



ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2018

ベルコラーデは、パティシエ、ショコラティエの皆様にご提供することを目的に、柔軟な発想でチョコレートの新しいおいしさや技術、獨創性、芸術性を表現していただくアワードを開催いたします。

2018年のテーマは、「Anniversary」(アニバーサリー)。

テーマに基づいたボンボンショコラ、スナック、チョコレート・ピースモンテを制作いただきます。

見事優勝されまると、ベルギーへの研修旅行にご招待。皆様からのご応募をお待ちしております。

応募要項

- **テーマ**
ANNIVERSARY (アニバーサリー)
- **応募資格**
日本国内に在住で、お菓子やチョコレートの製造販売に携わるプロフェッショナルの方(洋菓子技術者、ショコラティエなど)
※代理人による応募、原料チョコレートメーカーの方の応募はご遠慮ください。
※1名様あたり1回、1店(社)につき3名様までご応募可
- **審査内容**
・第1次審査:書類および味覚審査
ボンボンショコラ(エンローピングタイプ1種類)、スナック(1種類)、チョコレート・ピースモンテ(写真のみ)
・最終審査:実技審査(味覚・技術・芸術性)
※第1次審査提出作品の制作(5時間)
- **応募規定**
下記に加え、エントリー後に送付される応募マニュアルの規定を全て満たしてご応募ください。
 - テーマに基づいた、ボンボンショコラ、スナック(現物各12個、レシピ、写真)、およびチョコレート・ピースモンテの作品(写真)をご応募ください。
 - 柔軟な発想でチョコレートの新しいおいしさや獨創性、芸術性を表現してください。
 - ボンボンショコラのサイズは、15g以内、15-18°Cで2週間以上の賞味期限を想定した配合で作成ください。
 - スナックは、チョコレートを使用した菓子を制作ください。チョコレートの使用量(割合)の規定はありませんが、全て食用可能なもので作成ください。また、スナックの定義はございませんが、生菓子は対象外となります。
 - スナックのサイズは、1個あたり20~50gの範囲内。25°C以下の場所で2週間以上の賞味期限を想定した配合で作成ください。

- チョコレート・ピースモンテは、チョコレート素材(ココアバターを含む)、食用色素以外の使用不可。
- ベルコラーデで取り扱いのある材料については、ベルコラーデ製品をご使用ください。また、ボンボンショコラ、スナックで使用するチョコレートは、ベルコラーデ製品より必ずご選択ください。
- 応募作品は応募者自身が開発した作品とし、全て未発表・未発売のもの。また、応募作品の制作はすべて応募者自身で行っていただきます。
- 最終審査に進出された場合、制限時間内(5時間)で、第1次審査でご提出のボンボンショコラ、スナック(各20個)とチョコレート・ピースモンテを制作(幅40cm以内×奥行40cm以内、高さ制限なし)してください。
- 最終審査では、ボンボンショコラ(プレゼンテーション用10個)、スナック(プレゼンテーション用10個)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ていただきます。

- **応募方法**
1. エントリー
ベルコラーデウェブサイトよりエントリーシートをダウンロードし、必要事項をご記入のうえ、メール、FAX、または郵送にて事務局あてにエントリーください。
http://www.belcolade.jp/
※応募者ご本人名でのエントリーのみ受付可。
- 2. エントリー登録証・エントリーキットの受領
① エントリー登録証: エントリー後、1週間以内にメールにて、エントリーIDをお送りいたします。
② エントリーキット: 郵送にて事務局より勤務先ご住所宛にお送りします。
※エントリーキットの内容物: 応募マニュアル、応募用紙、応募作品用チョコレート(最大3種類、計3kgまで)、ベルコラーデ製品カタログ(各製品成分規格の記載あり)、ご参考用スナックレシピ(ステファン・ルルー著書「プラナ」より)

- 3. 応募作品のご提出
エントリー後に送付される応募マニュアルの規定を全て満たして、郵送にて第1次審査提出物を、事務局宛で送付ください。
※エントリー後、必ず応募作品をご提出ください。

- 【第1次審査提出物】
① 応募用紙(所定の書式にて必要事項を記載)
・ボンボンショコラ、スナックのレシピ・写真
・チョコレート・ピースモンテ写真など
② ボンボンショコラ・スナック各12個(味覚審査用)
- **賞**
優勝(1名)、準優勝(1名)、銅賞(1名)
ベスト・ボンボンショコラ賞(1名)
ベスト・スナック賞(1名)
ベスト・チョコレート・ピースモンテ賞(1名)
優勝者はベルギー研修旅行を授与(ベルコラーデ本社での2日間のトレーニングを含む約1週間の旅程。2018年予定)。その他賞状、副賞などを授与。

- **2018年スケジュール**
4月13日(金) エントリー締切(事務局あて必着)
4月27日(金) ご質問フォーム締切
5月15日(火) 応募締切(事務局あて必着)
5月28日(月) 第1次審査(8名を選出予定)
5月30日(水)~ 最終審査進出者公表
(ベルコラーデウェブサイトにて)
7月25日(水) 事前説明(午後)
(使用原材料・道具のチェック)
7月26日(木) 最終審査、表彰式・レセプション
最終審査会場: 埼玉ベルエポック製菓調理専門学校
※事前説明・最終審査日程は予定。
- **主催**
ベルコラーデ(ピュラトスジャパン株式会社)

