



JCMコックシューズが日本出場選手の足元をサポートするコックシューズとして採用されました。

ALL JAPAN CHEFS ASSOCIATION



第23回 世界料理オリンピック IKA

Culinary Olympics 2012



世界料理オリンピックとは

100年以上の歴史を有する世界料理オリンピック。世界司厨士協会加盟国(93ヶ国)により4年に一度ドイツで開催され、西洋料理を極める料理競技大会の最高峰として総勢1,500名もの料理人が腕を競います。その中でも選ばれた36ヶ国のHACCPをマスターしたシェフのみが参加出来る国別対向ナショナルチーム競技は、最高に名誉ある競技種目とされ注目されています。

日本からは、公益社団法人全日本司厨士協会に所属する7名の選手が、ナショナルチームを結成し大会に臨みます。日本における食文化の高さ・食材の安全性を世界にアピールする最高の舞台「世界料理オリンピック」にどうぞご注目ください!

世界料理オリンピックとは

- 主催 ● 世界司厨士協会連盟(WACS)
- 期間 ● 2012年10月5日(金)~10月10日(水)
- 開催場所 ● ドイツ チューリンゲン州 エアフルト市
- 日本代表 ● 公益社団法人全日本司厨士協会
選抜日本代表ナショナルチーム
- 出場種目 ● 10月6日/コールドプラッタースディスプレイ
10月8日/レストラン・オブ・ネイションズ
(一般ゲスト110名に提供するレストラン競技)



出場メンバー

- | | |
|-----------------------------|------------------------|
| グランドプリンスホテル京都
ボーセジュール料理長 | みうらけんじ
三浦健史 (キャプテン) |
| ルヴェ・ソフ・ヴェール料理長 | いとうみちあき
伊藤道彰 |
| ホテルニューオウミ 洋食調理長 | みなみ やすなり
南 康成 |
| 京都ブライツホテル フェリエ料理長 | かわた さとし
川田悟史 |
| 欧風懐石膳 オーナーシェフ | みやはらたかし
宮原貴志 |
| 大阪新飯急ホテル パティシエ | かわの こうじ
川野浩司 |
| ザ・ナハテラス レストランファヌアン | あらかまよしや
新垣淑也 |

