

2020年（令和2年）1月24日

### 「第9回コッパ・デルモンド・デラ・ジェラテリア2020」で 日本代表として出場した帝国ホテルチームが準優勝

2020年1月19日から21日（日本時間20日から22日）、イタリア共和国・リミニ市で開催された製菓技術者の国際コンクール「第9回コッパ・デルモンド・デラ・ジェラテリア2020（ジェラート・ワールドカップ）」で、日本代表として参加した帝国ホテルチームが準優勝いたしました。



日本代表チームの作品

「第9回コッパ・デルモンド・デラ・ジェラテリア2020(ジェラート・ワールドカップ)」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)」において、2003年より2年に一度開催されている製菓技術を競う世界大会です。コンクールは本年1月19日から21日(現地時間)にかけて開催され、参加11か国が4人1組で8部門(温かい料理、氷細工、飴細工、ジェラートタブ、ミステリーボックス、ジェラートケーキ、フルーツ入り氷のオブジェ、ジェラートスナック)の作品を作り上げ競いました。

日本チームは2012年に初出場し、今回は4回目の出場となります。前大会の成績は4位、今回は優勝したイタリアに次いで過去最高位となる準優勝の成果をおさめました。日本代表の作品テーマは「Flower of music」。全作品の味と技術の高さだけでなく、効率的な作業や作業スペースを清潔に使用したことなどに対しても高評価をいただきました。中でも、技術においては氷彫刻の精巧さが高く評価されました。



写真左から、松尾 直幹、松永 健一、西川 広三、赤羽目 健悟、  
チームリーダーの望月 完次郎

## ■第9回 コッパ・デルモンド・デラ・ジェラテリア2020 概要

開催日： 2020年1月19日～21日(現地時間)  
開催会場： イタリア共和国リミニ市  
審査部門： 8種目  
(温かい料理、氷細工、飴細工、ジェラートタブ、ミステリーボックス  
(当日使用食材を抽選で決定)、ジェラートケーキ、フルーツ入り  
氷のオブジェ、ジェラートスナック)

公式サイト： <https://www.coppamondogelateria.it/en/>

## ■日本チーム 選手プロフィール

- 松尾 直幹 (マツオ ナオキ) /1982年1月22日 37歳 東京都出身  
調理部 レストラン調理課 レ セゾン副支配人(スーシェフ)  
2001年5月 株式会社帝国ホテル 入社  
調理部宴会調理課 宴会  
2004年4月 レストラン調理課 嘉門(鉄板焼)  
2007年5月 レストラン調理課 レ セゾンに配属、2018年より現職  
【受賞歴】  
2014年 トロフェ・パッション インターナショナル2014 総合2位 パティスリー1位
  
- 西川 広三 (ニシカワ ヒロミ) /1982年10月23日 37歳 奈良県出身  
調理部 ペストリー課ペストリー 所属  
2004年4月 株式会社帝国ホテル入社後、調理部ペストリー課に配属、現在に至る  
【受賞歴】  
2010年 モンディアル・デ・ザール・シュクレ(内海杯)日本予選2位  
2016年 第10回アシェット・デセール・コンテスト 優勝  
(協)全日本洋菓子工業会、日本食糧新聞社 主催  
2018年 アジアン ジェラート カップ 2位
  
- 松永 健一 (マツナガ ケンイチ) /1984年1月7日 35歳 東京都出身  
調理部 ペストリー課ペストリー 所属  
2005年4月 株式会社帝国ホテル入社後、調理部ペストリー課に配属後、現在に至る  
【受賞歴】  
2007年 内海杯ジュニアコンクール 銀賞  
2012年 アンドレ・ルコント杯 入賞

●赤羽目 健悟 (アカバメ ケンゴ) /1984年7月12日 35歳 東京都出身  
調理部 所属

2005年 帝国ホテル入社  
調理部ペストリー課  
2016年 調理部 氷彫刻を担当

【受賞歴】

2008年 国際ジュニア製菓技術コンクールポルトガル大会 優勝  
2012年 ジャパン・ベルコラーデ・アワード 優勝  
2013年 ワールド・ペストリー・チーム・チャンピオンシップ  
(WPTC) 2014 日本予選 チョコレート部門 優勝  
2015年 ザ・ショーピース・チャンピオンシップ アメリカ アトランタ 優勝  
2018年1月 第42回明治神宮奉納 冬季全国氷彫刻展 創美会 大賞 (第1位)  
2019年 氷彫刻世界大会 北海道 旭川 優勝  
第17回クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2021 日本予選  
アンメルト・グラッセ (氷彫刻) 優勝

望月 完次郎 (モチヅキ カンジロウ) /1958年6月9日 62歳 神奈川県横浜市出身  
調理部 エグゼクティブペストリーシェフ

1978年1月 帝国ホテル入社  
調理部ペストリー課  
1989年 渡米 カリナリー インスティテュート オブ アメリカ入学  
1990年 米国 デラウェア州 ホテルデュボンにて技術指導  
2002年10月 調理部ペストリー課長  
2011年4月 調理部次長兼ペストリー課長  
2017年4月 調理部 専門職部長  
2018年4月より現職

【受賞・講師歴】

1987年 クープ・デュ・モンド フランス大会日本代表  
2002年 ワールドペストリーチームチャンピオンシップ  
アメリカ大会 日本代表 (飴細工部門第一位)  
2002年 全国洋菓子博覧会 大型工芸菓子部門 名誉総裁賞  
2004年 東京都洋菓子協会 技術指導員  
2005年 ワールドペストリーフォーラム 講師 (米国)  
2010年 現代の名工 受章