

2008年12月3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内のシェフ 下村 康弘
第42回 ル・テタンジェ国際料理賞コンクール」準優勝

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、下村 康弘が「第42回 ル・テタンジェ国際料理賞コンクール」において準優勝いたしましたのでお知らせいたします。

下村は、今年の夏に実施されました「第42回 ル・テタンジェ国際料理賞コンクール・ジャポン」で優勝し、日本代表として世界各国の優勝者が競う「ル・テタンジェ国際料理賞コンクール」に臨みました。

12月2日、パリで開催された「第42回 ル・テタンジェ国際料理賞コンクール」では、世界6カ国から優勝者7人が集まり、フランス料理の腕を競いあいました。当日、審査会場においてメインテーマと規定課題の2種類の作品を5時間で仕上げる実技審査が行われ、下村は初出場にして世界を代表する料理人の中から、準優勝という栄誉の座につくことができました。

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まいり、昨年行われた「第41回 ル・テタンジェ国際料理賞コンクール・ジャポン」でも優勝者を輩出しております。

東京ディズニーリゾートはこれからも引き続き、より多くのゲストに安全で美味しい食事を提供していくために努力してまいります。

氏名:下村 康弘(しもむら やすひろ)

年齢:39歳

所属:株式会社オリエンタルランド

勤務先:ブルーバイユー・レストラン(東京ディズニーランド内)

コメント: 名前が呼ばれた時には、本当にびっくりしました。今まで支えになってくれた家族に感謝したいです。この賞をいただいたことを励みに、これからもパークを訪れるゲストにご満足いただける料理を提供していきたいと思っております。」

ル・テタンジェ国際料理賞コンクール

「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。