



2005年6月21日  
株式会社 ぐるなび

## ぐるなびシェフ BEST OF MENU 2005 Presented by TEPCO

料理界著名人が一堂に集結した、業界最大規模の審査員団により  
ぐるなび初の料理コンテスト930レシピの頂点が決定！

グルメ情報サイト「ぐるなび」を運営する株式会社ぐるなび(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:久保征一郎)は、ぐるなびによる初の料理コンテスト「ぐるなびシェフ BEST OF MENU 2005」(<http://recipe.gnavi.co.jp/contest2005/>)決勝戦を開催しました。6月18日(土)、TEPCO 渋谷電力館にて開催された決勝戦の審査結果をお知らせします。

当コンテストは、ぐるなびのコンテンツである「ぐるなびレシピ」(<http://recipe.gnavi.co.jp/>)企画の一環で、料理人が優れた技能と感性で作り上げる料理を競い合うものです。岸朝子氏をはじめとする料理界の著名専門家を審査員に迎え厳正なる審査のもと2005年を代表する“シェフ”と“メニュー”が決定しました。

## ぐるなびシェフ BEST OF MENU 2005 Presented by TEPCO

### ◆◆入賞者発表◆◆

最優秀賞：オテル・ドウ・ミクニ /山田晃司シェフ

(賞金100万円)

優秀賞(2位)：鳥どり 宗右衛門町店 / 山口順平シェフ

(賞金40万円)

優秀賞(3位)：Svaha /山田千幸シェフ

(賞金35万円)

優秀賞(4位)：かこいや丸の内 OAZO 店/今井仁シェフ

(5位)：囲炉裏料理与一/川崎哲一シェフ

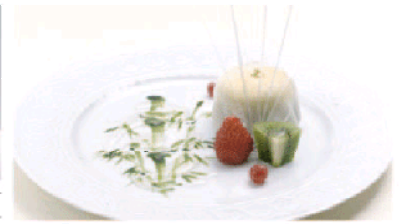
(4位、5位とも賞金30万円)

最優秀賞 淡雪 Snow Drop



山田 晃司

オテル・ドウ・ミクニ  
フランス料理  
東京都港区



アビールポイント

白アツを包んで厚切けた抹茶入り白アツをほうひで包んだゼーセル。日本の美意識を活かしたメレンゲジャポネです。

最優秀賞:オテル・ドウ・ミクニ 山田晃司シェフ

フランス料理 (東京)

特別賞

ぐるなびユーザー賞：青山 ELYSION HOUSE/川村シェフ

※ぐるなびユーザーの投票による賞

(サイト上で投票/ [http://recipe.gnavi.co.jp/contest2005/bom\\_vote/](http://recipe.gnavi.co.jp/contest2005/bom_vote/))

投票期間：2005年5月9日(月)～2005年6月9日(木)

Switch!賞：和食ダイニング 真朱 神宮前/土田シェフ

※協賛企業東京電力推薦による賞

優秀賞/2位

ウニっぽい山海のクリームコロッケ  
〜うにソースかけ〜



山口 順平

鳥どり 宗右衛門町店  
串焼と鳥料理  
大阪府大阪市



アビールポイント

松葉揚げをうにに見立てた、和風の店でお出しする洋風の一品。多様な食材をリーズナブルにお楽しみ頂けます。

優秀賞:鳥どり 宗右衛門町店 山口 順平シェフ  
串焼と鳥料理 (大阪)

優秀賞/3位

白胡麻のムース



山田 千幸

Svaha(スワーハ)  
ダイニングカフェ  
大阪府大阪市



アビールポイント

白胡麻とチョコレートという、和と洋の食材を使っています。胡麻の香ばしさに合うようアーモンドをしおせました。

優秀賞:Svaha(スワーハ) 山田 千幸シェフ  
ダイニングカフェ (大阪)

