

2009年9月3日

浦和ロイヤルパインズホテル

Media release

【報道関係各位】

速報

第43回<ル・テタンジェ>国際料理賞コンクール・ジャポン
浦和ロイヤルパインズホテルのシェフが第1位を獲得！！



受賞の様子



第1位を獲得した竹下公平（写真中央）

本日9月3日(木)にホテルインターコンチネンタル東京ベイにて開催された「第43回<ル・テタンジェ>国際料理賞コンクール・ジャポン」において、浦和ロイヤルパインズホテル(さいたま市浦和区仲町2-5-1 総支配人:安田 恒)19Fレストラン「RPR」のシェフ、竹下 公平(たけした こうへい/31歳、石川県出身)は、見事第1位を獲得いたしました。

2007年に<ピエール・テタンジェ>から<ル・テタンジェ>へと名称が変更された当コンクールは、これまでに開催されたパリ・ファイナルにおいて、当ホテルの総料理長・中宇 満也が2001年、レストラン「RPR」の料理長・佐藤 浩が2002年に、それぞれ世界第3位を獲得しております。

今回は、全国から105名が参加した第一次審査(書類選考)を通過した8名は、オリジナルセットと課題ルセットの2点の料理を5時間で制作するという最終実技審査に臨み、見事第1位を獲得。今年11月24日(火)にパリで開催される国際大会に挑戦いたします。

【<ル・テタンジェ>国際料理賞コンクールとは】

偉大なフランス伝統料理の原則を守り、広めることを使命に1966年より開催されている歴史と権威あるコンクール。コンクール・ジャポンの優勝者は、パリで行われる国際大会(今年は11月24日(火)に開催)への出場資格が得られます。

【竹下 公平(たけした こうへい)の経歴】

浦和ロイヤルパインズホテル 19F レストラン「RPR」シェフ

1978 年生まれ・石川県出身。金沢国際ホテルやリーガロイヤルホテルでの勤務を経て、2002 年に浦和ロイヤルパインズホテル入社。2006 年「第3回エスコフィエ フランス料理コンクール」準決勝進出、「第4回ニュー豆料理 プロフェッショナル選手権」グランプリ受賞。



このリリースに関するお問合せは：
浦和ロイヤルパインズホテル
マーケティング部 PR 担当 磯西 恭子
E-Mail k-isonishi@royalpines.co.jp
HP <http://www.royalpines.co.jp/urawa>
TEL: (048) 827-1181 (直通) / FAX(048) 827-1115