

<報道発表資料>

カテゴリー：お知らせ

令和7年1月10日

**「Gran Concorso di Cucina 全国イタリア料理コンクール
2024」優勝の門平光正シェフが知事を表敬訪問します**

令和6年12月9日（月曜日）に開催された、日本最大級のイタリア料理コンクール「^{グラン コンコルソ ディ クチーナ}Gran Concorso di Cucina 全国イタリア料理コンクール2024」（主催：在日イタリア商工会議所）において、県内のイタリアンレストランに勤務する門平光正シェフが優勝しました。

このたび、優勝したシェフが知事を訪問して、優勝の報告を行います。

1 日時及び場所

日時：令和7年1月14日（火曜日）9時35分から9時45分

場所：知事室

2 主な来訪者

^{かどひら}門平 ^{みつまさ}光正 優勝者

^{トラットリア アズーリ}Trattoria Azzurri（さいたま市南区）及び

^{トラットリア アズーリ コエド}Trattoria Azzurri KOEDO（川越市）シェフ

^{きた}北 ^{やすのぶ}康信 株式会社ノースコーポレーション代表取締役

3 参考

（1）「^{グラン コンコルソ ディ クチーナ}Gran Concorso di Cucina 全国イタリア料理コンクール2024」

在日イタリア商工会議所が平成23年から開催している全国の若手イタリアンシェフの登竜門イタリア料理コンクールで、イタリア外務・国際協力省が開催する「世界イタリア料理週間」の公式プログラムとして位置付けられている

ます。今年は「ラザニアの可能性」をテーマに約50名のシェフが競いました。

11月の準決勝を経て、決勝大会に進んだファイナリスト2名が武蔵野調理師専門学校（東京都豊島区）で競い、門平シェフが優勝しました。

- ・ 決勝開催日：令和6年12月9日（月曜日）
- ・ 審査：イタリア人シェフ等の審査員及び一般観覧者による試食、投票
- ・ 出場資格：プロとして2年以上の経験があるイタリア国籍以外の料理人
- ・ 主催者：在日イタリア商工会議所

（2）優勝料理の概要

・ 料理名 「3種の仕立てのラザーニャ イタリアの思い出と埼玉を重ねて」

・ 概要

ラザーニャ生地の変え手をつまめる小さな前菜、パスタ、デザート
のコース仕立てに仕上げています。

シェフがイタリアで修行していた地区の郷土料理や思い出をパスタ生地以外
は埼玉の食材のみで作りました。

