



才能、創造性、ガストロノミーの未来へのビジョン：NELSON FREITAS 氏が 2023 年サンペレグリノ ヤングシェフ アカデミーアワード 2023 を受賞

ミラノで開催された記念すべき2日間の決勝大会イベントで、イベリア諸国を代表する Nelson Freitas 氏が 15 の地域ファイナリストの中で傑出し、特製料理「Crispy red mullet, sea urchin and homemade black garlic (クリスピーヒメジ、ウニ、自家製黒ニンニク)」で優勝しました。

ミラノ, 2023 年 10 月 6 日 10 月 5 日夜、[S.Pellegrino Young Chef Academy Award 2023 \(サンペレグリノヤングシェフアカデミーアワード 2023\)](#) の受賞者が発表され、S.Pellegrino Young Chef Academy (サンペレグリノヤングシェフアカデミー) が創設した世界で最もスリリングな若手シェフ人材発掘の第 5 回目が終了しました。2 年間に及ぶコンテストの後、ミラノで決勝大会が開催され、それぞれの地域のコンテストで優勝した 15 人の有望な若手シェフがそれぞれの才能、創造性、ガストロノミーの未来へのビジョンを披露し、ベストを尽くしました。Nelson Freitas 氏は大審査団を驚かせ、名誉あるサンペレグリノヤングシェフアカデミーアワード 2023 を受賞しました。

イベリア諸国を代表して、ポルトガル出身の若手シェフ Nelson Freitas 氏は、指導者 Filipe Carvalho 氏と協力して考案した特製の一皿「Crispy red mullet, sea urchin and homemade black garlic (クリスピーヒメジ、ウニ、自家製黒ニンニク)」で競い合いました。世界的に有名なシェフ、Riccardo Camanini、Helene Darroze、Vicky Lau、Pia Leon、Nancy Silverton の各氏で構成された大審査団は、Freitas 氏が伝えた強いメッセージに加え、洗練された料理のスキル、食材の選択、料理の美しさを賞賛しました。過去にサンペレグリ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) と並んで、今や Freitas 氏には自身の才能と作品を次のレベルに引き上げ、ガストロノミーの進化を形作るための道が開かれています。

サンペレグリノ ヤングシェフアカデミーアワードと合わせて、美食の変革力と食品を通じた社会へのポジティブな影響に対するサンペレグリノの信念を反映するために、3 つの副賞が授与されました。Fine Dining Lovers の読者投票で選ばれた Fine Dining Lovers Food for Thought Award は、彼の歴史、信念、価値観を料理で最もよく伝えたとして、「Heritage lamb (ヘリテージ・ラム)」を作った Ian Goh 氏に授与されました。特製の一皿「Homemade oyster sauce with Shandong wagyu (山東和牛 自家製オイスターソース)」を作った Liu He-Sen 氏は、特製料理で伝統と進化のバランスを最もよく体現しながら、中国の食文化の美食の伝統を表現したとして、Acqua Panna Connection in Gastronomy Award を受賞しました。最後に、Artur Gomes 氏の「"Vale das Lobas" celeriac (「ヴァーレ・ダス・ロパス」セルリアック)」は、彼の特製料理を通して伝えられる持続可能性の力強いメッセージが評価され、Sustainable Restaurant Association (サステイナブル・レストラン協会) により与えられる S.Pellegrino Social Responsibility Award を受賞しました。

サンペレグリノヤングシェフアカデミーは、明日の偉大なシェフを発掘し、教育、指導、経験の機会を通じて彼らの可能性を最大限に表現する方法を示すことを目的として設立されました。サンペレグリノは、ガストロノミーは食卓の枠をはるかに超えるものであり、この部門の進化を牽引するのは若手シェフであると信じています。S.Pellegrino Young Chef Academy Competition (サンペレグリノヤングシェフアカデミー国際料理コンクール) には、変化をもたらす意欲を持つ世界中の何百人もの才能ある若手シェフが集まり、特に今回は参加記録を樹立しました。参加した 15 地域の 166 人のシェフが予選を通過し、一流シェフと交流し、国際的な環境でその可能性を示す機会を得ました。

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。「今回のサンペレグリノヤングシェフアカデミー国際料理コンクールは、私たちの期待



を上回りました。世界中の若手シェフの素晴らしい参加は私たちに大きな意味を持ち、非常に多くの才能ある人々が、食を通じて世界をより良い場所にするというサンペレグリーノの信念を共有していることを誇りに思います。それを可能にするのはすべて彼らの手にかかっているのです」

「ミラノでの決勝大会イベントは、力を合わせると素晴らしいことが実現できるということを確認するものでした。2日間の刺激的な対話、アイデア交換、そしてもちろん素晴らしい料理のためにミラノに来てくれたすべての人々に心から感謝したいと思います。非常に厳しい決勝戦で際立ち、大審査団を驚かせ、タイトルを獲得した Nelson Freitas 氏にお祝いを申し上げます。私たちは Nelson (Freitas 氏) の将来がチャンスに満ち、このエキサイティングなジャーニーで学んだことを大切に、この部門の進化に貢献してくれるよう願っています。もちろん、自身の仕事に全力を尽くし、指導者とともに成長の道に全力を尽くしたすべての将来有望な若手シェフの皆さんに感謝します。私たちは、彼らのキャリアにおける幸運を願い、彼らが仕事のあらゆる段階に常に情熱と価値観をもってあたることを願っています。今大会はこれで終了となりますが、私たちはこれを若手シェフたちにとっての新たな始まりととらえたいと考えています。次回の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の詳細については間もなく発表されるため、私たちの取り組みはこれで終わりではありません。」

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 のハイライトは、サンペレグリーノヤングシェフアカデミーおよび Fine Dining Lovers の各チャンネルでご覧いただけます。エキサイティングな人材発掘の詳細については、[sanpellegrinoyoungchefacademy.com](https://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。ここは情熱的な若手シェフたちが、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。

詳しくは以下をご覧ください

<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、イタリアの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・アペリティフ、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。