



ホテルグランヴィア大阪

News Release

〒530-0001
大阪市北区梅田3丁目1番1号
TEL:06-6344-1235(代表)
FAX:06-6347-1418
<http://www.granvia-osaka.jp/>

平成28年6月15日

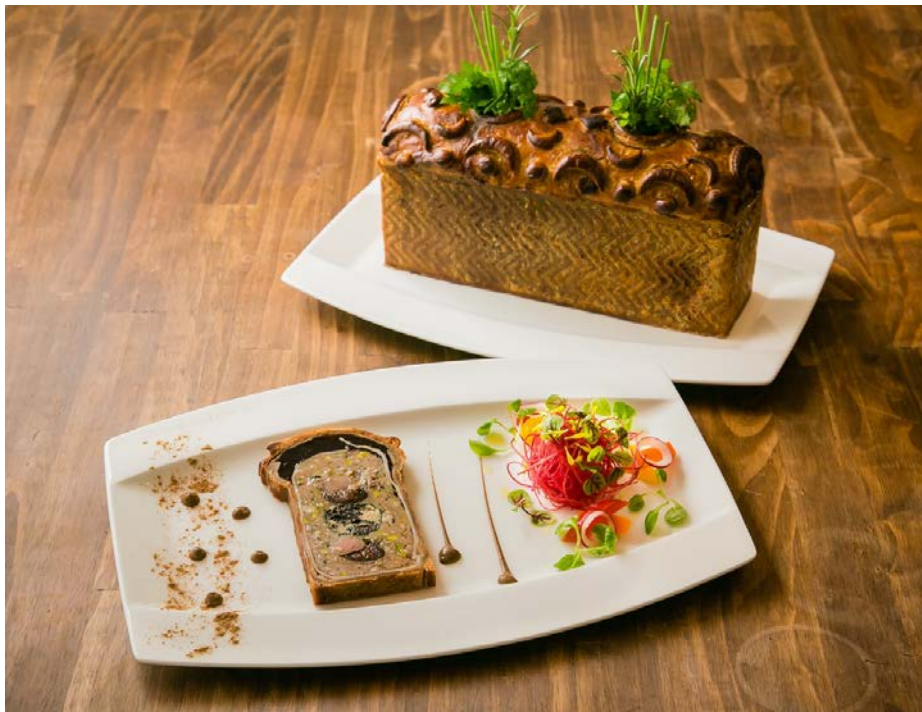
第2回パテ・クルート世界選手権アジア大会 当ホテル調理部 岸本一完が優勝

6月23日から優勝メニューを販売

販売店舗：ルクア10階(ホテル直営) スペイン料理&バル「ローザ・ローハ」

ホテルグランヴィア大阪（大阪市北区梅田3-1-1、代表取締役社長：河合信夫）は、調理部岸本一完（きしもと かずひろ・32歳）が、本年5月に東京で行われた「第2回パテ・クルート世界選手権アジア大会」において第1位を獲得いたしました。

これを記念し当ホテルでは、優勝メニューを平成28年6月23日（木）から、ルクア10階（当ホテル直営）スペイン料理&バル「ローザ・ローハ」において販売いたします。



「第2回パテ・クルート世界選手権アジア大会」優勝メニュー
「パテ・アンクルート フォレスティエール風」

「パテ・クルート世界選手権アジア大会」は、今回で2回目となる調理コンクールで、肉や魚などの具材を細かく刻み、ペースト状やムース状に練り上げた仏料理「パテ」をパイで包んで仕上げるメニュー「パテ・アンクルート」を課題に、一品の完成度を競う専門性の高い大会です。

「パテ・アンクルート」は大変手間を要し、パイ生地とファルス（詰め物）を完璧な状態に焼き上げるテクニックが必要なことから、調理技術と共に製菓技術も問われる、難易度の高い一品とされています。

コンクール第一次審査は4月20日に、書類選考の形式で行われ、エントリー36作品から12作品が選出されました。その後、5月19日に東京において最終試食審査が行われ、当ホテル調理部岸本一完が優勝を獲得したものです。

