

## 日本シャルキュトリ協会

# 「第6回パテ・クルート世界選手権アジア大会 2020 決勝授賞式」を開催 タカラ食品工業の福田耕平さんが優勝



ワインやチーズ、パンと並び、フランスの食文化に欠かせない伝統的なハムやソーセージ、パテなど食肉の加工品“シャルキュトリ”の継承と普及を目的とする、日本シャルキュトリ協会(クリストフ・ポコ会長)は、「第6回パテ・クルート世界選手権アジア大会2020 決勝授賞式」を10月21日、東京都港区の在日フランス大使公邸で開催した。

テーマであるパテ・クルートとは、パイ生地  
で肉の詰め物を包んで仕上げたもので、パティ  
シエ・シャルキュティエ・料理人の3つの高度  
な技術とセンスを要するのが特徴。同大会は、  
プロの料理人やシャルキュティエ、パン製造業  
者、パティシエ、ケータリング業者が対象で、  
今回は応募者62名から12名が決勝審査に臨  
み、フランス料理界を代表するフランス人と日  
本人の各7名のシェフが審査を行った。

結果は、タカラ食品工業(株)ブツデリカテッ  
セン(東京)の福田耕平さんが念願の優勝を果  
たし、2位はア・ターブル(東京)の中秋陽一さ  
んに決定。上位2位は2021年1月のフランス  
の世界大会に出場する。優勝した福田さんは、  
「これまで2位止まりだったのでやっと師匠に  
恩返しできる。気持ちを新たに世界大会に臨



審査風景 ©Akiyoshi Ishii



優勝の福田耕平さん(右)とポコ会長 ©Akiyoshi Ishii

みたい」と喜びを語った。

開会に当たりジャン＝  
バティスト・ルセック臨  
時代理大使は、コロナ  
禍でもアジア大会が実  
施され、多くの参加が  
あったことに賛辞を送る  
とともに、「フランスの  
シャルキュトリは高い評

判を得ているが、日本の消費者がさらに手に  
取りやすくすることが必要。海外との往来が  
困難な状態はしばらく続くが、貿易に問題はな  
く、日EU経済連携協定が効果を発揮するだろ



ジャン＝バティスト・ルセック臨時代理大使

う」と挨拶した。

総評では、日本ホテル(株)特別顧問統括名誉  
総料理長の中村勝宏氏から「デッサンが優れて  
いても相対的においしいと感じさせる作品が多  
かったとは言えず食感が硬いものもあった」な  
ど厳しい指摘があった一方、レストランパッシ  
ョ



アンドレ・パッション氏

ンのアンドレ・パッシ  
ョン氏は、「毎年技術力  
が上がっている。職人とは  
このおいしさのレベルを  
常に守ることが大事で、  
フランスのシャルキュ  
トリが常に日本の食の現  
場で存在感を発揮してほしい。テロワールの伝  
統の食文化を守る大会なので、継続することで  
より堅固なものになる」と総評。同会のクリ  
ストフ・ポコ会長も「素晴らしい出来で世界のトッ  
プレベルにきている」と称賛した。前回はアジ  
ア大会優勝の塚本治シェフ(セルリアンタワー  
東急ホテル)が世界大会優勝の快挙を達成して  
おり、連続での世界チャンピオンが期待される。

【入賞者】優勝：福田耕平さん(タカラ食品工業(株)ブツ  
デリカテッセン) / 2位：中秋陽一さん(ア・ターブル)  
/ 3位：内田健人さん(レストラン エスキス) / 4位(T-FAL  
賞)：浦辺大さん(帝国ホテル大阪 カフェ・クベール)

## 『パテ・クルート』とは

肉の詰め物(ファルス)、ジュレ、パイ生地(ク  
ルード)で構成された一品。豚肉、鶏、ホロホロ  
鳥、鴨、牛、背油やレバー、フォアグラやジビエ  
などを使うこともあり、ファルスをクルードで包ん  
で型に入れてじっくり焼き上げる。パイ生地は練  
り込みタイプが一般的で、200℃超のオープンで  
温度を落としながら焼き込み、粗熱が取れたとこ  
ろでジュレを  
煙突部分から  
流し入れ冷蔵  
し仕上げるた  
め、高度な技  
術とセンスを  
要する



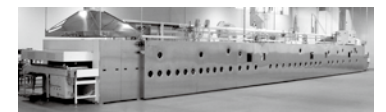
写真は、前回の世界大会優勝作品「シャラン鴨とフォ  
アグラのパテ・クルート」(塚本治シェフ/セルリアンタ  
ワー東急ホテル タワーズレストランクーカーニョ)  
©Akiyoshi Ishii

## 生きた技術を未来につなぐ

## 内外施設工業株式会社

## 製パン工場設備の設計と施工

- オープン** トンネルオープン(ダイレクトガスオープン)、リールオープン  
パイリボンバーナー、二次空気管式リボンバーナー  
熱風対流装置、過熱蒸気装置
- 産業空調設備** 醗酵室、固定ホイロ、冷暖房、給排気、冷熱源設備
- 生産設備** ミキサー、練水定温・定量供給設備、定量計、  
液糖油脂供給設備、各種タンク、AIB 対応設備、  
混合・攪拌・混練・捏和機冷却(ブライン、チルド水、直膨)
- 冷凍冷蔵設備** 冷凍庫、冷蔵庫、リターダー、急速冷凍設備
- クリーン設備** クリーンルーム、バイオクリーンルーム、サニタリー設備
- 省エネ・環境設備** 排熱回収設備、水処理設備、脱臭装置、コ・ジェネ設備



ダイレクトガスオープン

〒104-0061 東京都中央区銀座2丁目6番12号 大倉本館  
電話 03(3562)1041 FAX 03(3564)6703 <http://www.naigai-industries.co.jp>