

NEWS RELEASE



帝国ホテル

<http://www.imperialhotel.co.jp>

2019年（平成31年）3月29日

美しさと味を競う洋菓子の世界大会
第17回クーブ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー
日本国内予選 アントルメ・グラッセ、氷彫刻 部門で
帝国ホテル 東京の赤羽目健悟が日本代表に
2021年1月にフランス・リヨンで開催される世界大会への出場が決定

帝国ホテル 東京 調理部に勤務する赤羽目 健悟（あかばめ けんご）が、本年3月20日・21日に開催された洋菓子の世界大会「第17回クーブ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」日本国内予選にて「アントルメ・グラッセ、氷彫刻」部門で優勝し、2021年1月に開催される世界大会へ日本代表の一人として出場します。



クーブ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー (<https://www.cdmp-japan.jp/>) は、1989年に創設された、世界を代表するパティスリーのコンクールです。

競技は、アメ・チョコレート・氷といった3種類のピエスモンテ（大型工芸菓子）の芸術性と、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（アイスケーキ）の3種のお菓子の味覚点やデザインを競います。他にも観客の前で競技時間内にどれだけ効率よくきれいな仕事ができるかといった、チームワークの活かし方も採点対象になります。2年に一度開催され、現在は世界22カ国のパティシエが、最高峰の技術と美しさと味を競いその頂点を目指しています。

日本チームは、第1回から参加しており、1991年と2007年に優勝するなど、毎回好成績を修めています。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。

赤羽目は、2007年（平成19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、数々の大会でも頭角を現すトップクラスの氷彫刻士となりました。

今回行われたクープ・デュ・モンド・ドウ・ラ・パティスリー日本国内予選の大会テーマは「ディスカバリー」。氷彫刻は二人の人魚を表現した「マーメイドディスカバリー」。アントルメ・グラッセは、表面に苺のソルベ、断面は苺とキャラメルが層になっているアイスクーキを制作しました。



■赤羽目健悟 プロフィール

帝国ホテル 調理部

1984年7月12日生まれ（34歳） 東京都昭島市出身

2007年11月 帝国ホテル入社、調理部ペストリー課に配属

2018年4月 調理部にて氷彫刻専任者となり、現在に至る。

【受賞歴】

2008年（平成20年） 「国際ジュニア製菓技術コンクール」優勝（25歳未満）

2012年（平成24年） 「ジャパン・ベルコラーデ・アワード」優勝

2015年（平成27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（平成30年） 「松本城氷彫刻フェスティバル2018」特別賞

2018年（平成30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

<ご参考>

「第17回クーブ・デュ・モンド・ドウ・ラ・パティスリー」日本国内選考会

日本国内選考会（A、B、Cの3部門に分けて実施）での部門優勝者3名が出場権を獲得。

・応募総数 27名

1次審査通過 19名

A部門（アントルメ・ショコラ、アメ細工）： 10名

B部門（アシェット・デセール、チョコレート細工）： 6名

C部門（アントルメ・グラッセ、氷彫刻）： 3名

・部門別優勝者（日本代表選手）

A部門：塚田 悠也（ミズモト学園 東海調理製菓専門学校）

B部門：原田 誠也（株式会社クラブハリエ）

C部門：赤羽目 健悟（帝国ホテル 東京）



日本代表チーム(写真左から原田氏、塚田氏、赤羽目、日本チーム団長 五十嵐氏)