## 日本を代表する料理界著名人が一堂に集結、業界屈指の審査員団！

ぐるなびシェフ BEST OF MENU2005は、ぐるなびのコンテンツ「ぐるなびレシピ」のめざすシェフの地位向上を目指して実施されました。同趣旨に賛同いただき、決勝戦には日本を代表する著名な食関連の専門化が一堂に会し、白熱した審査が行われました。



審査委員長

岸 朝子 / Kishi Asako

1923年東京生まれ。元「栄養と料理」編集長。  
1979年㈱エディターズを設立。料理、栄養に関する書籍を企画、編集する。  
1993年 CX 系「料理の鉄人」に出演、「おしゆございます」の言葉が評判になる。現在、食生活ジャーナリストとして数多くの出版、講演を手がけ、テレビ番組にも多数出演している。



北岡 尚信 / katsunobu kitaoka

1947年神奈川県生まれ。  
南麻布「ブティボワン」オーナーシェフ。  
フランス調理師協会日本支部理事長、全日本司厨師協会技術顧問、クラブ・デ・トラント幹事役員などを務め、1997年より、オーストラリア大使の依頼によりオーストラリアプレミアム食材の啓蒙活動に取り組んでいる。



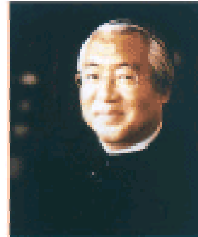
陳 建一 / Kenichi Chin

1956年東京生まれ。  
初めて日本に四川料理を紹介した父・建民の下で料理を修業する。  
現在グループのオーナーシェフとして四川料理の普及や後進の育成に務める一方、料理テレビ及び雑誌などでも幅広く活動中。



小島 奈津子 / Natsuko Kojima

1968年埼玉県生まれ。  
法政大学文学部を卒業後、フジテレビアナウンサーとして入社し、情報番組からバラエティ番組まで幅広く活躍。  
2002年4月にフリーとなり、現在『情報ライブ EZ!TV』や『脳内エステ IQ サブリ』等にレギュラー出演中。その傍ら料理学校にも通い、初めての著書となる「なっちゃんレシピ」を出版。



服部 幸應 / Yukio Hattori

(学)服部学園 服部栄養専門学校理事・校長/医学博士。(社)全国調理師養成施設協会会長。(社)全国栄養士養成施設協会副会長。食育を通じた生活習慣病や地球環境保護の講演活動にも精力的に取り組んでおり、TVなどでも活躍中。藍綬褒章、厚生大臣表彰、文化大臣表彰及びフランス政府より国家功労勲章及び農事功労勲章受章。



坂間 英明 / Hideaki Sakama

1951年千葉県生まれ。  
フレンチレストラン料理長・支配人を経た後、リゾート地や都内にて数々のレストラン展開を手がける。  
現在、株式会社アターブル松屋取締役・イタリアレストラン営業部長、エノテカビンキオーリ取締役 総支配人。



三國 清三 / Kiyomi Mikuni

1954年北海道生まれ。  
札幌グランドホテル、帝国ホテルにて修行。  
1974年駐スイス日本大使館の料理長に就任。ジラルデ、トロワグロ、アラン・シャベル等の三ツ星レストランにて修行を重ね1983年帰国。2003年フランス共和国農事功労章・シュヴァリエを受勲。現在、子供の食育活動やスローフード活動も進めている。



田村 隆 / Takashi Tamura

1957年生まれ。  
「つきち田村」三代目。大阪・高麗橋「吉兆」で修行。  
初代の祖父平治、二代目父暉昭から教えを受けた伝統を守るとともに、新しい感覚を積極的に取り入れている。日本料理研究会師範、NHK テレビ「きょうの料理」講師など料理業界、マスコミを通じて活躍中。



