

NEWS RELEASE

心で迎える。
心を結ぶ。



125th
Anniversary



帝国ホテル

<http://www.imperialhotel.co.jp>

2015年（平成27年）8月31日

米国・アトランタで開催された製菓技術者の国際コンクール 「パストリー・ライブ ショーピース・チャンピオンシップ」で 帝国ホテル東京チームが優勝

2015年8月25日（日本時間26日）、米国・アトランタで開催された、製菓技術者の国際コンクール「パストリー・ライブ ショーピース・チャンピオンシップ（PASTRY LIVE the Showpiece Championship）」で、日本代表として参加した帝国ホテル東京チーム（選手：パストリー課 秋城俊徳・赤羽目健悟）が優勝いたしました。

「パストリー・ライブ ショーピース・チャンピオンシップ」は、米国内の製菓のプロフェッショナルを対象として2011年から毎年開催されてきたコンクールです。5回目を迎える本年は、初めて国際大会として開催されました。

コンクールは、2人1組で出場し、参加者はチョコレート細工ピエスマンテ*1または飴細工ピエスマンテのどちらかを選び、その作品を仕上げます。

今回の作品課題は「Toy（おもちゃ）」がテーマとして設定され、全7チーム14名が約6時間にわたり技術を競い合いました。日本からは帝国ホテル東京チームが代表として参加し、「ロボット」をモチーフとしたチョコレート細工ピエスマンテで、優勝を獲得しました。

審査員からは、複雑で独創的なデザインと、それを存分に発揮した高度な技術力が高く評価されました。



*1 ピエスマンテ：菓子を高く積み重ねて作る、鑑賞用の装飾菓子



秋城 俊徳（あきしろ としのり） 略歴

1977年3月、長野県出身（38歳）

1996年4月、帝国ホテル入社

2009年3月、世界パティスリー2009 優勝（日本チーム キャプテン）



赤羽目 健悟（あかばめ けんご） 略歴

1984年7月、東京都出身（31歳）

2007年11月、帝国ホテル入社

2008年4月、第13回国際ジュニア製菓技術者コンクール 優勝



「パストリー・ライブ ショーピース・チャンピオンシップ」競技風景

「パストリー・ライブ ショーピース・チャンピオンシップ」については下記をご参照ください。

- ・「PASTRY LIVE」のホームページ <http://www.pastrylive.com/>
- ・「PASTRY LIVE the Showpiece Championship」概要
<http://www.pastrylive.com/national-showpiece-championship/>