

# 第4回パテ・クルート世界選手権アジア大会 2018

《ご協賛のお願い》



日本シャルキュトリ協会主催

初夏の候 皆様におかれましては益々ご健勝のこととお慶び申し上げます。  
平素は格別のご高配を賜り厚くお礼申し上げます。

プロの料理人、シャルキュティエ、パティシエ、ケータリング業者が情熱を持って競い合うコンクールとして2009年にスタートしたパテ・クルート世界選手権は 毎年東京でアジア代表、ニューヨークでアメリカ代表、リヨンでヨーロッパ代表が選ばれフランスのファイナル舞台で世界一が決定します。ピエール・トロワグロは「Un concours loyal」（公明正大なコンクール）、マシュー・ヴァイアネは「Un niveau d'excellence proche du concours du MOF」（M.O.F.のコンクールに近い優れたレベル」と賞賛しています。

本年も日本シャルキュトリ協会（ACFJ）は、第4回を開催する運びとなりました。昨年12月4日にフランスで開催された「第9回パテ・クルート世界選手権決勝」では パリ「ランブロワジー」吉富力良氏が1位、パリ「ル・ブドワール」坂口義朗氏が2位、アジア代表の「セルリアンタワー東急ホテル（東京）」塚本治氏は「騎士団賞」と日本人シェフが快挙を成し遂げ日本にとっては躍進の一年となりました。今年もまた世界を舞台に日本人シェフの活躍が大いに期待されます。日本のパテ・クルートが今年も世界的な評価を得られるますよう、アジア大会での皆様のご支援・ご協力をお願いいたします。

一般的にもお蔭様でパテ・クルートは食の価値観が高まってきた日本で話題になってまいりました。「パテ・クルート世界選手権アジア大会」にはアジア諸国からも熱い視線が注がれています。メディアにも取り上げられるようになり今年には既に日本のTV局にも興味を持っていただいています。協賛企業の皆様のためにも新しい試みとして「スポンサー賞」を新設しご試食いただくことになりました。選手たちとのコミュニケーションをより深めていただけましたら幸いです。

また同時開催としてシャルキュトリ特別講習会も開催します。詳細は別途パンフレットをご参照ください。

貴社商品をご紹介する場、販売促進の場といたしましてもこの機会を是非ともご利用いただきたく、ご協賛のお願いを申し上げます。

2018年6月吉日  
日本シャルキュトリ協会 会長  
Christophe PAUCOD



フランスで開催されるパテ・クルート世界選手権



第9回パテ・クルート世界選手権  
2017 世界決勝戦

1er PRIX 優勝:  
Chikara Yoshitomi/L'Ambroisie\*\*\*  
- Paris (75)  
2ème PRIX 第2位:  
Yoshiaki Sakaguchi/Le Boudoir  
- Paris (75)  
3ème PRIX 第3位:  
Aurélien Vidal/Restaurant Vidal  
- St Julien Chapteuil  
Prix de la confrérie 審査員特別賞:  
Osamu Tsukamoto /Cerulean  
Tower Tokyu Hotel (Japon)



日本シャルキュトリ協会主催

# 第4回パテ・クルート世界選手権アジア大会決勝



塚本治氏の作品



2017年度準優勝者  
品川プリンスホテル（東京）  
時田啓一氏の作品



2017年度優勝者  
セルリアンタワー東急ホテル（東京）  
塚本治氏の作品



2017年France5によるインタビュー



審査風景



審査風景



日本シャルキュトリ協会主催

【日時】2018年9月6日（木）

【会場】ルヴェ ソン ヴェール 駒場

東京都目黒区駒場3-8-1 東京大学駒場ファカルティハウス1F

03-5790-5931 <http://leversonverre-tokyo.com/restaurant/komaba/>

# シャルキュトリ・スペシャルソワレ (パーティ)

2018年のテーマは「ローヌ・アルプ地方」です



審査員集合

各協賛社と入賞者・理事たち

【日時】2018年9月6日(木)

