



2017年3月8日

### ベーカリーのワールドカップ クープ・デュ・モンド・ド・ラ・ブーランジュリー2020 日本代表選手選考会のパン部門で優勝

にのみや しげあき  
帝国ホテル 東京 の二宮 茂彰が日本代表に！

帝国ホテル 東京は、2017年2月24日（金）に大阪市のインテックス大阪にて開催された製パンコンクールの世界大会「クープ・デュ・モンド・ド・ラ・ブーランジュリー2020」日本代表選手選考会に調理部ベーカリー課所属の二宮茂彰を派遣していましたが、25日（土）に審査結果が発表され、パン部門グランプリとして他部門のグランプリ獲得者2名と共に日本代表に選出されました。



「クープ・デュ・モンド・ド・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おり、日本では、日本フランスパン友の会クープ・デュ・モンド実行委員会が運営にあたっています。コンクールはパン部門、ヴィエノワズリー部門、飾りパン部門の3部門からなり、代表チームは各部門1名の計3名で編成されます。

二宮は日本チームのパン部門代表として、2019年開催予定のアジア予選大会、2020年開催予定のフランス本選に挑むことになります。



日本代表となった3名（右が二宮）

パン部門の選考には日本全国のブーランジュリー（パン店）や、ホテル、レストランなどから選手が参加し、一次選考（通過者17名）を経て、二次選考通過者となった6名が最終選考会で競い、二宮が優勝しました。

パン部門の最終選考では、5テーマ（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、サンドイッチ）の作品を、重量や個数などの細かい規定を守って製作、

独創性や外見、味について厳しく審査されました。今回、二宮は製作に約8時間をかけ、北海道産の石臼引きの蕎麦粉を使用したパンや、キンポウゲの花をモチーフにしたパンなど4種類のパンと3種類のサンドウィッチを完成させ、高い評価を得ました。



「クープ・デュ・モンド・ド・ラ・ブーランジュリー」における日本チームの戦績は、2012年に10年ぶり二度目の優勝を果たしましたが、2016年は6位となり、非常に難易度の高い大会です。それだけに本大会は製パン業界からの注目度が極めて高く、歴代入賞者の今後の活躍も注視されています。次のステップとして2019年のアジア予選大会に向けチャレンジを続けていく二宮を、帝国ホテル東京では調理部門が中心となって支援してまいります。

## ■「クープ・デュ・モンド・ド・ラ・ブーランジュリー2020」日本代表選手選考会概要

開催日： 2017年2月22日～25日（23日前日準備／24日競技／25日結果発表、表彰式）  
※一次選考は2016年9月、二次選考は2016年11月  
※2019年（予定） アジア予選大会、 2020年（予定） フランス本選  
開催会場： インテックス大阪（大阪市住之江区南港北、2017モバックショウ会場）  
審査部門： パン部門、ヴィエノワズリー部門、飾りパン部門  
運営： 日本フランスパン友の会 クープ・デュ・モンド実行委員会  
（事務局：株式会社パンニュース社）

## ■二宮 茂彰 プロフィール

帝国ホテル 調理部 ベーカリー課 ベーカリー（資格：主任）  
1976年11月12日生まれ（40歳） 宮崎県宮崎市出身  
2007年11月16日帝国ホテル入社後、調理部ベーカリー課に配属、現在に至る。  
【受賞歴】  
2007年 第2回クインビーガーデン メープルスイーツコンテスト大会  
準優勝、パン部門優勝  
2014年 第1回アルティザンブーランジェコンクール北海道2014 最優秀賞