



「ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2017」 開催結果について

プロフェッショナル向けベルギーチョコレートの代表的ブランドであるベルコラーデ(取扱:ピュラトスジャパン株式会社 本社:東京都渋谷区 代表取締役社長:ジャン・ピエール ベルナルディノ)は、2017年6月22日(木)に、「ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2017」の最終審査および表彰式を開催いたしました。

最終審査では、書類・味覚審査を勝ち抜いた8名のファイナリストが、ボンボンショコラとスナック(チョコレートを使用した菓子)およびチョコレート・ピースモンテを制作。4時間におよぶ白熱した競技の後、審査員長を務めるステファン・ルルー(ピュラトス本社、MOF)をはじめ、日本代表クラスのシェフの方々による味覚、技術、芸術性における厳正なる審査の結果、塚田 悠也さん(東海調理製菓専門学校)が栄冠に輝きました。

塚田さんは、ノワール・コレクション・ペルー*、ノワール・スーペリヤー*をそれぞれの層に使用した2層のガナッシュにパート・ド・フリユイ・ミュールを重ね、ミュールティーを表現した「Lumiere(光)(ボンボンショコラ)」、ノワール・コレクション・ペルー*、ノワール・プール・アメール*、アーモンド・ブラリネ 60*を使用したブラリネ・ノワゼットとコンフィチュール・オランジュにシュトロイゼル・オランジュとクリスティアン・リで食感を加えた「Nassance(誕生)(スナック)」を制作。また、チョコレート・ピースモンテの「Lien(繋ぐ)」でテーマである「Next Generation(ネクスト・ジェネレーション)」を表現し、見事優勝を勝ち取り、副賞としてピュラトス本社(ベルコラーデ)でのステファン・ルルーによる2日間のトレーニングを含む、1週間のベルギー研修旅行が贈呈されました。

なお、ベルコラーデは、パティシエ、ショコラティエの皆様へ技術向上の機会を提供すべく、今後も継続して本アワードの開催を予定しています。

○審査結果の詳細な評価内容につきましては、一切開示いたしかねます。予めご了承ください。

*ノワール・コレクション・ペルー、ノワール・スーペリヤー、ノワール・プール・アメール、アーモンド・ブラリネ 60はベルコラーデ製品です。

ピュラトスについて

ピュラトスは、パン・洋菓子・チョコレートを扱うプロフェッショナルの皆様へ、原材料を提供する国際カンパニーです。1919年にベルギーのブリュッセルで創業して以来、世界100カ国以上で、製品やサービスを提供しております。味に妥協せず、ニーズの高まる健康分野を中心に、優れた技術イノベーションによって顧客価値の高い製品を提供しております。

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

最終審査 開催概要

開催日: 2017年6月22日(木)
最終審査会場: 埼玉ベルエポック製菓調理専門学校
〒330-0845 さいたま市大宮区仲町 3-25
表彰式会場: 浦和ロイヤルパインズホテル
〒330-0062 さいたま市浦和区仲町 2-5-1

テーマと審査対象

「NEXT GENERATION」(ネクスト・ジェネレーション)

第1次審査提出作品の制作:ボンボンショコラ、スナック(各1種類)、チョコレート・ピースモンテ

※ボンボンショコラとスナックを制作したチョコレート・ピースモンテと組み合わせて仕上げる

審査結果

順位	ご氏名	会社名
1	塚田 悠也	東海調理製菓専門学校
2	奥野 光	Cacaotier Gokan
3	川野 圭一	名古屋東急ホテル

	ご氏名	会社名
ベスト・ボンボンショコラ賞	奥野 光	Cacaotier Gokan
ベスト・スナック賞	塚田 悠也	東海調理製菓専門学校
ベスト・チョコレート・ピエスモンテ賞	塚田 悠也	東海調理製菓専門学校

(入賞は五十音順)

入賞	上垣 河大	le fleuve
入賞	小柳 俊彦	アステリスク
入賞	長尾 義昭	アグネスホテル徳島
入賞	星 陽二	パティスリーアプラノス
入賞	松田 詢吾	ラ・パティスリー・ベルジュ

最終審査における審査員

ステファン・ルルー ピュラトス本社 (MOF、審査員長)

垣本 晃宏氏 ASSEMBLAGES KAKIMOTO オーナーシェフ (最終審査責任者)

