



日本シヤルキュトリ協会(ACFJ)主催

第6回 パテ・クルート世界選手権アジア大会 2020

6ème Championnat du Monde de Pâté-Croûte Sélection Asie 2020

<決勝出場者 12名 / 12 finalistes>

- 江崎 雄一 / ホテル日航熊本(熊本県)
Yuichi EZAKI/ Hotel Nikko Kumamoto (Kumamoto)
- 菅田 康祐 / ホテル阪神大阪 バイキングレストラン ネン (大阪府)
Kosuke SUGATA/ Hotel Hanshin Osaka Biking restaurant Nen (Osaka)
- 川村 明浩/ 株式会社円居 ルヴェソソヴェール南大沢 (東京都)
Akihiro KAWAMURA/ Madoi Lever son verre Minami Osawa (Tokyo)
- 土肥 秀幸 / ラメゾンドウグラシアニ神戸北野 (兵庫県)
Hideyuki DOHI / La Maison de Graciani Kobe Kitano (Hyogo)
- 福田 耕平 / タカラ食品工業株式会社 ブッツデリカテッセン (東京都)
Kohei FUKUDA/ Takara Shokuhin Kogyo Bütz Delicatessen (Tokyo)
- 内田 健人 / レストラン エスキス (東京都)
Kento UCHIDA/ Restaurant Esquisse (Tokyo)
- 伊藤 翔 / レ・コパン ドゥ ドミニク・ブシェ (東京都)
Sho ITO / Les Copains de Dominique Bouchet (Tokyo)
- 鈴木 雄也/ 株式会社セルリアンタワー東急ホテル タワーズレストランクーカーニョ (東京都)
Yuya SUZUKI / Cerulean Tower Tokyu Hotel Tower's restaurant Coucagno (Tokyo)
- 中秋 陽一 / アターブル (東京都)
Yoichi NAKAAKI / A Table (Tokyo)
- 浦辺 大 / 株式会社 帝国ホテル大阪 カフェ・クベール (大阪府)
Hiroshi URABE / Imperial Hotel Osaka Café Couvert (Osaka)
- 鹿島 匡人 / 株式会社ベルグ レストラン ルドーム (鹿児島県)
Masato KASHIMA / BERG Restaurant Le Dôme (Kagoshima)
- 原 和孝 / ホテル日航福岡 (福岡県)
Kazutaka HARA / Hotel Nikko Fukuoka (Fukuoka)

(敬称略。エントリー順)



上記 12 名のファイナリストが出場できなくなった場合、ご出場いただきます。

福留 光幸 / ホテルグランヴィア大阪 (大阪府)

Mitsuyuki FUKUTOME / Hotel Grandvia Osaka (Osaka)

(敬称略)

【アジア決勝/ LA FINALE】 2020 年 10 月 21 日(水)

決勝会場： フランス大使公邸 にて

21 octobre 2020 à la Résidence de France

第一次審査の審査委員

ルグドゥノム ブション リヨネ オーナーシェフ クリストフ・ポコ

フランス大使公邸シェフ セバスチャン・マルタン

ラ・フレンチ・タッチ シェフ フランソワ・オードラン

レストラン ラフィナージュ オーナーシェフ 高良 康之

ナベノ-イズム エグゼクティブ CEO 渡辺 雄一郎

テロワール・カワバタ オーナーシェフ 川端清生

(敬称略)

審査結果 ポコ会長からの総評

本年度はパンデミックとなったコロナ禍の影響で 30 人ほどの応募を想定していたが最終的に 62 名の応募をいただいた。予想以上の数に主催者として大変驚いた。

全体的にレベルが毎年上がっている。総体的にはキューイッソン、肉とファルスのバランスにもっと気を配らなければならないが、皆さん素晴らしい仕事をされたと思う。

また一昨年も昨年も甘さを控えるようにアドバイスしてきたが甘いパテ・クルートが増えているのが気になった。今年はホテル内のレストラン 5 件、レストラン 7 件とレストランの数が上回った。パテ・クルートの認知度が上がり、関心が日本でも次第に高くなってきているのを実感している。

ファイナリストに選ばれた 12 人の皆様、おめでとうございます。

皆様のファイナルでのご健闘をお祈りしています。