

2023年2月にフランスで開催された偉大な料理大会で受賞の栄誉に！ フランス料理アカデミー主催料理コンクール 山口優貴シェフが部門優勝・総合準優勝の二冠タイトル獲得

エイチ・ワイ・ホスピタリティ・エンタープライズ株式会社（本社：神戸市、代表取締役：山口浩／運営事業：神戸北野ホテル、あべのハルカス内レストラン エ・オ）が運営するあべのハルカス内レストラン<エ・オ>（所在地：大阪市）の山口 優貴シェフが、2023年2月26日よりフランスで開催された“ベルナル・ロワゾー・トロフィー”で部門優勝と総合準優勝を受賞しました。

◆フランスの偉大な大会で二冠タイトル獲得◆

2023年2月26日から3月5日まで、フランス・ディジョンでフランス料理アカデミー主催の“第8回ベルナル・ロワゾー・トロフィー”が開催されました。この偉大なコンクールで、あべのハルカス内レストラン<エ・オ>料理長の山口優貴が、グルヌイユ料理部門優勝、大会総合準優勝を果たしました。



◆山口 優貴による受賞のコメント◆

大会においては、料理のクオリティを追求するのはもちろんのこと、時間内に完璧な状態で料理を出し切ることも重要なポイント。普段の仕事にも通じるのですが、調理の順番や道具の使い方など、細かな部分まで段取りを明確にすることの大切さを改めて感じました。今回の受賞は、自分ひとりでは到達できなかったものです。大会出場にあたって関わってくださった全ての人たちの存在があったからこそ、やりたいことが明確になり、行動を起こすことができ、大きな自信を得ることができました。支えてくださった多くの方々に感謝しています。荣誉ある賞を受賞できたことを大変光栄に思っています。この大会に出場することで、自分自身が大きく成長できました。



< 報道関係各位 >

◆料理へのこだわりが評価された◆

この大会では、レストラン「ラ・コート・ドール」で提供されていたベルナール・ロワゾーの2つのレシピ（前菜と主菜）を4時間かけて制作しました。

ベルナール・ロワゾー氏へのオマージュ料理であるグルヌイユにおいては、パセリとニンニク、2種のピューレのバランス、グルヌイユの焼き色、火入れにこだわって調理。パセリピューレの香りやみずみずしさ、ニンニクピューレの濃度、すべてのバランスが調和していたこと、グルヌイユの香ばしい焼き色や火入れ具合も完璧だったことが評価されました。

プーラルド・アラヴァプールにおいてこだわったのは、ジュー（焼き汁）の味、肥育鶏の火入れ加減、トリュフご飯に使う米の火入れ具合。完成した料理の香りが、全候補者の中でも群を抜いており、味わいや付け合わせのバランスも素晴らしいとの評価を受けました。



◆フランス料理界のスターたちが審査員を務める権威ある料理大会◆

フランスを代表する偉大な料理人ベルナール・ロワゾー没後20周年を記念したベルナール・ロワゾー・フェスティバル [2023年2月26日（日）から3月5日（日）] のトリビュート第1弾として、2023年2月27日（月）ディジョンのシテ・インターナショナル・デ・ラ・ガストロノミー・エ・デュ・ヴァンで開催された料理コンクール“第8回ベルナール・ロワゾー・トロフィー”。フランス料理アカデミー主催で開催されたこの大会は、審査委員長をアルノー・ファイユ、パトリック ベルトロン、ファブリス プロシャソン、エリック プラ、ブランシュ ロワゾーが務めました。

<http://bit.ly/3J8zTUJ>

※神戸北野ホテル総支配人・総料理長山口浩は、厳正な審査を期する為に当初予定していた直接的な「料理」の審査から外れ、審査運営に参加。

店舗概要

【店舗名】神戸北野ホテル

【所在地】神戸市中央区山本通3-3-20

【お問合せ】ホテル総合窓口：078-271-3711

【URL】公式サイト <https://www.kobe-kitanohotel.co.jp/>



< このリリースに関するお問い合わせ / ご掲載用お問い合わせ >

神戸北野ホテル 広報担当 / 田川 TEL：078-272-1909（直通） FAX：078-230-1907

Email：j-tagawa@kobe-kitanohotel.co.jp