

報道関係者各位

2023年1月17日

第13回パテ・クルート世界選手権ファイナル2022

**宴会調理部 原 和孝 特別賞受賞！**

～夜間飛行にて1/27（金）より期間限定でメニュー化～



ホテル日航福岡（福岡市博多区、総支配人：大月照雄）宴会調理部の原和孝が2022年10月25日（火）にフランス大使公邸（東京都港区）で開催された「第7回パテ・クルート世界選手権アジア大会決勝」で見事1位に輝き、フランスのリヨンで12月に開催された世界選手権に日本代表として出場いたしました。世界選手権では欧州・アメリカ・アジア・タヒチ大会で選出された14名の料理人が腕を競い合いました。今回原は、惜しくも優勝を逃してしまいましたが、最もパテのフォアグラが美味しかった作品に贈られる「Prix Richelieu（リシュリユ）」賞を受賞いたしました。

そんな原が手がけた『家禽とフォアグラのパテ・クルート』を1月27日（金）から3月31日（金）までの期間、メンバー「夜間飛行」にてお楽しみいただけます。

はかた一番どりや天草ホロホロ鳥、糸島豚などの福岡をはじめとする九州の食材や、ピスタチオ、ヘーゼルナッツ、モリーユ茸、トランペット茸などを使用した渾身の一品をご堪能ください。特別にソムリエがセレクトした選べるワイン2杯とともに至福のバータイムをお過ごしください。

**【販売概要】**

- 期 間：2023年1月27日（金）から3月31日（金）
- 場 所：メンバー「夜間飛行」
- 時 間：17:00～23:00（オーダーストップ 22:30）
- 料 金：6,000円（消費税込）
- 内 容：家禽とフォアグラのパテ・クルート + 選べるワイン2杯

## 【パテ・クルートとは】

粉生地で食肉を練って作るパテを包んで焼いた伝統的なフランス料理のひとつです。

ソーセージやパテ、テリーヌなど食肉の加工食品をフランス語で「シャルキュトリ」と言い、

高度な技術が必要とされるフランスを代表する加工食品の総称ともいえます。

その中でも最も作り手のテクニックが求められる料理が「パテ・クルート」です。

外のパイ生地をサクッと焼きあげながらパテは火入れのバランスでしっとりとした食感に仕上げる

必要があります。表面と中身の相反する食感と状態を保ちながら、切った時の断面の美しさが求められます。

ホテル日航福岡について ■客室数：360 ■本館：地上14階、地下3階 ■新館：地上3階、地下2階  
グループ「ニッコー・ホテルズ・インターナショナル（NH I）」の国内8番目のホテルとして1989年7月8日に福岡市博多区に開業。ホテル日航福岡は、JR博多駅(博多シティ)から徒歩3分、利便性に優れたロケーションに位置する博多の国際級ホテルです。ハイクオリティを意識した客室空間はワンランク上の上質な滞在をお約束いたします。7種のレストラン&バーでは、博多ならではの旬の食材にこだわったお料理と心温まるサービスでおもてなしいたします。このほか2,000名を収容できる国際会議から大規模なイベントに対応可能な大宴会場「都久志の間」をはじめ、お客様の目的やシーンに合わせお選びいただける大小12の宴会場をご用意しております。ヨーロッパのゴシック聖堂をモチーフとした、石材はヨーロッパの大聖堂で使用されているもので形造られている新館3階の「チャペル プリエール」。チャペル後方には挙式用としては、西日本最大級のフランス・ケルン社製のパイプオルガンを配し、1999年に完成しました。挙式のみならずコンサートにも対応できる他にはない本格的なチャペルをご用意しております。 <https://www.hotelnikko-fukuoka.com/>

## ■報道関係者各位からのお問い合わせ■

ホテル日航福岡 企画室 TEL: 092-482-1119 (直通) FAX: 092-482-3409

〒812-0011 福岡市博多区博多駅前 2-18-25

永瀧千晴 nagafuchi.c@hnf.co.jp