

## サンペレグリーノ ヤング シェフ アカデミー 国際料理コンクール 2022-23 決勝大会で未来のグランシェフを発掘

世界中から集まった屈指の若手シェフたちによる2年間にわたる競争を経て、2022-23年コンクールの優勝者が栄冠を手にする最終ステージの時が来ました。

ミラノで開催される2日間のイベントは、「bring your future to the table (あなたの未来を食卓に)」というコンセプトに基づいて構成され、美食界で最も影響力のある人たちが集まり、食を通じて社会にポジティブな変化を生み出す方法について話し合います。

ミラノ、2023年9月14日 /PRNewswire/ -- [S.Pellegrino Young Chef Academy Competition \(サンペレグリーノヤングシェフアカデミー 国際料理コンクール\) 2022-2023](#) は最終段階を迎え、10月4日と5日にミラノで待望の決勝大会が開催されます。約2年に及ぶ厳しい選考を経て、世界で最も有望な若手シェフ15人が **S.Pellegrino Young Chef Academy Award (サンペレグリーノヤングシェフアカデミーアワード)** の受賞を目指して全力を尽くします。この2年間の旅路において、若手シェフは世界的に有名なシェフから指導を受け、独自の技術力、創造性、ビジョン、夢を食卓に持ち込むよう促され、美食の進化をサポートし、食を通じて世界をより良い場所ことを目指します。

歴史的な宮殿から現代的な格納庫に至るまで、忘れがたい街のランドマークを背景にしたこのイベントでは、世界屈指のシェフたちが刺激的なスピーチや知識交換を繰り広げ、前向きな社会変革を推進する斬新なアイデアを育む場にもなっています。決勝大会と併せて、**美食の未来を切り開くための特別なイベント S.Pellegrino Young Chef Academy The Forum (サンペレグリーノヤングシェフアカデミー・ザ・フォーラム)** の新たなエディションが開催されます。今年は、多様性、公平性、包括性に重点を置き、**職場環境と業界文化における人間的側面**に焦点を当てます。若い人も年配の人も関係なく、すべての参加者がつながり、インスピレーションを感じ、気持ちを高揚させ、業界で次に起こることに直面するためのエネルギーを感じる瞬間になるでしょう。

今年は、有名なシェフや業界専門家による3つの特徴的なセッションで構成されます。各セッションでは、若手シェフが必ず直面する実践的な課題に対処するための貴重なアドバイス、提言、提案を提供します。最初のセッションは、「**The World's 50 Best Restaurants 2023**」の優勝者であるヴィルヒリオ・マルティネス (Virgilio Martínez) 氏が率います。マルティネス氏は、オープンレターを通じて、この部門の進化にどのように貢献するかについて、個人的な見解を共有します。彼自身のキャリアの実績と願望をもとに、この取り組みが真に意味するものを明らかにします。第2セッションでは、過去にサンペレグリーノヤングシェフアカデミーアワードを受賞した **Jerome lanmark Calayag 氏 (2021年)**、**藤尾康浩氏 (2018年)**、**Mitch Lienhard 氏 (2016年)**、**Mark Moriarty 氏 (2015年)** の4人がステージ上で力を合わせるというユニークなイベントを予定しています。彼らは、それぞれのコンクール以降の目覚ましい歩みをまとめて紹介し、彼らの作品が持つ深い影響力を明らかにします。フォーラムの最後には7名の賢人である **Pia Leon**、**Eneko Atxa**、**Helene Darroze**、**Vicky Lau**、**Nancy Silverton**、**Julien Royer**、**Riccardo Camanini** の各氏との対話が行われます。この魅力的な交流は、若手シェフたちに自らの仕事を強化し、影響力のある行動に変える方法についての知見を与えるでしょう。熟練した7名の賢人たちは、彼らの視点を率直に共有し、卓越性を達成するためのダイナミックな会話を促進します。

**The S.Pellegrino Young Chef Academy The Forum** は、若手シェフたちがコンクールの最終段階で輝けるよう備えるために、決勝大会の初日に開催されます。1年以上前に始まったこの旅のなかで、彼らは競い合い、将来のキャリアへの道を切り開くために指導者たちに付き添われ、指導を受けてきました。彼らのベストが美食の未来をより良いものにするからです。

この取り組みについて、より詳しくは ([www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com](http://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com)) をご覧ください。

### ▽S.Pellegrino Young Chef Academy (サンペレグリーノヤングシェフアカデミー) について

美食は社会を変え、より包括的で持続可能な未来を形作る可能性を秘めています。しかし、そのためには才能が必要です。S.Pellegrino (サンペレグリーノ) 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サンペレグリーノヤングシェフアカデミーを設立しました。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、未来の人材に力を与える環境を提供します。

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です。

詳細については以下のサイトをご覧ください：<https://www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com/>

## ▽S.Pellegrino（サンペレグリーノ）とAcqua Panna（アクアパンナ）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。5大陸すべての支社と流通業者を通じて世界150カ国以上で販売されているこれらの製品は、その起源により品質と卓越性を象徴し、喜び、健康、幸福の統合としてイタリアンスタイルを世界中に申し分なく伝えていきます。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、飲料を展開しています。

Sanpellegrino は、地球にとってこの最高の善を強化することに常に尽力し、この資源の安全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。

お問い合わせ先サンペレグリーノ・アクアパンナ PR 事務局（SivanS 株式会社内）

源内（r.gennai@sivans.jp）