

世界的に活躍する海外若手シェフが、和歌山県産食材の産地視察に来県！



世界一の若手料理人（30歳以下）を決める国際料理コンクール「サンペレグリノ ヤングシェフ」で優勝したシェフ2名が県産食材の産地視察のために来県します。

同コンクールはネスレグループの飲料メーカー、サンペレグリノ社（イタリア・ミラノ）が主催しており、同グループ ネスレ日本（株）の招きにより、今回の視察が行われます。

県では、鮎・醤油・酢・梅・山椒 漆器などの本県特産品の生産現場にご案内し、生産者の方々との交流を支援するとともに、(株)料理通信社と協力してシェフが視察する様子を Web 記事に掲載し、県産食材の魅力を世界に発信します。

<日程・視察先>

■日程：平成30年9月7日（金）～8日（土）の2日間

■視察先：受領梅遊びグループ、堀河屋野村、古座川漁業協同組合、古座川ジビエ 山の光工房、南紀月の瀬温泉ぼたん荘、丸正酢醸造元、秋津野ガルテン、かんじゃ山椒園 紀州漆器 伝統産業会館 等予定

※詳細は別添行程表のとおり（同行取材可。事前に下記担当までご連絡ください）

■マーク・モリアティ氏 プロフィール（「サンペレグリノ ヤングシェフ2015」優勝）



15歳の夏休み、アイルランド ケリー州ディングルの「Chart House」の厨房で料理と出会う。2012年より独創的なアイルランド料理で知られるダブリンのレストラン「The Greenhouse」（一つ星）で働き始め、2013年 Euro Toques Irish Young Chef of the Year に選出される。学位取得後、「Culinary Counter」というポップアップ・レストランを仲間のシェフと立ち上げた。2015年にはイギリス&アイルランド代表として第1回となる「サンペレグリノ ヤングシェフ2015」決勝大会に参加、「Celeriac baked in barley and fermented hay, cured and smoked celeriac, toasted hay tea」を披露し、見事に優勝を飾った。2016年には Forbes magazine “30 under 30 2017” the Arts にも選出されている。2017年、オーストラリアの Cutler&Co を経て、2018年より再びアイルランドの「The Greenhouse」で腕を振るっている。

■ミッチ・リーンハード氏 プロフィール（「サンペレグリノ ヤングシェフ2016」優勝）



アメリカ・ロスガトス「Manresa」シェフ・ドゥ・キュージーヌ。

フロリダ、サンフランシスコ等アメリカ各地でキャリアを積む。シカゴでは Curtis Duffy シェフの「Avenue」を経て Grant Achatz シェフのフランス料理店「Aliena」（三つ星）に勤務。その後、再び Duffy の元へ戻り、スーシェフとして「Grace」（三つ星）の開業にも携わる。サンフランシスコ「Saison」（三つ星）のエグゼクティブ・スーシェフを経て、David Kinch シェフ率いる「Manresa」（三つ星）に出会い、今や不可欠なメンバーとして活躍している。

第2回「サンペレグリノ ヤングシェフ2016」決勝大会では、一皿で故郷ミシガン州のメープルの紅葉とその香りを表現した「スパイスを効かせたオレンジとヤム芋を添えたロースト・ダック」は審査員から高く評価され、20名の中から世界一の若手料理人に選出された。

お問い合わせ

和歌山県庁 農林水産部農林水産政策局食品流通課 生産者支援班 【担当】鳥居・田ノ岡
TEL 073(441)2814 FAX 073-432-4161 MAIL tanoka_t0001@pref.wakayama.lg.jp

サンペレグリノ ヤングシェフ
和歌山県産食材視察行程表（予定）

日時		訪問場所	住 所	視察する食材等
9月7日 (金)	11:45～ 12:45	受領梅遊びグループ	日高郡みなべ町東本庄1708	梅料理
	13:30～ 14:30	堀河屋野村	御坊市園743	醤油
	16:15～ 17:15	古座川漁業協同組合	東牟婁郡古座川町高池690	鮎
	17:30～ 18:10	古座川ジビエ山の光工房	東牟婁郡古座川町月野瀬851	ジビエ
	19:00～	南紀月の瀬温泉ぼたん荘	東牟婁郡古座川町月野瀬881-1	鮎料理
9月8日 (土)	8:40～ 9:30	丸正酢醸造元	東牟婁郡那智勝浦町天満271	酢
	11:30～ 12:20	秋津野ガルテン	田辺市上秋津4558-8	郷土料理、柑橘加工品
	14:15～ 15:00	かんじゃ山椒園	有田郡有田川町宮川129	山椒
	13:30～ 14:30	紀州漆器伝統産業会館	海南市船尾222	漆器
	16:10～	高野山 (蓮華定院など)	伊都郡高野町高野山700	精進料理

<その後の予定>

9月 9日(日) AM 高野山 発

9月10日(月) AM 大阪のフランス料理店『ラ シーム』表敬訪問

※「サンペレグリノ ヤングシェフ2018」本年度優勝者（藤尾康浩氏）がラ シームに所属

★上記行程表は予定であるため、行程及び時間の変更が生じる場合があります。

関係者との調整が必要のため、取材を希望されるマスコミ関係者の方は、必ず事前に担当までご連絡下さい。