川村 英樹氏 アテスウェイ オーナーシェフ

藤田 浩司氏 クールジャパン株式会社 取締役

赤羽目 健悟氏 株式会社 帝国ホテル

ヨリス・バンヘー ピュラトスジャパン株式会社 テクニカルセールスディレクター

「ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2017」開催にあたり、他の審査員の皆様と共に規定の作成にご協力を賜りました。最終審査では、その規定に基づき、競技のルールや審査を監査いただきました。尚、「ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2017」最終審査への「審査員(採点者)」としての参加は一切ございません。

朝田 晋平氏 パティスリー アプラノス オーナーシェフ

和泉 光一氏 アステリスク オーナーシェフ

ファイナリストおよび審査員



(前列左から)

上垣 河大氏、奥野 光氏(準優勝)、川野 圭一氏(銅賞)、小柳 俊彦氏、塚田 悠也氏(優勝)、長尾 義昭氏、星 陽二氏、松田 詢吾氏

(後列左から)朝田 晋平氏、赤羽目 健悟氏、垣本 晃宏氏(最終審査責任者)、川村 英樹氏、ジャン・ピエール ベルナルディノ、ステファン・ルルー(審査員長)、藤田 浩司氏、和泉 光一氏、ヨリス・バンヘー

作品

➤ 優勝作品（塚田 悠也さん 東海調理製菓専門学校）

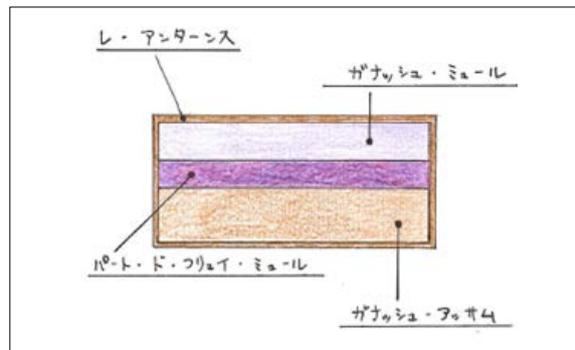


(左) チョコレート・ピエスモンテ「Lien (繋ぐ)」
(右上) ポンボンショコラ(エンローピング)「Lumiere (光)」(下)とスナック「Nassance (誕生)」(上)
(右下) 審査員長のステファン・ルルー(左)と塚田 悠也 さん(右)

「Lien (繋ぐ)」(チョコレート・ピエスモンテ)

テーマを見て感じたイメージが“新しい時代”への架け橋。つまり赤ちゃんでした。そして、その赤ちゃんを運んでくる「コウノトリ」を作ろうと考えました。会場で作る利点を活かしたバランスにし、型を利用することでストーリーとインパクトがある作品に仕上げました。
(応募書類より抜粋)

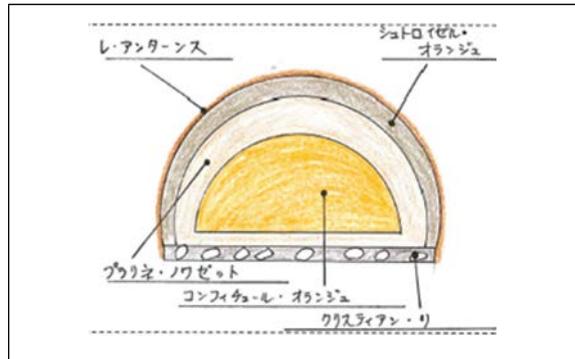
「Lumiere (光)」(ボンボンショコラ)



ボンボンショコラは、ミュールティエをイメージして作りました。ノワール・コレクション・ペルーのフルーティーな味わいで、ミュールに奥行きを持たせ、ノワール・スーペリヤーのカカオ感を引き立てる茶葉(アッサム)を選択しました。パート・ド・フリュイは硬すぎず、柔らかすぎず、2種類のガナッシュと調和するように何度も試作を重ねました。(応募書類より抜粋)

ベルコラーデ使用製品: ノワール・コレクション・ペルー、ノワール・スーペリヤー、レ・エクストラ、レ・アンターンス、ピュア・ココアバター

「Nassance (誕生)」(スナック)



スナック=食感というインスピレーションが沸きました。味はシンプルにオレンジとプラリネの2種類にして、食感を加えて、テクスチャーを重視しました。オレンジは日持ちも考え、コンフィチュールにしてフレッシュ感や香りをプラスし、今までにないお菓子にしました。形状を卵型にして、ピエスモンテに組み込んだ際に統一感が出るようにしました。(応募書類より抜粋)

