

報道関係各位

2017年9月26日

バリラジャパン株式会社

パスタ界のワールドカップ

「バリラ・パスタ・ワールドチャンピオンシップ 2017」開幕

日本からは「リストランテ QUINTOCANTO」の料理長、弓削 啓太シェフが出場

～ 創立 140 周年を迎え、若手イタリアンシェフの育成にさらに注力～

世界最大級の食品会社バリラ（本社：イタリア パルマ市、会長：グイード・バリラ）は、今年で 6 回目を数える「バリラ・パスタ・ワールドチャンピオンシップ 2017」を 2017 年 9 月 26 日（水）～29 日（金）の 4 日間にわたって開催します。日本からは、大阪市北区中之島の「リストランテ QUINTOCANTO（クイントカント）」の料理長を務める弓削 啓太氏（ゆげ けいた、31 歳）が日本代表として出場します。

「バリラ・パスタ・ワールド・チャンピオンシップ」は、バリラとバリラが運営するイタリア食文化の叡智を集積している啓発・教育機関「アカデミア・バリラ」が共催するもので、競技大会である以上に、イタリア料理を代表するパスタの素晴らしさを分かち合う場でもありたいという思いから生まれた、いわばイタリアンパスタ界のワールドカップともいふべき大会です。今回の 2017 年大会では、世界各国で活躍するシェフ 20 人がミラノ及びパルマを舞台に、技、味、プレゼンテーションの腕を競い合います。

昨年の 2016 年大会では、東京都目黒区中目黒の「ICARO miyamoto」の宮本 義隆シェフが出場し、ファイナル進出を果たしたほか、第 1 回大会では、CICADA(表参道)、IVY PLACE（代官山）などを経営する TYSONS & COMPANY の総料理長を経て、現在はフードコンサルタントとして多方面で活躍されている山田 剛嗣氏が見事優勝し、初代チャンピオンとなりました。

「バリラ・パスタ・ワールドチャンピオンシップ」について

- 概要

バリラ及びアカデミア・バリラが共催するイタリアンパスタ料理の料理競技会。2012 年に第 1 回大会が開催され、今年で 6 年目を数える。バリラ創立 140 周年の節目を迎えた 2017 年は、

イタリア食文化の継承を目的に、若手イタリアンシェフの育成にフォーカスを当て直し、参加資格を満 35 歳以下・実務経験 4 年以上のシェフとして彼らの世界の檜舞台への登竜門的位置づけとした。今年イタリアや日本をはじめとする世界 13 カ国から合計 20 名が出場し、3 日間にわたって、ミラノおよびパルマで競い合い、チャンピオン 1 名を決定する。

バリラ・パスタ・ワールドチャンピオンシップ 2017 について

<https://www.barilla.com/en-au/barilla-events-page>

バリラ・パスタ・ワールドチャンピオンシップ 2017 のプロモーション動画

(9 月 25 日現在、弓削シェフのプロモーション動画がアップされました)

https://www.facebook.com/pg/BarillaJapan/videos/?ref=page_internal

チャンピオンシップ期間中の画像及び中継映像は、適宜アップデートされ、以下の URL よりご利用いただけます (パスワード : pwc2017)

<http://barilla.weareserver.it/index.php/s/qjxZgCcfYqN1DR>

● 日程

2017 年 9 月 26 日 (火) ~29 日 (金)

Day 1 & 2	9 月 26 日 (火) ~27 日 (水) 会場 : Palazzo del Ghiaccio (ミラノ)	The Future of Pasta : 予選 ※20 名の出場者がこの予選で 10 名に絞り込まれる
Day 3	9 月 28 日 (木) 会場 : Palazzo del Ghiaccio (ミラノ)	Passion for Simplicity : セミファイナル ※セミファイナルで 3 名のファイナリストが選ばれる
Day 4	9 月 29 日 (金) 会場 : バリラ・アカデミア (パルマ)	Celebration of Pasta : ファイナル ※ファイナリスト 3 名が競い合い、優勝者 (セレブリティシェフ) が決定される

● 審査基準

技術力、創造性、芸術性、メッセージ性の 4 つの観点で、世界で活躍中の著名なイタリアンシェフまたは指導者らが審査員を務め、10 点方式で採点していく。

技術力	食材が持つエッセンスを尊重し、食材の使い方、扱い方や料理方法の工夫などを含めた技術力を評価
創造性	味と見た目の完璧なバランスを保ちながら、独創的かつ現代的なスタイリング、食文化と結び付けた未知のインスピレーションの表現力などの創造性を評価
芸術性	一皿のプレゼンテーション力やその魅力を評価
メッセージ性	シェフとしての想いやビジョンの表現力やメッセージ性などを評価

