



報道関係各位

2016年11月24日
プレスリリース

外国人による日本料理コンテスト「和食ワールドチャレンジ 2016」 ファイナリスト 10 人が決定 12 月 15 日決勝へ

和食ワールドチャレンジ実行委員会は 10 月末日、外国人による日本料理コンテスト「和食ワールドチャレンジ 2016」の決勝進出者を発表しました。

「和食ワールドチャレンジ」では、書類審査で残った上位 20 位(23 作品)までの料理を、応募レシピに基づき再現、和食技術の踏襲、味・見た目、オリジナリティー、当事国での再現性の観点から、10 作品を選出しました。これら 10 作品の応募者 10 人の外国人料理人(決勝進出者)は、12 月 15 日(木)、東京に一堂に会し、決勝戦に臨みます。表彰式は、決勝戦の引き続き、当日に実施します。

決勝戦・表彰式

会場●服部栄養専門学校(東京都渋谷区千駄ヶ谷 5-25-4)

主なスケジュール●11:00 調理開始、13:00 審査開始、16:30 結果発表・表彰式、17:00 講演・研修会開始

決勝進出作品は、以下の通りです。(敬称略)

名前	プロフィール	国籍	メニュー名
ブライアン・S・エンペラ	48 歳 男性 Five Gold Inc. シェフ・コンサルタント	アメリカ合衆国	キングサーモンの石焼きと 冬野菜の味噌バター添え
チェオン・チャーン・ロン	31 歳 男性 「ORIBE SUSHI RESTAURANT」 シェフ・アシスタント	マレーシア	アカムツのけんちん焼き
ジョー・キムラ	30 歳 男性 「Oiran Madhus」 オーナー・ヘッドシェフ	スコットランド (勤務地:デン マーク)	「サバの味噌煮」、リンゴ、 ショウガ、冬野菜添え
ジョシュ・デシエリス	43 歳 男性 「Il Buco Alimentari」 エグゼクティブ・シェフ	アメリカ合衆国	茹でたダイコンと寒ブリ
ミーガマ・グルネイザラー ジ・ドン・マリース・ウエヒー	31 歳 男性 「IKOI-TEI /HLTON COLOMBO」 日本料理部門 デミ・シェフ	スリランカ	私を壊して、食べて! きんぴら入り芋団子



報道関係各位

2016年11月24日

プレスリリース

ネオ・グオ・キン	34歳 男性 「Fat Cow Restaurant」 スーシェフ	シンガポール	寒ブリのたたきと冬の煎り酒
ピルク・イナウト	26歳 男性 「TOKYO JAPANESE RESTAURANT」 キッチン S.ヘッドシェフ	ルーマニア	サケの西京焼きとナス田楽、 エノキダケ、アップル& マスタード・ビネグレット
ショーン・プレスランド	45歳 男性 「Kisume」 エグゼクティブ・シェフ	オーストラリア	きんぴらチキンのバルサミコ テリヤキソース和え
ソクラーン・コムニュー	35歳 男性 「大阪料理 菜の花(nanohana)」 料理人	タイ	「蓮根菊花まんじゅう」 磯辺あんかけ
蔡 明谷	41歳 男性 「千生和割烹料理(senwa cuisine)」 エグゼクティブ・シェフ	台湾 (勤務地:中国)	日本小丸ナスとサザエの ユズコショウクリーム

和食ワールドチャレンジ(主催:農林水産省、企画運営:和食ワールドチャレンジ実行委員会)は、世界各国・各地域で日本料理に取り組む優れた才能を発掘し、日本料理の魅力をさらに世界に広げていくことを目的に開催する外国人料理人による日本料理コンテストです。

表彰式後は、日本の生産者による日本食材の特長や活用法を聞く研修交流会、また日本料理の名店で一流の料理人と交流を深めながらの食事する機会を提供します。

決勝進出者には、日本への渡航費、宿泊費等が提供されます。決勝では、応募作品を自ら調理してもらい、その完成度を審査します。決勝大会のテーマは、日本料理の基本と言える「一汁一菜」です。応募作品と課題料理を実際に調理してもらい、10人の外国人シェフがナンバーワンの座を目指して競います。

決勝進出者のプロフィールなどを以下のURLでご覧になれます。

URL: <http://washoku-worldchallenge.jp/2016/>

お問い合わせ先

■報道関係 和食ワールドチャレンジ実行委員会事務局 担当: 戸田、田中

E-mail: washoku-question@nikkeibp.co.jp