

2020年（令和2年）3月6日

ベーカリーのワールドカップ

「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・ブーランジュリー2020」の
受賞パンを発売

- ミルティーユ・エ・ポム 3月6日（金）～
- パン・オ・グレン 5月1日（金）～

本館1階ホテルショップ「ガルガンチュワ」



写真左=2位の日本チーム（左が二宮茂彰）

写真右=「パン・オ・グレン」（左）、「ミルティーユ・エ・ポム」（右）

帝国ホテル 東京は、本年 1 月に開催され、当社社員を含む日本チームが 2 位に入賞したベーカリーのワールドカップ「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・ブーランジュリー-2020」の受賞作品パンを、本館 1 階ホテルショップ「ガルガンチュワ」で 3 月 6 日（金）から販売いたします。



「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・ブーランジュリー」は、世界的な権威のある製パンコンクールです。最も作品レベルの高い国際大会のひとつとして、世界大会が 4 年ごとにフランスで開催されています。各国の代表チームは計 3 名で編成され、パン（食事パン）部門、ヴィエノワズリー（菓子パン）部門、飾りパン部門の 3 部門で競います。2020 年は 12 カ国のチームが出場し、技術・スピード・芸術性を競い合いました。

帝国ホテル 東京 調理部ベーカリー課所属の二宮茂彰は、日本チームのパン部門の担当として出場し「フランスパン」、「パン・オ・ルヴァン」、「パン・スペシオ」、「健康志向のパン」、「自国のパン」、「世界のパン」、「サンドイッチ」の作品を製作。独創性や外見、味について厳正な審査の結果、日本チームは 2 位受賞を果たしました。

「ガルガンチュワ」ではこのうち、「パン・スペシオ」（フランス語で“特別なパン”の意味）と「健康志向のパン」を、それぞれ、ブルーベリーとドライアップルを使用した『ミルティーユ・エ・ポム』、オーガニックの粉と食材を使用した『パン・オ・グレン』と名付け、ご家庭向けの仕様で販売いたします。



『ミルティーユ・エ・ポム』
（写真上が「パン・スペシオ」として
大会で製作したもの）

■ミルティーユ・エ・ポム 概要

二宮が、これまでにない“驚きのある”パンを作ろうと工夫を凝らしたパンです。ブルーベリーピューレを混ぜたパン生地に、ドライアップルとドライワイルドブルーベリーを加え、スライスした時の紫色の断面が美しく見えるよう製法を工夫しました。軽い食感でどなたにも食べやすいハードパンは、そのまま召し上がっていただくことはもちろん、チーズにも良く合います。



発売日： 2020年3月6日（金）
サイズ（1個）： 縦約27×横12 cm
価格： 消費税込
●1個 1,300円
●スライス（6枚入り） 700円

■パン・オ・グレン 概要

有機の小麦、ライ麦、白ゴマ、黒ゴマ、ひまわり種、くるみを使用しました。香り豊かな、肉料理などに合わせやすいしっかりした味わいの食事用ハードパンです。“風に揺れる稲穂の形”をしたパンの表面には、稲穂とライ麦の模様を入れ、素材への感謝の気持ちを表現しています。パン好きの方にぜひ食べていただきたいパンです。



発売日： 2020年5月1日（金）
サイズ（1個）： 縦約28～30×横20 cm