

# NEWS RELEASE

## 迎賓館「エリタージュ」料理長 佐々木康二が 国際料理コンクール「ボキューズ・ドール」日本代表に決定 ～西日本からは初の選出～

ハウステンボス（所在地：長崎県佐世保市）場内にある迎賓館内高級フランス料理「エリタージュ」の佐々木康二（ささき やすじ）料理長が、この度行われた国際料理コンクール「ボキューズ・ドール」の日本代表決定戦にて第1位となり、日本代表としてアジア予選へ進出することとなりました。九州からはもちろん関西以西の西日本地域からは初の選出となります。

この国際料理コンクール「ボキューズ・ドール」は1987年に世界的に有名なフランス料理の料理人であるポール・ボキューズによって創設され、以来20年間世界中のシェフ達に支えられ「料理界の最高峰」とも評される程、料理人が一番獲得したいコンクールとして成長してきました。

今回、09年に行われる第12回大会の日本予選が開催され書類選考の1次予選に65名が応募。そのうち12名が2次予選に進出し実技審査を勝ち抜いた6名による決勝審査が1月19日（土）大阪にて行われ、佐々木が1位という結果となりました。

今後、本年春以降に行われるアジア予選に日本代表として進出致します。

佐々木康二（ささき やすじ）40歳 迎賓館「エリタージュ」料理長

1967年 岡山県生まれ

1988年 株式会社神戸ポートピアホテル入社

1992年 NHV ホテルズインターナショナル(株) (現ハウステンボス(株)ホテル&リゾート本部) 入社

2000年 迎賓館レストラン「エリタージュ」料理長就任  
現在に至る。

20年間、上柿元名誉総料理長に師事する。

<所属協会> 日本エスコフィエ協会正会員 トック・ブランシュ国際倶楽部会員

**「ボキューズ・ドール」とは** (出展：日本ボキューズ・ドール委員会 HPより)

1987年、世界でもっとも有名な料理人ポール・ボキューズによって設立されたフランス料理コンクール。以来、20年、世界中のシェフ達に支えられ、料理人が一番獲得したいコンクールとして成長してきた。毎回与えられるテーマ食材(肉・魚)を5時間半で調理する。肉・魚、二つのプレートにそれぞれ14人分を準備しなければならない。2007年より、味・盛付けに加えて、国の独自性を評価する採点基準が加わった。2007年日本代表の長谷川幸太郎シェフは、この部門での最高得点「最優秀アイデンティティ賞」を受賞。現在は本選には24カ国からの参加があるが、スペース・日程的事情で、本選参加国を増やすのは困難。参戦を熱望する多くの国々の声を受け、ボキューズ・ドール国際委員会は、2009年大会に、地域別予選を設けることを決定。アジア予選は2008年春以降、またヨーロッパ予選は2008年7月に開催が予定されている。

(ニュースリリースについてのお問い合わせ先)  
ハウステンボス株式会社 広報室 高田・江河(えがわ)  
TEL 0956-27-0138 FAX 0956-27-0025  
<http://www.huistenbosch.co.jp>