【場所】ルヴェ ソン ヴェール駒場

東京都目黒区駒場3-8-1

東京大学駒場ファカルティハウス1F

03-5790-5931

<http://leversonverre-tokyo.com/restaurant/komaba/>



日本シャルキュトリ協会主催



## 協賛方法と特典

### 1. 資金協賛 …… 協賛金額 1口 5万円より

	協賛金額	ソワレご招待
シルバー	5万円	1名
ゴールド	10万円	2名
プラチナ	15万円	4名



### 協賛の特典

- 資金協賛をいただきました企業様のロゴマークを会場内でご紹介します。
- 審査会場の「スポンサーブース」にて各社一名様に作品をご試食いただきスポンサー賞の選出に参加いただけます。
- 貴社名および貴社ロゴを「料理王国」10月号にて「第4回パテ・クールドールト世界選手権アジア大会2018」の紹介記事と共に掲載させていただきます。
- 協賛金に応じてソワレへのご招待。
- 日本シャルキュトリ協会 (ACFJ)サイトのトップページ内のコンクールページ に貴社ロゴを掲載し貴社サイトへの誘引をさせていただきます。
- 開催概要等、事前告知案内に貴社ロゴを掲載させていただきます。
- コンクール会場にて貴社商品の紹介・試食・配布および貴社パンフレット、貴社のイベント案内配布が可能です（応相談）。



**料理王国**  
CUISINE KINGDOM



日本シャルキュトリ協会主催

## 2. 物品（食材）提供 …… 貴社商品の食材・飲料

9月4日のシャルキュトリ特別講習会用の食材、コンクール副賞、審査会ワイン、ソワレに提供させていただきます。また9月6日のシャルキュトリ・スペシャルソワレ（パーティ）にも貴社商品を提供させていただきます（例：パン、ドリンク、フランス産バター、チーズ、シャルキュトリ、デザート）。

	相当金額	ソワレご招待
シルバー	10万円	1名
ゴールド	20万円	2名
プラチナ	30万円	4名



副賞を提供くださった会社のご紹介

### 協賛の特典

- 資金協賛をいただきました企業様のロゴマークを会場内でご紹介します。
- 資審査会場の「スポンサーブース」にて各社一名様に作品をご試食いただきスポンサー賞の選出に参加いただけます。
- 貴社名および貴社ロゴを「料理王国」10月号にて「第4回パテ・クルート世界選手権アジア大会2018」の紹介記事と共に掲載させていただきます。
- 物品（食材）の提供相当金額に応じてソワレへのご招待。
- 10万円以下相当金額の協賛も受付ます。
- 日本シャルキュトリ協会（ACFJ）サイトのトップページ内のコンクールページに貴社ロゴを掲載し貴社サイトへの誘引をさせていただきます。
- 開催概要等、事前告知案内に貴社ロゴを掲載させていただきます。
- シャルキュトリ特別講習会会場にて貴社商品の紹介・試食・配布および貴社パンフレット、貴社のイベント案内配布が可能です。





日本シャルキュトリ協会主催

## 《ご返信用紙》

**FAX: 03-5789-2569    Mail : info@charcuterie.jp**

協賛を検討いただける場合はFAXまたはEmailにてご返信くださいますようお願いいたします。

貴社名：

-----

ご担当者名：

-----

TEL：

FAX：

-----

Email：

-----

資金協賛（1口5万円）

□数：

□

円

-----

物品（食材）提供

円（相当）

-----

ご提供内容：（数量もご記載ください）

-----

-----

### 【お問い合わせ先】

日本シャルキュトリ協会事務局（ACFJ : Association de la Charcuterie Française au Japon）

TEL : 03-5789-2568 / Fax : 03-5789-2569

Mail: info@charcuterie.jp    Web site: <http://charcuterie.jp/>