

เชฟहतสึโกะ โซจิ จากร้าน Ete กรุงโตเกียว คร่า รางวัลเชฟขนมอบยอดเยี่ยมแห่งเอเชียประจำปี 2 563 ซึ่งสนับสนุนโดย Valrhona

हतสึโกะ โซจิ เชฟชาวญี่ปุ่นจากร้าน Ete กรุงโตเกียว คือผู้คว้ารางวัลเชฟขนมอบยอดเยี่ยมแห่งเอเชียประจำปี 2563 ซึ่งมี Valrhona เป็นสปอนเซอร์ โดยเชฟโซจิจะได้รับเกียรติเป็นส่วนหนึ่งของงานประกาศรางวัล 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย (Asia's 50 Best Restaurants) ประจำปีที่ 8 แต่ด้วยการที่หลาย ๆ ประเทศในเอเชียมีการจำกัดการเดินทาง งานประกาศรางวัลปีนี้จะป็นงานประกาศรางวัลแบบเสมือนจริง โดยจะสตรีมบนเฟซบุ๊กเพจและยูทูปแชนแนลของ Asia's 50 Best Restaurants เริ่มตั้งแต่เวลา 16.00 น. (ฮ่องกง/สิงคโปร์ หรือ 17.00 น. ตามเวลาญี่ปุ่น) วันอังคารที่ 24 มีนาคมนี้

เชฟโซจิได้เริ่มเส้นทางสายทำอาหารที่ร้าน Florilege ซึ่งปัจจุบันอยู่ที่อันดับ 5 จากการจัดอันดับ 50 ร้านอาหารยอดเยี่ยมแห่งเอเชียประจำปี 2562 เชฟโซจิได้รับการฝึกฝนฝีมือจากเชฟเจ้าของร้าน Florilege อย่างเชฟฮิโรยาสู คาวาตะ จากนั้นเชฟโซจิก็ได้เลื่อนขั้นเป็นซูเชฟ ต่อมาในปี 2557 เชฟโซจิได้เปิดร้าน Ete (หมายถึง 'ฤดูร้อน' ในภาษาฝรั่งเศส) ร้านอาหารแบบโอมากาสะะ 4 ที่นั่งสุดเอ็กซ์คลูซีฟที่ต้องได้รับเชิญถึงมาได้เท่านั้น โดยร้าน Ete นี้ตั้งอยู่ที่ย่านชิบูย่าของกรุงโตเกียว

เชฟโซจินำแรงบันดาลใจจากแบรนด์แฟชั่นชื่อดังและกระเป๋าแบรนด์เนมมาสร้างสรรค์เป็นเค้กอันเป็นเอกลักษณ์ ไม่ว่าจะเป็นเค้กสตอว์เบอร์รี่ที่ทำให้นึกถึงลายตารางหมากรุกของแบรนด์ Louis Vuitton ไปจนถึงเค้กพีชที่เห็นแล้วรู้เลยว่ามาจากรอยเย็บบนกระเป๋า Matelasse ของ Chanel ผลงานเค้กแต่ละชิ้นล้วนแต่มีความหรรหรรุ่มรวย โดยมีการใช้ผลไม้ราคาแพงของญี่ปุ่น และนำเสนอในกล่องสีดำเสมือนเป็นกล่องเครื่องประดับสุดหรู

เมื่อเดือนธันวาคมที่ผ่านมา Ete ได้ขยายพื้นที่ร้าน และเชฟโซจิก็ได้ตัดสินใจเปิดร้านนี้ให้บุคคลทั่วไปได้สัมผัส ซึ่งเปิดทางให้ผู้คนได้สัมผัสกับผลงานเด็ดที่เธอเป็นผู้รังสรรค์ นอกจากนี้ พื้นที่แห่งใหม่ยังมีโซน 'cake lab' ที่ลูกค้าสามารถมองดูเชฟโซจิสร้างสรรค์ผลงานอันน่าทึ่งได้

วิลเลียม ดรูว์ ผู้อำนวยการฝ่ายคอนเทนต์ของ Asia's 50 Best Restaurants กล่าวว่า “การสร้างสรรค์อาหารที่ได้รับแรงบันดาลใจจากแฟชั่นของเชฟहतสึโกะ โซจิ ได้สะท้อนถึงอุดมคตินิยม ความใส่ใจในรายละเอียด และความคิดสร้างสรรค์ ด้วยความที่เธอชื่นชอบวัตถุดิบตามฤดูกาลและยึดมั่นในคุณภาพสูงสุด เค้กที่ตกแต่งด้วยผลไม้ที่ได้รับการแกะสลักอย่างประณีตนี้จึงอัดแน่นไปด้วยศิลปะการทำอาหารแบบฉบับญี่ปุ่น”

เคลมมอนด์ อัลเซี่ยล ผู้จัดการทั่วไปของ Valrhona กล่าวว่า “ในฐานะผู้ประกอบการที่ไม่เคยหยุดนิ่ง ผู้ขับเคลื่อนด้วยฤดูกาล พร้อมยึดมั่นในคุณภาพและความสมบูรณ์แบบ เชฟนัดดีโกะ โซจิ จึงเป็นบุคคลที่มีความคิดสร้างสรรค์ที่เรารู้สึกภาคภูมิใจอย่างยิ่งที่ได้มอบรางวัลนี้ให้กับเธอ ซึ่งถือเป็นการยกระดับวงการขนมอบให้โดดเด่นยิ่งขึ้นกว่าเดิม”

เชฟโซจิถือเป็นเชฟขนมอบคนล่าสุดที่ได้เดินตามรอยรุ่นพี่ที่ได้รับรางวัลนี้มาแล้วหลายท่าน ไม่ว่าจะเป็น เชฟฟาบริซิโอ พิโอรานี (2562) เชฟนิโคลัส แลมเบิร์ต (2561) เชฟคาซุโทชิ นาริตะ (2560) เชฟเซอร์ลีล โคห์ (2559) เชฟอีเดมิซูกิโนะ (2558) และเชฟเจนิซ หว่อง (2557 และ 2556)

สื่อมวลชนติดต่อ:

CatchOn, A Finn Partners Company

อีเมล: asias50best@finnpartners.com

โทร: +852-2566-8988

รูปภาพ: https://mma.prnewswire.com/media/1136033/Best_Pastry_Chef_Portrait.jpg

โลโก้: https://mma.prnewswire.com/media/1085423/50_Best_Asia_Restaurants_Logo.jpg