



日本シヤルキュトリ協会(ACFJ)主催
第5回 パテ・クルート世界選手権アジア大会 2019

5ème Championnat du Monde de Pâté-Croûte Sélection Asie 2019

<決勝出場者 12名 / 12 finalistes>

- 奥藤 正樹 / 株式会社円居 レストラン ラトゥール(京都府)
Masaki OKUTOU/ Madoi Restaurant La Tour (Kyoto)
- 川村 明浩/ 株式会社円居 ルヴェソソヴェール南大沢 (東京都)
Akihiro KAWAMURA/ Madoi Lever son verre Minami Osawa (Tokyo)
- 兵頭 賢馬 / パームツリーリゾート株式会社 オテルグレージュ (福岡県)
Kenma HYODO / Parm tree Resort Hotel Greges (Fukuoka)
- 林 良彦 / 城山ホテル鹿児島 (鹿児島県)
Yoshihiko HAYASHI/ Shiroyama Hotel Kagoshima (Kagoshima)
- 塚本 治/ 株式会社セルリアンタワー東急ホテル タワーズレストランクーカーニョ (東京都)
Osamu TSUKAMOTO / Cerulean Tower Tokyu Hotel Tower's restaurant Coucagno (Tokyo)
- 左近 陽平 / びわ湖大津プリンスホテル ポーセジュール (滋賀県)
Yohei SAKON / Biwako Otsu Prince Hotel Beau séjour (Shiga)
- 中秋 陽一 / アターブル (東京都)
Yoichi NAKAAKI / A Table (Tokyo)
- 小川 由賀里 / 株式会社 帝国ホテル大阪 (大阪府)
Yukari OGAWA / Imperial Hotel Osaka (Osaka)
- 吉田 拓朗 / ホテルエピナール那須 メリメランジュ (栃木県)
Takuro YOSHIDA / Hotel Epinard Nasu Meli Mel'Ange (Tochigi)
- 笠原 鉄平 / 俺の株式会社 俺のフレンチ 梅田店 (大阪府)
Teppei KASAHARA / Oreno French Umeda-ten (Osaka)
- 遠藤 弘基 / 渋谷エクセルホテル東急レストランアビエント(東京都)
Hiroyuki ENDO / Shibuya Excel Hotel Tokyu Restaurant A bientot (Tokyo)
- 八代 尚也 / 株式会社マース 畜肉加工場 (熊本県)
Takanari YASHIRO/ MARS (kumamoto)

(敬称略。エントリー順)



上記 12 名のファイナリストが出場できなくなった場合、下記の順でご出場いただきます。

時田 啓一 / 品川プリンスホテル (東京都)

Keiichi TOKITA / Shinagawa Prince Hotel (Tokyo)

佐々木洋司 / Patisserie IRODORI (長野県)

Yoji SASAKI / Patisserie IRODORI (Nagano)

(敬称略)

【アジア決勝/ FINAL】2019 年 10 月 2 日(水)

決勝会場： フランス大使公邸 にて

2 octobre 2019 à la Résidence de l'Ambassadeur de France au Japon

審査結果 ポコ会長からの総評

パテ・クルート世界選手権アジア大会は年々参加者が増え、今年は 70 を超える応募をいただきました。今年にはさらにレベルがあがった印象があります。

ファルスのバランス、モザイク技術などパテ全体の美しさを基準に審査いたしました。

とても美しいけれどジュレの量が少なすぎた作品もあり残念でした。

12 人のファイナリストの皆様、決勝戦、がんばってください。