岸本が手がけた作品のテーマは「フォレストィエール」。森林やきこりをイメージし、鴨肉や仔牛、豚肉や鶏肉のほか、フォアグラ、いちじく、ピスタチオ、など様々な食材を使用した一品となっています。赤ワインやスパイスなどを用いて、鴨や牛、豚など素材ごとに異なる下味をつけ2日間漬け込み、それぞれ絶妙に火が通るようバランスよく焼き上げました。さらに、ねかす・のばす・型取りといった工程で6日間ほどかけて仕上げる生地には、香ばしいきのこの香りをつけ、ファルスの旨みを引き立てる、といった工夫も施しています。

この作品で、岸本は様々な素材を生かした味のバランスや火加減といった調理技術の高さと、テーマに沿った森林をイメージさせる、きのこの風味を存分に活かしたことが評価され、このたび第1位の評価を受けたものです。

尚、今回の優勝を記念して当ホテルでは、受賞作品をモチーフにしたメニュー「パテ・アンクルート フォレストィエール風」を6月23日（木）より、スペイン料理「ローザ・ローハ」にて販売いたします。

商品の詳細は、以下の通りです。

1. 商品名称：「パテ・アンクルート フォレストィエール風」
2. 販売期間：平成28年6月23日（木）～
3. 販売店舗：ルクア10階（ホテル直営）スペイン料理&バル「ローザ・ローハ」
4. 営業時間：11:00～23:00（※本メニュー提供時間は、17:00～22:00）
5. 販売価格：1,200円（税金別）

■岸本一完（きしもと かずひろ）略歴

昭和58年11月9日生 32歳 兵庫県出身

平成15年3月	大阪あべの辻調理師専門学校卒業
平成15年4月	(株)ホテルグランヴィア大阪入社 調理部 宴会調理配属
平成19年4月	フレンチ&イタリアン「フルーヴ」
平成25年9月～平成26年3月	フランス研修
平成26年4月	宴会調理
平成27年	第49回<ル・テタンジェ>国際料理賞コンクール・ ジャパン2015 3位 FFCC料理コンクール「ジャンシリンジャー杯」 ファイナリスト
平成28年3月	スペイン料理&バル「ローザ・ローハ」
現在に至る	



(参考) 「第2回パテ・クルート世界選手権アジア大会」について

主催：日本シャルキュトリ協会

審査員：＜審査委員長＞ パスカル・ジョリ / MOF シャルクキュティエ

＜特別審査員＞ パトリス・ジュリアン/フレンチライフスタイルデザイナー

＜フランス審査員＞

1. リオネル・ベカ (レストランエスキス) / 2 étoiles
2. アンドレ・パッション (レストラン パッション) / 1 étoile
3. オリビエ・オドス (レストランシェ・オリビエ) / 1 étoile
4. ギヨーム・シエグレ (ル・コルドン・ブルージャポン)
5. マチュートーサック (グルメコンサルティング)
6. ベルナール・アंकティル (フレンチ F&B 株式会社 ディレクター)

＜日本審査員＞

1. 吉野建 (レストランタテルヨシノ)
2. 楠田裕彦 (メツゲライクスダ)
3. 堀田大 (ACFJ 理事)
4. 隈元香己 (ホテルメトロポリタン エドモント東京)
5. 朝比奈悟 (アヴァンセの会会長)
6. 渡辺雄一郎 (アトラスの会理事)

＜執達吏＞ レジス・ラファン/在日フランス大使館農務副参事官



岸本一完 (ホテルグランヴィア大阪) 優勝作品
《パテ・アンクルート 〜フォレストィエール風〜》



■このリリースに関するお問い合わせ先

(株)ホテルグランヴィア大阪 マーケティング部 広報／高田佳江

TEL：06-6347-1432 FAX：06-6347-1418

E-mail：k_takata@hgo.co.jp

■一般の方のお問い合わせ先

スペイン料理&バル「ローザ・ローハ」TEL：06-6151-1384