

NEWS RELEASE

心で迎える。
心を結ぶ。



125th
Anniversary



帝国ホテル

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

2015年（平成27年）1月22日

イタリア・リミニで開催された若手製菓技術者の国際コンクール
「ジュニア・ワールド・ペストリー・チャンピオンシップ」で
日本代表（帝国ホテル東京チーム）が総合優勝

2015年1月18日（日本時間19日）、イタリア共和国・リミニ市で開催された若手製菓技術者の国際コンクール「ジュニア・ワールド・ペストリー・チャンピオンシップ」で、日本代表として参加した帝国ホテル東京チーム（選手：ペストリー課 大山航志・吉田和正）が優勝いたしました。



写真＝優勝を獲得した日本チームの二人（左：大山航志、右：吉田和正）

「ジュニア・ワールド・ペストリー・チャンピオンシップ」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）」で開催されるイベントの一つです。2年に一度開催され、23歳以下のパティシエが技術を競う、注目度の高いコンクールです。

コンクールは、2人1組で、今年のテーマ「イタリアン・フード・スタイル」の下、6部門（アメ細工ピエスモンテ、チョコレート細工ピエスモンテ、アントルメ・ショコラ、3種のボンボンショコラ、ミルフィーユ、ジェラートを使ったグラスデザート）の作品を2日間で仕上げます。

今回は、世界9カ国（フランス・クロアチア・ロシア・ブラジル・シンガポール・ポーランド・台湾・オーストラリア・日本）から18名が出場して、1月17日および18日の2日間にわたり、技術を競い合いました。日本からは帝国ホテルチームが代表として参加し、チョコレート細工ピエスモンテ、3種のボンボンショコラ、ジェラートを使ったグラスデザートの3部門で優勝、ミルフィーユの1部門で準優勝となり、総合優勝を獲得しました。

審査員からは、繊細で丁寧な仕事による精度の高い仕上がりとその技術力が高く評価され、また、味、見た目ともに絶賛されました。

優勝に際し、大山航志は「チョコレート細工ピエスモンテ*1には、イタリアのカルチャーを盛り込むだけでなく、ストーリー性にもこだわりました。職場の協力や先輩のアドバイスなしには成し得ない結果です」、吉田和正は「アメ細工ピエスモンテ*2は一つの作品の中に見所を多くするよう工夫しました。もっと腕を磨いてシニアの大会にもチャレンジしたいです」と述べています。

*1は前頁写真左、*2は前頁写真右の鑑賞用装飾菓子

大山 航志（おおやま こうし） 略歴	吉田 和正（よしだ かずまさ） 略歴
1992年2月、静岡県出身（22歳）	1992年9月、岩手県出身（22歳）
2013年2月、帝国ホテル入社	2013年3月、帝国ホテル入社

「ジュニア・ワールド・ペストリー・チャンピオンシップ」については下記をご参照ください。

- ・国際展示会「SIGEP」のホームページ

http://en.sigep.it/pastryevents/Italian_Junior_Championship.asp

- ・「JUNIOR WORLD PASTRY CHAMPIONSHIP」開催概要

http://en.sigep.it/upload/SIG/pastry_events/juniores_regolamento_en.pdf