



報道関係各位

2016年10月11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」 第一次審査に通過した上位 20 位のシェフが決定！

10月6日、今年で4回目を迎える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」(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、第一次審査に通過した 23 人のシェフと作品を発表しました。

今回、世界各地から多数の応募が寄せられました。日本料理の専門家が、日本料理らしさ、料理の完成度、オリジナリティーの観点からレシピを書類審査し、また応募者の日本料理に対する考え方や取り組みなどを採点した結果、第二次審査に 18 カ国・地域から上位 20 位 23 人のシェフが進みます。

23 人の作品それぞれについて、第二次審査ではレシピを元に東京で実際に作った料理の試食を通じて日本料理らしさ、料理の完成度、オリジナリティーについて採点し、決勝に残る 10 人のシェフと作品を 10 月中に決定する予定です。この 10 人のシェフによる決勝大会は、東京で 12 月 15 日(木)に開催します。

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

第二次審査に進出したシェフと作品は、以下の通りです。

[シェフ名(国籍)、レストラン名・企業名、作品名の順に表記]

ブライアン・S・エンペラー (アメリカ)、Five Gold Inc.
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 (マレーシア)、ORIBE SUSHI RESTAURANT
アカムツのけんちん焼き

ダニエル・ウォン・カイ・ムン (マレーシア)、ENJU Japanese Restaurant
ブリのロールキャベツ

デニー・ボーイ・グアンワン (インドネシア)、Cantigi Wine and Dine
海陸/陸と海 (バター味噌とエビのたたき、コーヒーをまぶしたビーフ、キュウリの押し漬け、ゴマ風味のビーフソース、日本の冬野菜の煮込み)

ジャンフランコ・キリアーニ (イタリア)、Scuola Alberghiera di Ferrara IPSAR
ロブスターとライムのカルパッチョ - レッドビーツとショウガのエマルジョン - バジルと酒のソルベ



報道関係各位

2016年10月11日
プレスリリース

ジョー・キムラ (スコットランド)、Oiran Madhus
「サバの味噌煮」、リンゴ、ショウガ、冬野菜添え

ジョシュ・デシェリス (アメリカ)、Il Buco Alimentari
茹でたダイコンと寒ブリ

ヨウニ・トイヴァネン (フィンランド)、Soil
ハリバット・イン・トーキョー

高 芝銀 (韓国)、YANG'S F&C ACADEMY
メモリー (皿重ね蒸し)

ミーガマ・グルネイザラージ・ドン・マリス・ウエヒコーン (スリランカ)、IKOI-TEI (HILTON COLOMBO)
私を壊して、食べて！ きんぴら入り芋団子

ネオ・グオ・キン (シンガポール)、Fat Cow Restaurant
寒ブリのたたきと冬の煎り酒

ピルク・イナウト (ルーマニア)、Tokyo Japanese Restaurant
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

ラジェシ・クマール・タルク (インド)、Fuji Japanese Restaurant
タチウオとダイコンの煮物、カニと野菜のあんかけ、インドの香り

ロブレヒト・ウォルターズ (ベルギー)、Robrecht Wolters
さまざまな構成の冬野菜、揚げたウズラの卵、甘酒とカボチャのソース

ロクサーヌ・スプルーアンス (アメリカ)、Kingsley
茶碗蒸し。エスカルゴ (バイ貝)。ダイコン。木イチゴ。シソ。

ショーン・プレスランド (オーストラリア)、Kisume
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 (タイ)、大阪料理 菜の花
「蓮根菊花まんじゅう」 磯辺あんかけ

テルマ・シミズ・シライシ (ブラジル)、Aizome Restaurant
ゴボウとニンジン詰めアジのグリル、春菊とカブ添え

トーマス・ブラックショー (イギリス)、Oliver Maki
軽くいぶしたサーモンのウド、冬の漬物、バニラ醤油添え



報道関係各位

2016年10月11日
プレスリリース

ティム・クシュマン (アメリカ) 、0 ya

ユズと紅茶のブレイン液に漬けた骨なし鶏手羽肉唐揚げの、ハクサイ、シイタケ、鶏挽肉詰め。手作りキムチ、ダイコン、ショウガ、ニンニク、さらにハクサイを添え、ネギと煎りゴマを飾り付けたもの

トアー・クリストファー・A・パリー (インドネシア) 、3 Wise Monkeys

サーモンとカボチャのライム味噌和え

ゾルト・クルコ (ハンガリー) 、Sushi Sei Restaurant

スズキの野菜煮添えとフォアグラの味噌漬け焼き

蔡 明谷 (台湾) 、宸料理

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2016」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もらうことを目的に実施しています。

日本食と日本食材を、いっそう世界の人々の生活に浸透させるには、その国の人々の嗜好を知る現地出身の料理人の存在が欠かせません。「和食ワールドチャレンジ2016」は、世界のさまざまな場所で、腕を磨き、正しくおいしい日本料理を提供し、一人でも多くのお客さまを喜ばせようと努力する料理人を顕彰、日本食と日本食材のさらなる世界普及に貢献してもらえようサポートします。

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。応募作品とそれ以外に全員共通の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。

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 担当：戸田、田中

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