



2025年(令和7年)9月16日

第3回エスコフィエ・ヤングシェフコンクール
「若き才能エスコフィエ」国際賞 日本代表選考大会で
かわなみ はる き
帝国ホテル 大阪の河南 春輝が優勝！

来年春にフランス・パリにて行われる
「若き才能エスコフィエ」コンクール世界大会 出場へ



「第3回エスコフィエ・ヤングシェフコンクール『若き才能エスコフィエ』国際賞 日本代表選考大会」
優勝 河南 春輝

2025年8月29日(金)、東京調理製菓専門学校で開催された日本エスコフィエ協会主催「第3回エスコフィエ・ヤングシェフコンクール『若き才能エスコフィエ』国際賞 日本代表選考大会」において、帝国ホテル 大阪 調理部 調理課所属の河南 春輝が優勝し、世界大会への出場権を獲得しました。



「第3回エスコフィエ・ヤングシェフコンクール『若き才能エスコフィエ』国際賞 日本代表選考大会」は、国際エスコフィエ協会が開催する「若き才能エスコフィエ」コンクールへの日本代表1名を決定する、日本エスコフィエ協会主催の25歳以下が対象のコンクールです。エスコフィエの料理理念を尊重する25歳以下の日本在住者が対象で、今回はカレ・ダニョー(仔羊)を使用した料理をテーマとし、全国から40名の応募があり、2025年7月31日(木)の書類選考を通過した8名が決勝の場で競い合いました。

優勝者の河南は、2026年4月にフランス・パリにて行われる「若き才能エスコフィエ」コンクール世界大会で日本代表としてフランス、ヨーロッパ、アジア・太平洋、アメリカ、アフリカ・インド洋の各地区の代表者と世界の座をかけて競います。なお、世界大会では料理部門とサービス部門両部門での審査が行われ、優勝者の河南と共に当社よりサービススタッフも日本代表として参加予定です。

■第3回エスコフィエ・ヤングシェフコンクール 「若き才能エスコフィエ」国際賞 日本代表選考大会 概要

- 【開催日】 2025年8月29日(金)
- 【開催会場】 東京調理製菓専門学校
- 【出場資格】 エスコフィエの料理理念を尊重する、2026年12月31日時点で25歳以下の日本在住者
- 【テーマ】 カレ・ダニョー(仔羊)を使用した料理
- 【優勝者】 河南 春輝(かわなみ はるき)
- 【公式サイト】 <https://www.escoffier.or.jp/> (一般社団法人日本エスコフィエ協会)

【河南 春輝 コメント】

コンクール出場については入社前から興味を持っておりましたが、こんなに早く実現するとは思っておらず、今回の出場は先輩からの後押しが決め手となりました。料理長をはじめ職場の上司や先輩方が、私がコンクールに向けて集中できる環境を整えてくれたおかげで優勝することができたと感じています。

来年の世界大会ではレストランサービスのスタッフと共に出場することとなり、普段は手掛けていないデザートにも挑戦しなければなりません。料理課題は今後発表予定ですが、出場に向けて気を引き締めて準備を行い、帝国ホテル 大阪で培った力を発揮して参ります。

■エスコフィエ・ヤングシェフコンクール『若き才能エスコフィエ』国際賞 概要

“近代フランス料理の父”と呼ばれるオーギュスト・エスコフィエ(1846-1935)の志を継ぐ国際エスコフィエ協会が主催するコンクール。料理とサービス分野の若手のプロフェッショナルが融合し、その才能が発揮されることを期待されています。

- 【開催日】 2026年4月16日(木)
- 【開催都市】 フランス・パリ
- 【出場資格】 25歳以下
- 【公式サイト】 <https://disciplesescoffier.org/> (国際エスコフィエ協会)

■河南 春輝 (かわなみ はるき) プロフィール

- 2003年生まれ(22歳) 大阪府 八尾市 出身
- 2023年 大阪調理製菓専門学校 和泉校 調理総合本科 卒業
- 2023年4月 帝国ホテル入社、帝国ホテル 大阪 調理部 調理課 調理(カフェ クベール)
- 2023年7月 帝国ホテル 大阪 調理部 調理課 調理(宴会コース)
- 2024年4月 帝国ホテル 大阪 調理部 調理課 調理(カフェ クベール)