

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 3 位入賞！

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 こめた たけし 米田 武史（35 歳）が、10 月 8 日（日）に行われた「第 3 回ひらまつ杯 ボキューズ・ドール 日本代表選考会」の決勝において 3 位に入賞、来年 5 月に中国・広州で開催されるアジア・パシフィック大陸大会へ出場するチームジャパンのメンバーに選出されました。

大阪にて開催された今回の日本代表選出国内予選では、「鳥取県産鹿肉」を使用し、3 時間の競技時間の中でプレート料理と皿盛り料理の計 12 名分の調理が課題とされました。審査では、味・温度・盛り付けに加え、料理の独自性を評価されるほか、衛生面や無駄のない食材の使用なども含まれます。調理する料理内容は各選手のオリジナルメニューで構成され、シェフ米田は“秋の野山に見立てた鹿～Cerf à la montagne d'automne～”をコンセプトに決勝進出選手 5 名と争いました。

今回、上位 3 位まで勝ち抜いた選手はチームジャパンとして来年 5 月に中国・広州にて開催されるアジア・パシフィック大陸大会へ出場いたします。この大会は日本を含む計 12 カ国が参加予定となっており、上位 5 カ国がフランスで行われる本選への出場権を獲得します。チームジャパンは日本代表選手と選抜メンバーが活動を共にする中で、それぞれの経験値向上を目的として編成されます。

今大会の経験が加わり、更なる技術や知識を積上げ「お客様が最も喜んでいただける料理」をモットーに当ホテル「フレンチダイニング&スカイラウンジ リーガトップ」にてシェフ米田の繊細かつこだわり抜いたメニューをお届けしてまいります。

■ボキューズ・ドール国際料理コンクール

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した。



■「第3回ひらまつ杯 ボキューズ・ドール 日本代表選考会」決勝

【課題】肉料理の温製大皿プレート盛り

【作成数】プレート上10名分、皿盛り2名分 計12名分

【課題食材】鳥取県産鹿肉

【競技時間】3時間

【採点基準】試食審査（審査員ごと） 味5点、温度10点、盛り付け20点、独自性20点 計100点

キッチン審査 衛生10点、食材の無駄10点、コミ（助手）への対応5点 計25点

※試食審査得点に関しては、選手ごとに評価の最高得点並びに最低得点は除外する

■アジア・パシフィック大会

【日程】2018年5月8～9日

【場所】中国・広州 Baiyun International Convention Center

【出場国】12カ国（予定）・上位5カ国が本選出場

日本、オーストラリア、中国、インド、インドネシア、マレーシア、ニュージーランド、シンガポール、韓国、スリランカ、タイ、ベトナム

■シェフ 米田武史 プロフィール

リーガロイヤルホテルグループ統括総料理長
太田昌利おおた まさとし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、味に加えて盛り付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「宴会調理サブライコール」

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

2017年8月 第3回ひらまつ杯 ボキューズ・ドール 2019 日本代表選考 第3位入賞
同大会 プルミエとっとりジビエ賞 受賞