



報道関係各位

2016年12月20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」 海外和食料理人 No.1は、 マレーシアのチョン・チェン・ロン選手

12月15日、農林水産省主催の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」決勝戦が、東京にて開催、海外和食料理人 No.1(金賞)の栄冠をマレーシアのチョン・チェン・ロン選手(31歳)が獲得しました。銀賞は、オーストラリアのショーン・プレスランド選手(45歳)。銅賞は、タイのソングラーン・コムニュー選手(35歳)でした。



都内のホテルで開催された表彰式にて、齋藤健農林水産副大臣より金賞のクリスタルのトロフィーを授与された、マレーシアのチョン・チェン・ロン選手



報道関係各位

2016年12月20日
プレスリリース

金賞のチョン・チェン・ロン選手が、仕上げたオリジナル作品は「アカムツのけんちん焼き」。豆腐や冬野菜を冬においしいアカムツで包み焼いた料理です。今回は、冬野菜を使うことが条件で、芯をくり抜きやわらかく煮たカボチャを詰めたゴボウを添えながらも、彩りや食感にバラエティーを持たせることを意識して、あえて枝豆の天ぷらも加える工夫も見られました。味だけでなく、あしらいを含めて、トータルで完成度が高かったことが高評価につながりました。

チョン選手は、トロフィーを手にし、「今回の来日で体験・学べたことを、将来の自分に生かし、真の和食とは何かを伝えていきたい」と、新たな決意を語りました。



金賞を受賞し、新たな決意を語るチョン選手。 チョン選手が作ったオリジナル料理「アカムツのけんちん焼き」

「和食ワールドチャレンジ」には、26カ国・地域(アメリカ、イギリス、イタリア、イラン、インド、インドネシア、オーストラリア、韓国、シンガポール、スコットランド、スリランカ、タイ、台湾、中国、ネパール、パキスタン、ハンガリー、フィリピン、フィンランド、フランス、ブラジル、ベトナム、ベルギー、マレーシア、メキシコ、ルーマニア)から、205作品の応募がありました。応募締切後、書類審査を勝ち抜いた上位20位(23作品)について、応募レシピに基づき、東京で再現、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作品を選出しています。

決勝大会のテーマは、日本料理の基本と言える「一汁一菜」。選手は、応募作品のほか、課題料理となっていた土鍋ごはんとアジのつみれの味噌汁を調理しました。課題料理については、味のほか、調理中の包丁さばきや出汁のとり方、手際などを審査しています。



報道関係各位

2016年12月20日
プレスリリース



1人2時間の持ち時間の中で、オリジナル料理と、課題料理の土鍋ごはんとアジのつみれの味噌汁を4人分作りました(左)。出来上がった料理は審査員室に運ばれ、審査員が選手自身のプレゼンテーションと試食で評価しました(右)

受賞した選手と作品は、以下の通りです。(敬称略)

賞	名前	プロフィール	国籍	メニュー名
金	チョン・チェン・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
銀	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
銅	ソクラーン・コムニュー	35歳 男性 「大阪料理 菜の花」料理人	タイ	「蓮根菊花まんじゅう」磯 辺あんかけ



銀賞を受賞したオーストラリアのショーン・プレスランド選手(左端)と、彼のオリジナル料理「きんぴらチキンのバルサミコテリヤキソース和え」(左中)、銅賞を受賞したタイのソクラーン・コムニュー選手(右中)と、彼のオリジナル料理「『蓮根菊花まんじゅう』磯辺あんかけ」(右端)



報道関係各位

2016年12月20日
プレスリリース

和食ワールドチャレンジは、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。書類審査通過の23作品、決勝進出者10人の作品、決勝戦・審査の様子(動画)などは以下のURLでご覧になれます。

オフィシャルページ URL: <http://washoku-worldchallenge.jp/2016/>

フェイスブックページ: <https://www.facebook.com/WashokuWorldChallenge/>



主催者代表、齋藤健農林水産副大臣(選手の右)と和食ワールドチャレンジ実行委員長を務めた農林水産物等輸出促進全国協議会の茂木友三郎会長(選手の左)、及び熊谷喜八氏(齋藤副大臣の右)を筆頭とする5人の決勝審査員と選手たち

なお、決勝大会で、受賞者とともに闘い抜いたファイナリストは以下の方々です。(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
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	「サバの味噌煮」、リンゴ、シヨウガ、冬野菜添え
ジョシュ・ディケリス	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



報道関係各位

2016年12月20日
プレスリリース

ミーガマ・グルンナセラゲ・ドン・マリッ・ウィジェクーン	31歳 男性「IKOI-TEI (HILTON COLOMBO)」Japanese Demi Chef de Partie	スリランカ	私を壊して、食べて！ きんぴら入り芋団子
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・イオヌツ	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
蔡 明谷	41歳 男性「宸料理」行政主廚	台湾	日本小丸ナスとサザエのユズコショウクリーム



左から、アメリカ合衆国のブライアン・S・エンペラー選手、スコットランドのジョー・キムラ選手、アメリカ合衆国のジョシュ・ディケリス選手、スリランカのミーガマ・グルンナセラゲ・ドン・マリッ・ウィジェクーン選手、シンガポールのネオ・グオ・キン選手、ルーマニアのピルク・イオヌツ選手、台湾の蔡明谷選手

■和食ワールドチャレンジ実行委員会役員（敬称略）

実行委員長	茂木 友三郎	農林水産物等輸出促進全国協議会・会長
決勝審査員	熊谷 喜八	アイビー・最高顧問
	服部 幸應	服部学園 服部栄養専門学校・理事長/校長
	風戸 正義	国際すし知識認証協会理事長・さかえ寿司代表
	ドミニク・コルビ	「メゾン・ド・ミナミ」総料理長
	秋山 能久	「六雁」総料理長

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

電話：03-6811-8190