

2017年10月5日  
バリラジャパン株式会社

## パスタ界のワールドカップ閉幕 日本代表の弓削 啓太シェフがファイナリストに！ 「バリラ・パスタ・ワールドチャンピオンシップ 2017」

～ファイナルステージは、独自の「スカンピとレンズ豆のフジリ」で挑む！～

2017年9月27日（水）～29日（金）（開催地：イタリア ミラノ市及びパルマ市）の3日間にわたって開催された「バリラ・パスタ・ワールドチャンピオンシップ 2017」では、日本代表として出場した「リストランテ QUINTOKANTO（クイントカント）」の弓削 啓太シェフ（ゆげ けいた、31歳）は、ファイナリスト3人に選ばれました。

「バリラ・パスタ・ワールド・チャンピオンシップ（以下、BPWC）」は、世界最大級の食品会社バリラ（本社：イタリア パルマ市、会長：グイド・バリラ）とバリラが運営するイタリア食文化の叡智を集積している啓発・教育機関「アカデミア・バリラ」が共催するもので、今年で6回目を数える、イタリアンパスタ料理のワールドカップともいえる料理競技会です。今回の2017年大会では、世界13カ国からシェフ20人が出場し、技、味、プレゼンテーションの腕を競い合いました。

弓削シェフは、9月27日、出場者20人が競う予選ステージ「シグニチャーディッシュ」にてみごと準決勝ステージに進める10名に選出されました。翌28日の準決勝ステージ「スパゲッティ・アル・ポモドーロ」でも順調に勝ち進み、ファイナリスト3名のうちの一人として、決勝戦にあたるファイナルステージの舞台に立ちました。

弓削シェフがファイナリストに選出された瞬間の映像：

[https://www.facebook.com/pg/BarillaJapan/videos/?ref=page\\_internal](https://www.facebook.com/pg/BarillaJapan/videos/?ref=page_internal)

29日に行われたファイナルステージでは、弓削シェフ渾身の作品である「スカンピとレンズ豆のフジリ」で挑みました。結果は惜しくも優勝は逃しましたが、2017年大会ファイナリストとして、会場中からその健闘を称えられました。（注：BPWCでは、2位、3位は決定しません）





ファイナルステージ競技中の弓削シェフ



ファイナルステージ出品作品：  
「スカンピとレンズ豆のフジリ」  
(弓削 啓太氏)



「BPWC 2017」ファイナリスト  
(右が弓削シェフ、  
左がチャンピオンのロタシェフ)

「バリラ・パスタ・ワールドチャンピオンシップ 2017」の大会チャンピオンは、米国サンディエゴ、ポイントロマの「ソラーレ・レストラン」にてエグゼクティブシェフを務めるアクルシオ・ロタ (Accursio Lota) 氏となりました。



弓削 啓太氏 略歴

レストランテ QUINTOCANTO (クインカント) 料理長

1989 年、佐賀県生まれ。高校までは野球一筋で甲子園出場経験もあり。高校卒業後、語学留学で訪れたバンクーバーで料理学校へ入学。帰国後、【シェ・イノ】でデセールを担当しシェフパティシエを務めるまでに。さらに腕を磨くため、パリへ渡る。帰国後、【SALONE2007】系列の【イル・テアトリーノ・ダ・サローネ】でスーシェフを務め、2013 年より同店のシェフを務める。

「バリラ・パスタ・ワールドチャンピオンシップ」について

バリラ及びアカデミア・バリラが共催するイタリアンパスタ料理の料理競技会。2012 年に第 1 回大会が開催され、今年で 6 年目を数える。2017 年は、バリラ創立 140 周年の節目を迎えたことから、本大会の趣旨を改め、若手イタリアンシェフの育成にフォーカスを当て直し、参加資格を満 35 歳以下・実務経験 4 年以上のシェフとし、彼らの世界の檣舞台への登竜門的位置づけとした。

今年はイタリアや日本をはじめとする世界 13 カ国<sup>(※)</sup> から合計 20 名が出場し、4 日間にわたって、ミラノおよびパルマで競い合い、チャンピオンを決定した。

※参加 13 カ国：イタリア、日本、米国、オーストラリア、中国、英国、スウェーデン、ポーランド、スイス、ドイツ、フランス、イスラエル、キプロス

バリラ・パスタ・ワールドチャンピオンシップ 2017 の詳細について (英語) :

<https://www.barilla.com/en-au/barilla-events-page>

###

## バリラグループについて

バリラは 140 年前に、パンとパスタを作るお店から始まりました。今日では、世界を代表するイタリアの食品会社となり、パスタシェア世界 No.1、パスタソースシェアではヨーロッパ大陸 No.1、ベーカリー製品ではイタリア No.1、クレスブレッド（クラッカー状のパン）事業ではスカンディナヴィア半島 No.1 にまで成長しました。バリラグループは世界 28 か所（イタリア 14 か所、海外 24 か所）に生産拠点をもち、100 か国以上に製品をお届けしています。これらの生産拠点では、バリラグループが所有するブランドである Barilla、Mulino Bianco、Harrys、Pavesi、Wasa、Filiz、Yemina and Vesta、Misko、Voiello、Academia Barilla の製品が年間 170 万トンも生産されています。1877 年に最初の店舗がオープンした時、創業者であるピエトロ・バリラは、「良い食べ物を作る」ことに全力を注ぎました。今日では、それがバリラの企業理念「**Good for You, Good for the Planet**」に進化しています。「Good for You」は、常に私たちの製品を改善し続け、人々の健康的なライフスタイルを提供していくとともに、容易な食材調達を可能にして社会的包容力を高めることを意味します。また、「Good for the Planet」は、地球のための持続可能なサプライチェーンを促進し、生産過程において CO2 の排出量と水の消費量を減らすことを意味します。

- 公式 Web サイト: [www.barillagroup.com](http://www.barillagroup.com)
- 公式 Twitter アカウント: [@barillagroup](https://twitter.com/barillagroup)

## バリラジャパンについて

バリラジャパン株式会社は、バリラの日本法人として 1997 年に設立されました。以降 20 年にわたって、日本のお客さまに本場イタリアのさまざまなパスタ製品をお届けしています。主な製品は、ご家庭向けロングおよびショートパスタ、グルテンフリーパスタ、パスタソース、プロフェッショナル向け製品等となります。

- 公式 Web サイト: <http://barilla.co.jp/>
- 公式 Facebook アカウント: <https://www.facebook.com/BarillaJapan/>

### <本件に関するお問い合わせ>

報道関係の方からのお問い合わせ	一般のお客さまからのお問い合わせ
バリラジャパン広報代理 (エデルマン・ジャパン) 坂井・小保内 Tel: 03-4360-9037 Email: BarillaJapanPR@edelman.com	お客様相談室 0570-082-877