



2017年（平成29年）1月24日

イタリア・リミニで開催された若手製菓技術者の国際コンクール
「ジュニア・ワールド・ペストリー・チャンピオンシップ」で
日本代表（帝国ホテル 東京チーム）が2大会連続で総合優勝

2017年1月21日（日本時間22日）、イタリア共和国・リミニ市で開催された若手製菓技術者の国際コンクール「ジュニア・ワールド・ペストリー・チャンピオンシップ」で、日本代表として参加した帝国ホテル 東京チーム（選手：ペストリー課 横内聖人、松田優樹）が優勝いたしました。帝国ホテル 東京チームは前回大会に続き2大会連続の総合優勝を達成いたしました。



写真＝優勝を獲得した日本チームの二人（左：松田優樹、右：横内聖人）

「ジュニア・ワールド・ペストリー・チャンピオンシップ」は、製菓のプロフェッショナルを対象とした国際展示会「SIGEP（ジェラート、ケーキ、菓子、パン職人のための国際展示会）」で開催されるイベントの一つです。2年に一度開催され、23歳以下のパティシエが技術を競う、注目度の高いコンクールです。

コンクールは、2人1組で、設定される創作テーマの下、主要6部門（アメ細工、ピエスモンテ、チョコレート細工、ピエスモンテ、ガトー・ショコラ、3種のボンボン、ショコラ、ベリーヌ、アシェットデセール）の作品を2日間で仕上げます。

今回は、世界10カ国（インド、フランス、シンガポール、ロシア、フィリピン、イタリア、ポーランド、メキシコ、セルビア、日本）から20名が出場。課題として設定された「プラネットファンタジー」をテーマに、1月20日および21日の2日間にわたり、味と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、アメ細工、ピエスモンテ、チョコレート細工、ピエスモンテ、ベリーヌの主要3部門に加え、作業部門、プレゼンテーション部門と合わせた計5部門で優勝となり、総合優勝を獲得しました。

優勝に際し、横内聖人は「アメ細工ではテーマにこだわり、花を流星に見立てたり、ファンタジックなパーツも色や形で表現して作りました」、松田優樹は「慣れない場所での大会なので体調管理に気をつけ、2人で声を掛け合い、いつもと同じようにやることを心掛けて臨みました」と述べています。

横内聖人（よこうち まさと） 略歴

1994年11月、千葉県出身（22歳）

2015年4月、帝国ホテル入社

松田 優樹（まつだ ゆうき） 略歴

1994年5月、東京都出身（22歳）

2015年4月、帝国ホテル入社

「ジュニア・ワールド・ペストリー・チャンピオンシップ」については下記をご参照ください。

・国際展示会「SIGEP」のホームページ

http://en.sigep.it/pastryevents/Italian_Junior_Championship.asp

