

2021年（令和3年）9月30日

洋菓子コンクールの世界大会

「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー 2021」で

あかばめ けんご
帝国ホテル 東京 赤羽目 健悟の参加する日本チームが
2位入賞！

フランス・リヨンにて2021年9月24日（金）、25日（土）の2日間にわたり開催された、洋菓子コンクールの世界大会「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー 2021」で、日本チームが2位に入賞いたしました。日本チームには、帝国ホテル 東京 調理部ペストリー課所属の赤羽目健悟が出場しました。



写真左＝準優勝した日本チーム（一番右が赤羽目健悟）

写真右＝赤羽目が制作した作品（アントルメ・グラッセ）

「クープ・デュ・モンド・ドウ・ラ・パティスリー」 (<https://www.cdmp-japan.jp/>) は、1989年にM.O.F.（フランス国家最優秀職人章）の称号を持つガブリエル・パイアソン氏と、フランスのチョコレートメーカー ヴァローナによって設立された世界を代表する洋菓子のコンクールです。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2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、アントルメ・ショコラ（チョコレートケーキ）、アシェット・デセール（皿盛りのデザート）、アントルメ・グラッセ（アイスクッキー）の各部門を勝ち抜いた計3名で編成されています。赤羽目はアントルメ・グラッセ部門で優勝し、日本代表メンバーになりました。

2021年は、11カ国のチームが出場。課題として設定された「すべてのアートは自然のイミテーション」をテーマに、アントルメ・ショコラ、アシェット・デセール、アントルメ・グラッセ、飴とチョコレートのピエスモンテ（大型工芸菓子）を制作し、味・技術・スピード・芸術性を競い合いました。

赤羽目は、2007年に帝国ホテルへ入社。飴細工やチョコレート部門で研鑽を積み、数々のコンクールで入賞を果たすなどの実績を上げてきました。2016年からは、ホテルの宴席の演出の一つである氷彫刻を帝国ホテルで約40年間受け持ってきた平田謙三氏に師事。今では氷彫刻の専任者としても従事しており、同分野においても数々の大会でタイトルを獲得しています。

なお、日本チームは、第1回から参加しており、1991年と2007年に優勝、今大会で5大会連続での銀メダル獲得となります。過去、帝国ホテル 東京からは、ペストリーシェフの望月完次郎や市川幸雄が出場しています。

■「クーブ・デュ・モンド・ドウ・ラ・パティスリー2021」概要

開催日： 2021年9月24日（金）～25日（土）

開催会場： フランス・リヨン EUREXPO LYON SIRHA TRADE SHOW

■赤羽目 健悟 プロフィール

帝国ホテル 調理部 ペストリー課

2007年11月 帝国ホテル入社、調理部ペストリー課に配属

2020年4月 調理部ペストリー課スーシェフ

【受賞歴】

2008年 「国際ジュニア製菓技術コンクール」優勝（25歳未満）

2012年 「ジャパン・ベルコラーデ・アワード」優勝

2015年 「ペストリー・ライブショーピース・チャンピオンシップ」チョコレート細工（ピエスモンテ）部門 優勝

2018年 「松本城氷彫刻フェスティバル2018」特別賞

2018年 「明治神宮奉納冬季全国氷彫刻展」第一位にあたる「創美会大賞」を受賞

