

2007年9月11日

各 位

株式会社オリエンタルランド

東京ディズニーランドのシェフ 大高 誠
第41回 ル・テタンジェ料理賞コンクール「ジャポン」優勝

東京ディズニーランド内のレストランに勤務するシェフ、大高 誠が「第41回ル・テタンジェ料理賞コンクール「ジャポン」」において優勝いたしましたのでお知らせいたします。

「ル・テタンジェ国際料理賞コンクール」は、フランス料理界の更なる発展に寄与することを目的に、1967年に誕生した世界的に歴史のある料理コンクールです。日本国内では、この国内代表者選考も兼ね、1984年に「ル・テタンジェ料理賞コンクール」がスタートし、日本で毎年開催される唯一の国際料理コンクールに直結したフランス料理コンクールとして高く評価されています。

第41回ル・テタンジェ料理賞コンクール「ジャポン」には、全国のフランス料理人95名が参加。第1次審査の書類選考で8名に絞られた後、第2次審査では第1次審査(書類選考)に提出したオリジナル・ルセットと審査委員長が選んだ課題料理の2種類を5時間で調理する実技選考が行われ、大高は、2回目の出場にして、最高の栄誉の座につくことができました。今後は、12月にパリで開催される「ル・テタンジェ国際料理賞コンクール」に、日本代表として出場し、世界7カ国の優勝者とフランス料理の腕を競いあいます。

当社は東京ディズニーリゾートを訪れるゲストに“食”の面でも感動体験を提供すべく、シェフの技術向上を目的としてコンクールへの出場を積極的に支援して参りました。これからも引き続き、東京ディズニーリゾートを訪れるゲストに安全で美味しい食事を提供していくための努力をしてまいります。

氏 名 :大高 誠 (おおたか まこと)

年 齢 :37 歳

所 属 :株式会社オリエンタルランド

勤 務 先 :東京ディズニーランド内 レストラン

コメン ト :「日々の鍛錬の結果、優勝できてうれしい。今回のことを誇りに、今後もパーク内における食のクオリティ向上に貢献していきたい。」

*このコンクールは明確な2段階のコンクールで、参加各国でのコンクールは予選ではなく各国でのル・テタンジェ料理賞コンクールであり、各国のコンクールの優勝者がパリに集まって行うものがル・テタンジェ国際料理賞コンクールです。



「第41回 ル・テタンジェ国際料理賞コンクール・ジャポン」優勝 大高 誠（左から2番目）