



第5回パテ・クルート選手権アジア大会2019 塚本 治さんが2年ぶりの優勝！ いざ世界再挑戦へ

塚本さんと左近さんの作品。1位の塚本さん、シャラン鴨とフォアグラのパテ・クルート(上)。2位の左近さん、パテ・クルート「ボルドレーズ」ボワフルティム。ともに、「シンプルなパテ・クルートを作りました」と口をそろえた。



優勝した塚本さん(右端)と2位の左近さん(右から3人目)をたたえるアルノー・ニコラ審査委員長(同2人目)とクリストフ・ボコ日本シャルキュトリ協会会長

シャルキュトリ料理の中でも代表的な冷製料理であるパテ・クルートの出来を競う第5回パテ・クルート選手権アジア大会決勝が2019年10月2日、東京・南麻布のフランス大使公邸で開催された。予選を勝ち抜いた総勢12人による決勝。アルノー・ニコラ審査委員長は、「全体的にレベルが上がり、拮抗していた」と大会を振り返った。

優勝は塚本治さん(セルリアンタワー東急ホテル)。全5回にエントリーし、2017年には優勝を果たした。世界選手権では「騎士団賞」を受賞している。アジア代表として2度目の世界挑戦だ。そんな塚本さんだが、昨年は予選落ちの憂き目を見た。「だから、今回こそはと強い気持ちで臨みました」と塚本さん。「持てるものを全部出すつもりでやった」。正

攻法で再び栄冠を手にした。今回の日本代表は近年の成績を認められ、1人増えて2位の左近陽平さん(びわ湖大津プリンスホテル)にも切符が与えられた。塚本さん、左近さんともに、「行く以上は昨年の時田啓一さんの成績(2位)を上回りたい」と日本人初の優勝も視野に入れ、12月2日にフランス・リヨンで行なわれる世界大会に挑む。

《協賛・後援・特別協力》

