

次世代の料理人を発掘する「サンペレグリーノ・ヤングシェフ・アカデミー・コンペティション (S.Pellegrino Young Chef Academy Competition)」第7回大会が始動

2月16日より応募受付を開始、世界中の才能ある30歳以下のシェフを招待

ミラノ, 2026年2月16日 /PRNewswire/ - S.Pellegrino は、30歳未満の最も有望な若手シェフを発掘・支援することを目的とした世界的な取り組み「サンペレグリーノ・ヤングシェフ・アカデミー・コンペティション (S.Pellegrino Young Chef Academy Competition)」第7回大会の開催を発表しました。本コンペティションは、4か月間にわたり世界中から応募を受け付けます。今回も世界各国の新進気鋭の料理人に参加を呼びかけ、国際的な舞台へと踏み出し、ガストロノミーの未来をともに形づくる機会を提供します。

サンペレグリーノ・ヤングシェフ・アカデミー (S.Pellegrino Young Chef Academy) は、単なる料理コンテストではありません。才能の発掘、創造性の育成、そして若手シェフが自身の料理スタイルを確立できるよう支援することに特化したプラットフォームです。このアカデミーは、ガストロノミー界で影響力を持つ人物との接点やメンタリングを通じて、若手シェフのキャリアを大きく前進させ、国際的な認知を高める機会を提供します。

このコンペティションには世界中からシェフが集まり、15の地域に分けられ、**International School of Italian Culinary Arts** によって選出されます。最終選考に残ったシェフは、その後、15の地域決勝大会 (Regional Finals) で競い合い、各地域の優勝者がグランド・フィナーレ (Grand Finale) に進出。本コンペティションを通じて、シェフは技術力、創造性、料理に対する信念の3つの重要な要素に基づいて評価されます。

サンペレグリーノ・ヤングシェフ・アカデミーの一員となるにあたり、**新たなメンターシップ施策を導入**します。これにより、コンペティションの枠を超えてシェフを支援するというアカデミーの長期的なコミットメントをさらに強化します。このイニシアチブの一環として、2024-25年の世界大会優勝者である **Ardy Ferguson** は、特別メンターシップ・プログラムに参加し、前回大会で審査員を務めた国際的に著名なシェフ **Julien Royer** と **Jeremy Chan** の2名と、3週間にわたって実践的な経験を積みます。このメンターシップは、有意義な指導と専門的な交流の機会を提供するとともに、応募を検討している若手シェフにさらなる刺激と着想を与えることを目的としています。

自身の経験を振り返り、**Ardy Ferguson** は **2024-25年大会の優勝者**として、次のように述べています。「サンペレグリーノ・ヤングシェフ・アカデミーは忘れられない経験であり、想像もしなかった形で数多くの機会を与えてくれました。尊敬するシェフたちとともに学び続けられることは本当に素晴らしい経験です。そして、シェフとして成長し続ける中で、自身の料理の腕をさらに磨き、アカデミーが提供するすべての機会を糧に前進し続けることができます」。

シンガポールの **Odette** の創業者兼シェフである **Julien Royer** は、次のように述べました。「サンペレグリーノ・ヤングシェフ・アカデミーは、若手シェフに世界的な舞台で自身の実力を試すまたとない機会を提供します。グランド・フィナーレへの道のりは過酷で厳しいものですが、同時にとても実り多い経験でもあります。シェフたちはその過程で技術を磨き、ビジョンを明確にし、プロフェッショナルとしても個人としても成長します。このアカデミーは、才能あるシェフが挑戦し、支援を受けながら真に成長できる環境を創出しているのです」。

ロンドンの **Ikoyi** の創設者兼シェフである **Jeremy Chan** は次のようにコメントしています。「サンペレグリーノ・ヤングシェフ・アカデミーを特別なものに行っているのは、個性と信念に焦点を当て

ている点です。最高レベルの料理には、技術と同じくらい強い信念が求められます。このコンペティションは、若手シェフが自身の料理スタイルを確立できる環境と自信を与えてくれます。その成長のプロセスを支援し、キャリアの重要な節目にあるシェフたちと関わることができるのは、限りなく大きなやりがいと言えるでしょう」。

第7回大会への応募は、30歳未満のシェフを対象に、2026年2月16日から6月9日まで、公式 [応募プラットフォーム](#) を通じて受け付けています。応募者は、自身の信念、技術力、創造性を反映した自慢の料理の提出が求められます。

これまでの大会と同様に、一次選考を経て、世界各地で開催される15の地域決勝大会に進出する候補者が選出されます。各地域の優勝者はグランドフィナーレへ進出し、国際的に高い評価を受けるシェフで構成される審査員団（Grand Jury）に自身の料理を披露します。メインタイトルを競うとともに、参加者は社会的責任、食文化の伝統とのつながり、そして食を通じた個人の信念の表現を称える3つの特別賞の対象となります。

大会の詳細については、sanpellegrinoyoungchefacademy.com をご覧ください。

S.Pellegrino（サンペレグリノ）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。