

平成30年11月19日

資料提供

世界的料理コンクールに日本人で初優勝した若手シェフが、和歌山県産食材の産地視察に来県します！



和歌山県では、県産食材のブランド力向上と活用促進を目的に、有名シェフへの食材提案を行っています。このたび、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」の2018年優勝者である藤尾康浩氏が産地視察のため来県します。県では、醤油・酢・梅・山椒・日本酒・あんぼ柿・干物などの生産現場へご案内し、生産者の方々との交流の場を設けるとともに、食材提案を行います。

<日程・視察先>

- 日程：平成30年11月25日（日）～27日（火）の3日間
 - 視察先：堀河屋野村、丸正酢醸造元、那智勝浦漁港、受領梅遊びグループ、かんじゃ山椒園、九重雑賀、新岡農園、紀州高下水産等予定
- ※詳細は別添行程表のとおり（同行取材可。事前に下記担当あてご連絡ください）

■藤尾 康浩 氏 プロフィール（「サンペレグリノ ヤングシェフ2018」優勝）



1987年大阪府生まれ。15歳でイギリスに留学し、パリの大学在学中にフランス料理に興味をもつ。「パッサージュ・サンコントワ」（パリ）で3カ月の研修を受け、「Mirazur」（南フランス）で働いた後、帰国。2012年「La Cime」（大阪）に弟子入りし、スーシェフを務める。2015年開催、新時代の若き才能を発掘する日本最大級の料理人コンペティション RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM)で「シルバーエッグ」を受賞。そして翌年2016年開催、同RED U-35で「ゴールドエッグ」を受賞。2018年世界一の若手料理人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」で和歌山の鮎を使った料理で優勝。



藤尾氏の料理

※国際料理コンクール「サンペレグリノ ヤングシェフ」とはイタリア・ミラノのサンペレグリノ社（ネスレグループ）主催。2015年から始まり、3回目となった今年は、シグネチャーディッシュ「Across the Sea」を創作した日本地区代表 藤尾康浩氏が優勝。ジャンルを問わず、料理の味わいはもちろん、素材選びの目や技術、プレゼンテーション力や美しさ、メッセージ性までが評価の対象になる。著名な料理人が審査員や指南役を務め、世界各国の次代を担う才能の発掘を業界全体で盛り上げていこうという試み。

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】田ノ岡・米澤
TEL 073(441)2814 FAX 073-432-4161 MAIL tanoka_t0001@pref.wakayama.lg.jp

藤尾 康浩 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
11月25日 (日)	10:00～ 12:00	堀河屋野村	御坊市園743	醤油
	15:30～ 16:30	丸正酢醸造元	東牟婁郡那智勝浦町天満271	酢
11月26日 (月)	6:30～ 7:15	那智勝浦漁港	東牟婁郡那智勝浦町築地7-8-2	まぐろ
	10:30～ 12:00	受領梅遊びグループ	日高郡みなべ町東本庄1708	梅
	14:00～ 15:00	かんじゃ山椒園	有田郡有田川町宮川129	山椒
	16:30～	高野山（総持院）	伊都郡高野町高野山143	精進料理
11月27日 (火)	10:00～ 11:00	九重雑賀	紀の川市桃山町元142-1	日本酒
	13:00～ 14:00	新岡農園	伊都郡かつらぎ町窪300	あんぼ柿
	15:00～ 16:00	紀州高下水産	和歌山市和歌浦南2丁目3-24	干物

★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。

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】田ノ岡・米澤

TEL 073(441)2814 FAX 073-432-4161 MAIL tanoka_t0001@pref.wakayama.lg.jp