ベルコラーデ使用製品: ノワール・コレクション・ペルー、ノワール・プール・アメール、レ・アンターンス、レ・エクストラ、アーモンド・プラリネ 60

➤ 準優勝作品 (奥野 光さん Cacaotier Gokan)

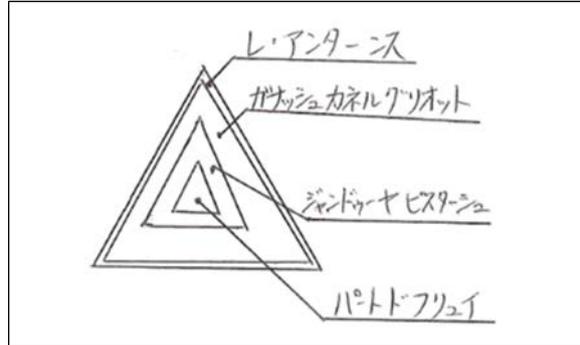


(左) チョコレート・ピエスモンテ「～ Traffic ～」
(右上) ポンボンショコラ(エンローピング)「～ Triangle ～」(下)とスナック「～ Chocolat balle ～」(上)
(右下) 審査員長のステファン・ルルー(左)と奥野 光 さん(右)

「～ Traffic ～」(チョコレート・ピエスモンテ)

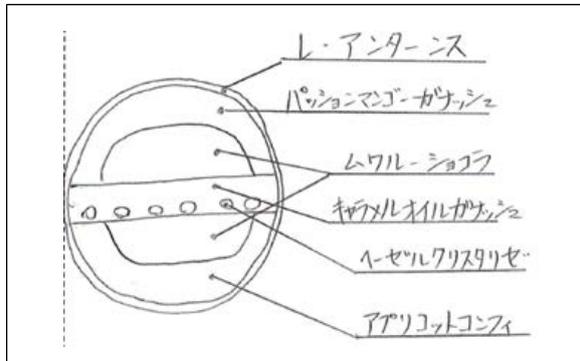
未来の交通手段をイメージして作製しました。様々な技法を使用し、見応えがある作品に仕上がるよう意識しました。多くの色を使用せず、ボンボンショコラ、スナックが一番目立つようにしています。(応募書類より抜粋)

「～ Triangle ～」(ボンボンショコラ)



ブラン・コレクション・ドミニカンリパブリックの余韻とピスタチオが合うと思い、そこからレシピを組み立てました。グリョット、シナモンと味・香りが移行していき、最後にピスタチオとドミニカンリパブリックのまろやかな余韻で終われるようにしました。組み立ても、ただ上に重ねるのではなく、生菓子を仕込むような感覚でセンターを中に入れていく方法を考えました。ジャンドゥーヤ・ピスターシュにより、ゼリー(パートド・フリュイ)からの水分移行が防げ、日数が経ってもきれいな断面を維持できるようにしました。(応募書類より抜粋)
ベルコラーデ使用製品: ブラン・セレクトシオン、ブラン・コレクション・ドミニカンリパブリック、ピュア・ココアバター、レ・アンターンス

「～ Chocolat balle ～」(スナック)



スナック=万人受けするお菓子というイメージがあるので、誰が食べてもおいしいと思える物にしました。レ・キャラメル of 優しいキャラメルの味が好きで、それを中心に上段にパッション・マンゴー・ガナッシュ、下段にアプリコット・コンフィ、そしてその間に少々ビターなムワール・ショコラを忍ばせ、アクセントにヘーゼル・クリスタリゼも入れ、いくつでも食べられる味に仕上げました。球体にする事で、パーティタイプにするより仕込める層の多さも楽しめます。上部、下部のみ、全て一緒に食べてもおいしく、食べられる方が様々な楽しみを持てるようにしました。(応募書類より抜粋)
ベルコラーデ使用製品: レ・キャラメル、ノワール・プール・アメール、ブラン・セレクトシオン、ピュア・ココアバター、レ・アンターンス

