



1 拮抗した闘いだったと審査員は、レベルの高さを評価。左から3位の鈴木雄也さん(セルリアンタワー東急ホテル レストラン クーカーニョ)、優勝の時田さん、2位の福田耕平さん(明治記念館)。
2 優勝した時田さんの調理。細部に渡って配慮した、素晴らしいパテ・クルートを作り上げた。



Championnat du Monde de Pâté-Croûte
Sélection Asie
Tokyo

3年連続挑戦の時田啓一さんに栄冠!

第4回 パテ・クルート世界選手権アジア大会2018

シヤルキュトリ料理の中で代表的な冷製料理であるパテ・クルートの出来栄を競うコンクール(世界選手権)は毎年12月、フランスで開かれているが、9月6日には世界選手権への出場権をかけて、東京・駒場のルヴェンソングヴェール駒場にてアジア大会が開催された。

総勢12名で競った第4回アジア大会決勝。優勝に輝いたのは時田啓一さん(品川プリンスホテル)。3年連続出場、前年2位から、見事「リベンジ」、優勝となった。

昨年2位に終わった際に審査員の一人から「クルート(パイ生地)は、日本食で言えばお米。クルートをおろそかにするとおいしいものではない」と聞き、こだわったという。審査委員長のジル・シルー氏は「全

体的にレベルアップし、優劣を決めるのに苦心した審査員も多かった」と講評したが、審査員の一人であり、日本フランス料理の第一人者でもある堀田大さんは「ゼリーの使い方が、クルートの焼きがうまく、詰め物がスカスカになっていない。群を抜いて時田さんの出来栄えがよかったと思っています」と高い評価を与えた。時田さんは「出来ることをしっかりとやって、一つでも上の順位を目指したいと思います」と世界選手権に向けて腕をぶしている。

3 フランスと日本、7人ずつの審査員。ジル・シルー氏が審査委員長を務め、ギィ・マルタン氏も特別審査員として加わった厳正な審査が行われた。
4 12人の選手が腕によりをかけてパテ・クルート。
5 決勝大会に臨んだ12名の選手たち。
6 4日には、日本シヤルキュトリ協会の主催でFFCCにて、ジル・シルーMOFシェフを招いてのシヤルキュトリ講習会も開催された。

《協賛》



株式会社 富士物産



《特別協力》



《後援》

