

フランス料理界で歴史と権威ある料理コンクール  
「第68回 プロスペール・モンタニエ国際料理コンクール」で  
ミリアルリゾートホテルズの工藤 雅克が2位を受賞

株式会社ミリアルリゾートホテルズが運営するディズニーアンバサダー®ホテルのシェフ 工藤 雅克が、2018年1月29日（月）にフランスのパリにて開催された「第68回 プロスペール・モンタニエ国際料理コンクール」において2位を受賞いたしました。



表彰をされる工藤 雅克



課題料理作品

「プロスペール・モンタニエ国際料理コンクール」は、本場フランスでも由緒あるコンクールとして、世界中から多くの参加者が挑戦する大会です。1969年には「フレンチの皇帝」とも称されるジョエル・ロブション氏が優勝した大会としても知られています。工藤は2003年に「第10回メートル・キュイジニエ・ド・フランス “ジャン・シリンジャー杯”」に優勝し、本コンクールの出場権を獲得しました。今大会は、エイを用いた料理とキッシュロレーヌを作るというテーマで、ファイナリスト6名がその技術を競いました。

当社は、ディズニーホテルをご利用いただくゲストに“食”を通じた素晴らしい体験を提供すべく、様々な取り組みを実施しています。

ディズニーホテルはこれからも引き続き、より多くのゲストにかけがえのない思い出を提供するために努力をまいります。



氏名：工藤 雅克（くどう まさかつ）

年齢：47才

所属：ディズニーアンバサダーホテル 調理部 レストラン調理課

本人コメント：「挑戦することの大切さを伝えたいという思いと、修業したフランスへのオマージュをもって臨みました。今回の料理は、新しいプレゼンテーションを意識しながらも、あくまでもクラシックなフランス料理の要素を大事にしながら作りました。この経験を活かし、今後ともゲストのみなさまに“食”を通じてかけがえのない思い出を提供できるよう努めてまいります。」