

『S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY COMPETITION 2022-2023』

(サンペレグリーノ ヤングシェフアカデミー 世界大会 2022-2023)

中国の若きシェフ **He-Sen Liu** が〈ACQUA PANNA CONNECTION IN GASTRONOMY AWARD〉
を受賞

He-Sen Liu 氏は、中国食文化の伝統的な食文化を踏襲し未来を見据えた一皿「Homemade oyster sauce with Shandong wagyu」で優勝しました。

ミラノ。2023年7月25日 /PRNewswire/ -- いよいよ **2023年10月4日、5日**にミラノで開催される『S.Pellegrino Young Chef Academy Competition 2022-23』のグランドフィナーレに向けて準備が進む中、[S.Pellegrino Young Chef Academy](#) は、〈Acqua Panna Connection in Gastronomy Award〉の受賞者を発表しました。受賞したのは、中国本土の地区大会から選出された北京のレストラン「Ling Lon」の He-Sen Liu 氏です。

この賞は、本コンペティションの3つの副賞のうちの1つで、自国の伝統的な美食の伝統を表現しながら、過去と未来のバランスを最もよく反映させた自慢の一皿を作り上げたシェフに贈られます。

コンペティションのメンターたちの投票によって各地域の勝者として出場した14人のファイナリストを押さえて Liu 氏が世界的なアワードの勝者に輝きました。彼のメンターである **Wu Rong** 氏の助けを借りて考案した自慢の一皿である「Homemade oyster sauce with Shandong wagyu」で勝利を収めました。

「中国のシェフがこの重要な賞を受賞するのは初めてのことです。私にとって非常に大きな意味を持ちます」と、Liu 氏は語ります。「レストラン「Ling Long」での丹念な仕事と過去数年間にわたる私の仕事の全ては中国料理の豊かな地理、豊富な食材、伝統的な調理技術からインスピレーションを得ています。私はその歴史的な多様性を辿りながら、統合と革新による世界的な融合を探求することを目指しています。私は食の力を固く信じています。伝統を大切にするとオープンマインドで自身の料理スタイルを進化させながら、自国の文化に敬意を払うことを約束し続けます。」

Sanpellegrino International の事業部門ディレクターである Stefano Bolognese 氏は、次のように述べました。「文化遺産はガストロノミーの基盤です。それは私たちのオリジナリティを高め、その土地が提供できる最高のものを示すことが非常に重要だと信じています。同時に、他国からの影響や異なる文化が融合して新しいものを創造する美しさなくして進歩はありません。He-Sen Liu は、伝統と進化の完璧な融合を体現し、自らの原点を忘れることなく革新的なタッチをもたらし、それを彼の自慢の一皿に表現しています。今回のタイトルを彼に授与できて光栄です。」

S.Pellegrino Young Chef Academy は、世界で最も才能のある若いシェフたちに門戸を開く機関であり、彼らの個人的、および専門的な成長を助長するのが主な目的のひとつです。このことを念頭に置き、同アカデミーは業界の関連するトピックにまつわる一連の刺激的なワークショップを開催しました。これは、すべての地域のファイナリストに向けて捧げられたものです。Acqua Panna Connection in Gastronomy Award〉のファイナリストたちは、Fine Dining Lovers のジャーナリストであり、アカデミーの広報担当者である **Tom Jenkins** 氏の進行のもと、「文化の保護者 (Cultural guardianship)」のワークショップに参加しました。同ワークショップで参加者たちは、**Debora Fadul** や **Jessica Rosval**、**David Martin**、**Stefan Stiller** といったシェフたちや、**Andrew Friedman**、**Evelyn Chen** らジャーナリストの話聞き、意見交換を行いました。

料理と文化の密接なつながりについて、**Tom Jenkins** 氏は、こう語っています。「本ワークショップは、食が文化全体に与える様々な影響について構成されています。あるゲストが言ったように、『すべては食を通じて流れていく』ものです。私たちは何世紀にもわたっていかに文化と料理が融

合し、今日の食文化がどのように築き上げられたかを目にしました。シェフや専門家の視点からは食によって異文化を発見できただけでなく、個人の視点からは、自分たちの文化や家族との絆を取り戻すことができたという素晴らしい話も聞きました。」

イニシアチブの詳細については、次のサイトをご覧ください：

www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com

S.Pellegrino Young Chef Academy について

美食は社会を変え、さらにインクルーシブで持続可能な未来を形作る可能性があります。そのためには才能が必要です。S.Pellegrino は、次世代の料理の才能を引き付け、結びつけ、育成するためのプラットフォームである『S.Pellegrino Young Chef Academy』を設立しました。教育、指導、経験の機会、そして有名なグローバルコンテストを通じて、未来の才能を育み力づける環境です。

このアカデミーは、70 カ国以上のメンバーに門戸を開いており、才能が地理的、民族的、性別的に制限されないことを保証しています。情熱的な若いシェフたちが、世界中の美食界で最も影響力のある人物たちと交流し、共に刺激的な料理コミュニティを育む場所なのです。

詳細については、<https://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com/>をご覧ください。

S.Pellegrino と Acqua Panna について

S.Pellegrino、Acqua Panna および Sanpellegrino Italian Sparkling Drinks は、イタリア、ミラノに本拠を置く Sanpellegrino S.p.A.の国際的な登録商標です。製品は5大陸すべての支社と流通業者を通じて150を超える国々に流通しており、優れた品質の水源から得られるミネラルウォーターを通し、イタリアンライフスタイルの代弁者として喜び・健康・幸福を世界中に提供しています。1899年に設立された Sanpellegrino S.p.A.は、イタリアの飲料部門におけるリーディングカンパニーであり、ミネラルウォーター、ノンアルコール・アペリティブ、その他飲料を扱います。

Sanpellegrino は地球にとって最も有益になるための活動に取り組み、この資源に確かな未来が約束されるよう、責任と情熱を持って取り組んでいます。