- 参加国・人

イタリア、日本、米国、オーストラリア、中国、英国、スウェーデン、ポーランド、スイス、ドイツ、フランス、イスラエル、キプロスの13カ国から、合計20名が出場する。

2017年大会 日本代表について

- 氏名：弓削 啓太（ゆげ けいた）
- 役職：リストランテ QUINTOCANTO 料理長
- 実務経験：11年
- 略歴：

1989年、佐賀県生まれ。高校までは野球一筋で甲子園出場経験もあり。高校卒業後、語学留学で訪れたバンクーバーで料理学校へ入学。帰国後、【シェ・イノ】でデセールを担当しパティシエを務めるまでに。さらに腕を磨くため、パリへ渡る。帰国後、【SALONE2007】系列の【イル・テアトリーノ・ダ・サローネ】でスーシェフを務め、2013年より同店の料理長を務める。



リストランテ QUINTOCANTO (クイントカント) について

大阪・中之島に2013年7月に開店し、瞬く間に予約の取れない人気店に昇りつめる。神奈川県横浜市の人気イタリアンとして知られる【SALONE2007】の姉妹店。同店同様に月替りのコースのみを提供し、一度コースに登場した料理は原則、二度とつくりたくないのが信条。イタリア料理のトラディショナル（伝統）とレッジョナーレ（地域性）を踏まえ、再構築させたイタリア料理の新たな世界を楽しませてくれる。

<http://www.quinto-canto.com/>

大阪府大阪市北区中之島 3-6-32 ダイビル本館 1F TEL 06-6479-1811

「アカデミア・バリラ」について

「アカデミア・バリラ」は、イタリア料理とその文化にまつわるあらゆる情報と知識を収集し、保護し、提供し、かつイタリア料理のさらなる発展と継続に寄与する啓発・教育機関です。主に、イタリア料理の知識や歴史の収集と保存、プロフェッショナルからご家庭までさまざまな喫食機会に合わせたレシピ開発とその書籍の出版、「アカデミア・バリラ」ブランド製品の開発・製造、イタリア料理に関する教育機会の提供、イタリア経済の持続発展を目指した地域社会及び環境保護貢献など、さまざまな活動を展開しています。また、「バリラ・パスタ・ワールドチャ

ンピオンシップ」も「アカデミア・バリラ」の活動の一環となり、ファイナルステージが「アカデミア・バリラ」の施設内にある「バリラ・キッチンスタジアム」で開催されます。

公式 Web サイト（伊、英、仏、典、独）：<http://www.academiabarilla.com/>

###

バリラグループについて

バリラは 140 年前に、パンとパスタを作るお店から始まりました。今日では、世界を代表するイタリアの食品会社となり、パスタシェア世界 No.1、パスタソースシェアではヨーロッパ大陸 No.1、ベーカリー製品ではイタリア No.1、クリスピーブレッド（クラッカー状のパン）事業ではスカンディナビア半島 No.1 にまで成長しました。バリラグループは世界 28 カ所（イタリア 14 カ所、海外 24 カ所）に生産拠点をもち、100 カ国以上に製品をお届けしています。これらの生産拠点では、バリラグループが所有するブランドである Barilla、Mulino Bianco、Harrys、Pavesi、Wasa、Filiz、Yemina and Vesta、Misko、Voiello、Academia Barilla の製品が年間 170 万トンも生産されています。1877 年に最初の店舗がオープンした時、創業者であるピエトロ・バリラは、「わが子に食べさせたいと思える食品をお客様にも」という理念を掲げ、「良い食べ物を作る」ことに全力を注ぎました。今日では、それがバリラの企業理念「**Good for You, Good for the Planet**」に進化しています。「Good for You」は、常に私たちの製品を改善し続け、人々の健康的なライフスタイルを提供していくとともに、容易な食材調達を可能にして社会的包容力を高めること--バリラシステムの関係者が winwin に関係を構築していくこと--を意味します。また、「Good for the Planet」は、地球のための持続可能なサプライチェーンを促進すること--、生産過程において CO2 の排出量と水の消費量を減らすなど、環境負荷を減らす活動を意味します。

公式 Web サイト（伊、英）：www.barillagroup.com

バリラジャパンについて

バリラジャパン株式会社は、バリラの日本法人として 1997 年に設立されました。以降 20 年にわたって、日本のお客さまに本場イタリアのさまざまなパスタ製品をお届けしています。主な製品は、ご家庭向けロングおよびショートパスタ、グルテンフリーパスタ、パスタソース、プロフェッショナル向け製品等となります。

公式 Web サイト：<http://barilla.co.jp/>

公式 Facebook アカウント：<https://www.facebook.com/BarillaJapan/>

<本件に関するお問い合わせ>

報道関係の方からのお問い合わせ	一般のお客さまからのお問い合わせ
バリラジャパン広報代理（エデルマン・ジャパン） 小保内 Tel: 03-4360-9037 Email: BarillaJapanPR@edelman.com	お客様相談室 0570-082-877