➤ 銅賞作品（川野 圭一 さん 名古屋東急ホテル）

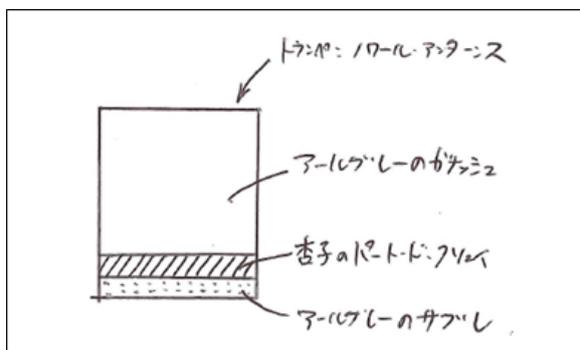


(左) チョコレート・ピースモンテ「Printemps ~春~」
 (右上) ボンボンショコラ(エンローグ)「ambitieux ~大望~」(上)とスナック「Souffle ~息吹~」(下)
 (右下) 審査員長のステファン・ルルー(左)と 川野圭一 さん(右)

「Printemps ~春~」（チョコレート・ピースモンテ）

テーマである「ネクスト・ジェネレーション」をイメージして赤ちゃんを作りました。下のクーレは妊婦をイメージしています。新しいことが始まりそうな「春」を感じさせる花、蝶、つくしをまた、丸いボンボンショコラの台座には、ミルクチョコレートをかけ流し、時間の流れを表現しました。(応募書類より抜粋)

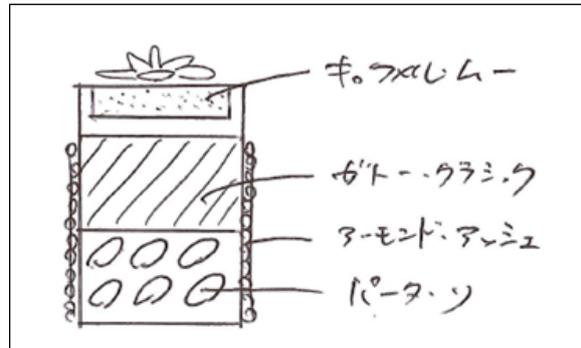
「ambitieux ~大望~」（ボンボンショコラ）



ローストカカオの印象的でしっかりとしたテイストのレ・コレクシオン・ベネズエラとアールグレーを合わせました。ガナッシュは、爽やかな香りのものでしっかりした香りの2種のアールグレーを使用し、すっきりとした印象のアニスリキュールを合わせ、そこに杏子のパート・ド・フリユイでほどよい酸味とを加え、マリアージュしました。また、アールグレーのサブレでテクスチャーだけでなく、より深みのある味わいを感じることができるようになりました。(応募書類より抜粋)

ベルコラーデ使用製品: レ・コレクシオン・ベネズエラ、ノワール・アンターンス、ピュア・ココアバター

「Souffle ～息吹～」(スナック)



口溶けの良いノワール・アンターンスとアーモンドのプラリネ、ヘーゼルナッツのプラリネ、米ハゼを合わせ、軽い食感とナッツの力強さを出しました。そこに、米粉を使い、しっとりさせたガトー・クラシック、なめらかなキャラメル・ムーを合わせ、一口で様々な食感を楽しめるスナックにしました。(応募書類より抜粋)

ベルコラーデ使用製品: ノワール・アンターンス、ブラン・アンターンス

賞

優勝 1名:

ベルギー研修旅行、賞状、トロフィー、副賞(ベルコラーデ製品 100kg、モールド 6 枚)

準優勝 1名:

賞状、副賞(ベルコラーデ製品 50kg、モールド 4 枚)

銅賞 1名:

賞状、副賞(ベルコラーデ製品 30kg、モールド 2 枚)

※ステファン・ルルー著書「素材としてのチョコレート」を贈呈

ベスト・ボンボンショコラ賞 1名: 賞状、トロフィー、副賞(ベルコラーデ製品 20kg)

ベスト・スナック賞 1名: 賞状、トロフィー、副賞(ベルコラーデ製品 20kg)

ベスト・チョコレート・ピースモンテ賞 1名: 賞状、トロフィー、副賞(ベルコラーデ製品 20kg)

※ステファン・ルルー著書「プラリネ」を贈呈

ベルコラーデサイト: <http://belcolade.jp/index.html>

本件に関するお問い合わせ

ピュラトスジャパン株式会社 マーケティング部

担当: 長瀬真弓 mnagase@puratos.com 中島 麻由子 mnakajima@puratos.com

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 2 丁目 2 番 22 号 TEL: 03-5410-2326