村田 吉弘 / Yoshihiro Murata

1951年「京料理菊乃井」の長男として生まれる。  
多くの調理師養成施設で講師を務めるとともに、料理番組、雑誌へも多数出演。  
2004年日本料理アカデミー発足。国内外へ京料理を伝える活動を精力的に行っている。



譚 彦彬 / Hikoaki Tan

1943年横浜中華街生まれ。  
「赤坂璃宮」オーナーシェフ。  
本場の中国料理の味を紹介するため、年に数回香港・中国に出かけ研究している。  
料理学校や料理教室、イベント等の講師を務めるかわら料理雑誌、料理 TV 等でも活躍中。



瀧 久雄 / Hisao Taki

株式会社 NKB 代表取締役社長。株式会社ぐるなび取締役会長。  
1996年株式会社 NKB の一事業部として飲食店検索サイト「ぐるなび」をインターネット上に開設。2000年株式会社ぐるなび発足。

## ※ぐるなびシェフ BEST OF MENU は、2006年も大規模に開催予定！

2005年は930ものレシピが集まり、日本を代表する食の著名人が一堂に会し審査。2006年もさらに進化した内容で開催する予定です。

### ◆◆ ぐるなびシェフ BEST OF MENU の開催主旨 ◆◆

#### 「21世紀の食生活を豊かにする会」の運動をスタート！当コンテストは食文化の継承者としての料理人の地位向上支援を目指し実施しました。

昨今は多様な才能をもつ料理人が多数活躍し、メディアを賑わせることもしばしばですが、レベルの高い世界の料理が食せる日本であるにも関わらず、まだまだ日本では料理人はあくまでも裏方であり、美味しさの担い手を広く紹介する体制は十分とはいえません。フランス、イタリアをはじめとする世界では、食文化の継承者としても料理人の地位は非常に高いものであります。コンテスト開催によって才能と意欲ある“シェフ”が多くの人目に触れ、さらなる活躍と発展のきっかけとなり、食に関わるさまざまな人と物との交流を生み、ひいてはぐるなびが掲げる「豊かな食文化の構築」に貢献するために、本年度よりシェフイベントを開催しました。

#### 「21世紀の食生活を豊かにする会」の運動とは

開国後の江戸時代、また戦後と、長い歴史の中で、日本は独自の食文化を形成し、さまざまな発展と進化をし、今日では、世界一といっても過言ではないほどに日本の食文化は成長を遂げています。

進化をする一方で、経済力が豊かになったことにより、合理性を追求し、国内食料自給率の低下、消えつつある郷土野菜や、家庭や飲食店での手作り料理の低下を生んでいます。農林水産省の調査によると日本の自給率は低下の一途をたどっているのも事実です。

また、日本には、地域にしかない伝統野菜が多数存在しますが、食文化の欧米化、また生産者側の手間の問題などから、失われつつあるのも確かです。しかしながら、これらの伝統野菜は、地域経済活性化、食文化継承の大切な担い手の一つになる可能性を秘めています。

自国の自給率をあげ、日本独自の食文化を継承し、日本らしさ、それぞれの土地らしさを大切にしたい、豊かにしたい。

大量生産の無味乾燥な食生活から脱却し、家庭でも、レストランでも、安全で、ヘルシーな手造り豊かな食卓を大切な人たちと囲みたい。

そして世界へ発信していきたい。

21世紀の食生活を豊かにする会はそのような願いを込めた運動です。

#### 運動活動テーマ

- ◆食育、食文化の継承、スローフード
- ◆医食同源、健康運動(ヘルシー、安全)
- ◆地域それぞれの食文化の継承者としての料理人の地位向上支援 ※当コンテストは同テーマに添って実施
- ◆小規模飲食店の仕入れコストの低減支援ほか飲食店の経営支援
- ◆観光立国、地域経済活性化

#### **【本件に関するお問い合わせ先】**

株式会社ぐるなび 広報:田中 TEL:03-3215-8818(代表) e-mail: pr@gnavi.co.jp