

リーガロイヤルホテル小倉 「フレンチダイニング リーガトップ」シェフ 米田 武史が ボキューズ・ドール 日本代表選考会 決勝進出！

リーガロイヤルホテル小倉（北九州市小倉北区浅野：総支配人 みなみうら ただよし 南浦 忠義）の「フレンチダイニング&スカイラウンジ リーガトップ」のシェフ こめだ たけし 米田 武史（35歳）が、このたび「第3回ひらまつ杯 ボキューズ・ドール 日本代表選考会」への決勝進出が決定いたしました。



「ボキューズ・ドール国際料理コンクール」は、1987年に“現代フランス料理の父”と称されるポール・ボキューズにより創設されたフランス料理コンクールで、料理人にとって最も栄誉あるコンクールとして注目を集め、シェフがその実力を世界に示す絶好の舞台となっています。今回開催されている日本代表選出国内予選では2017年7月の一次予選（レシピ書類審査）ののち西日本予選通過者を選出し、8月の二次予選（実技審査）にてシェフ米田を含む決勝進出ファイナリスト6名が選出されました。

予選結果を受けて、「世界的に権威のある大会で自らの実力を発揮できるチャンスに恵まれ大変名誉に感じています。日頃より支えてくださる沢山の方々への感謝とともに決勝に向けて知識や技術の追究と日々の自己研鑽を重ねてまいります。」と米田は語ります。

■ボキューズ・ドール国際料理コンクール 詳細

1987年に“現代フランス料理の父”と称されるポール・ボキューズにより創設されたフランス料理コンクールです。国内予選とそれに続く大陸予選を勝ち抜いた24カ国の代表シェフが、2年に一度開催されるフランス本選に出場することができます。今回の国内予選では20名の応募者の中から一次予選通過者8名を選出し、二次予選にて4名を選出します。その後の決勝では、前回決勝進出者2名を含む6名が日本代表の座を争います。

■経歴

リーガロイヤルホテルグループ統括総料理長 おおた まさとし 太田 昌利 指導のもとフランス料理の知識や調理技術を深め、フランスでの修業でさらに研鑽を積みました。食材から調理に一切の妥協をせず、温度、味に加えて盛りつけの美しさなど全てのバランスに徹底してこだわった料理は、緻密で優雅な味わいを醸します。

- 1982年8月 生まれ（出身地：奈良県奈良市）
- 2002年4月 ㈱ロイヤルホテル リーガロイヤルホテル（大阪）入社「宴会調理サプライコール」
- 2006年6月 リーガロイヤルホテル（大阪）「レストラン シャンボール」
- 2013年8月 フランス研修（7ヵ月間：3つ星「メゾンピック」、2つ星「ジャン・フランソワ・ピエージュ」）
- 2014年3月 リーガロイヤルホテル（大阪）「レストラン シャンボール」
- 2016年8月 リーガロイヤルホテル小倉 フレンチダイニング&スカイラウンジ リーガトップ シェフ
第8回エスコフィエ・フランス料理コンクール 優勝