エントリー締切日: 2018年4月13日(金) 事務局宛必着

www.belcolade.jp

ベルコラーデウェブサイトより、エントリーシートをダウンロードください。

ジャパン・ベルコラーデ・アワード事務局

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前2丁目2番22号
ピュラトスジャパン株式会社 マーケティング部
TEL: 03-5410-2326 FAX: 03-5410-2321 (受付時間: 月~金(祝除く) 9:00~17:00)
belcolade_japan@puratos.com

※応募規定などのご質問は、エントリーキットに同封の「エントリー者用ご質問フォーム」よりお願いいたします。お電話では回答しかねます。



「ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2017」 優勝者 塚田悠也さんへお聞きしました!

「ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2017」にて優勝された東海調理製菓専門学校 塚田悠也さんへ、ご応募から最終審査に至るまで、また今後についてお話をお聞きしました。

Q. 「ジャパン・ベルコラーデ・アワード2017」へ応募されたきっかけについてお聞かせください。

A. 昨年「トップ・オブ・パティシエ 2016」に参加しましたが、「ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2015」優勝者の真砂さんに勝てませんでした。まずは、真砂さんに追いつくためアワードに参加し、優勝しようと思ったことがきっかけです。もう1つは、「トップ・オブ・パティシエ 2016」で作った2種類のボンボンショコラについて、審査員の方に「おいしかったよ」と言っていたことが自信につながり参加の後押しとなりました。



最終審査で
作品に取り組み塚田さん

Q. ボンボンショコラのレシピ構成で工夫された点、重視した点などをお聞かせください。

A. 紅茶を選択する際に、香りが強くなりすぎないようにアッサムを使用し、またチョコレートの味がぼやけないように注意しました。作成したのは「ガナッシュ・ミュール」、「パート・ド・フリユイ・ミュール」、「ガナッシュ・アッサム」の3層からなるショコラ。複雑な味にならないように紅茶とミュールをメインにしています。また、口溶けも重視し、ガナッシュはもちろんです。パート・ド・フリユイが口の中で最後まで残らないような固さにするため何度も配合を調整しました。最終的には、ガナッシュと同じように口の中で溶ける固さに仕上げることができました。

Q. スナック（チョコレートを使用した菓子）のレシピ構成で工夫された点、重視した点などをお聞かせください。

A. テクスチャーを重視しようと考えていました。「シュトロイゼル・オレンジ」、「ブラリネ・ノワゼット」のキャラメリゼ、ライスパフやナッツを使用した「クリスティアン・リ」に、焼菓子との違いを明確にするため「コンフィチュール・オレンジ」をセンターに入れフレッシュ感を残し、様々な食感を感じられるスナックとしてまとめました。味は、わかりやすいようにシンプルに構成にしています。ノワール・コレクション・ペルーに直感で合うと感じたオレンジにブラリネを合わせ、アクセントにカルダモンを加えました。スパイスは好みが変わるので、程よく感じる程度に量をおさえたのもポイントです。コンフィチュールは味に深みを持たせるため、マンゴー、パッション、みかん、オレンジリキュールを使用し、シンプルだけれども味わい深い仕上がりを目指しました。



塚田さんスナック優勝作品
スナック Naissance (誕生)
ボンボンショコラ Lumière (光)

Q. 2017年のテーマは「Next Generation

(ネクスト・ジェネレーション)」でした。ピエスモンテを制作する際、表現するのに苦労された点などについてお聞かせください。

A. ストーリーが見えるような作品を目指していました。「新しい時代」への架け橋をイメージし、コウノトリをメインに、ボンボンショコラはヒナ鳥のエサにみたく、スナックは、卵型にしてヒナが今にも産まれてくる様子を表現しました。型はピエスモンテ全体の量に対して 1/3 内におさめると



優勝した塚田悠也さん(右)と審査員長のステファン・ルルー(左)

いう規定がありました。最大限に使用しましたが、鳥の羽では型を使用せずに作る必要がありました。型を使わずにどのように表現するか、いかに少ない手数で羽らしく見せるかとても苦労しました。

Q. 第1次審査は味覚及び書類による審査でした。書類準備や提出するボンボンショコラ、スナック作成で気を付けた点などをお聞かせください。

A. ボンボンショコラの乳化状態には気を配りました。スナックは固さのあるものをトランベしたので、ヒビ割れが起きないように注意しました。また、第1次審査の味覚審査が行われるのが作品提出後2週間でしたので、2週間たっても食感が残る様にしました。



最終審査で
作品に取り組み塚田さん

Q. 第1次審査後、最終審査に向けた準備内容についてお聞かせください。

A. 道具や備品を置く場所は、最終審査会場を想定してレイアウトし、室温も 20 ~ 23°C の間で毎回温度を変え、最終審査となるべく同じ環境に整えながら練習をしました。モンタージュについては、頭で考えなくても接着できるようにまでになりました。

Q. 最終審査当日の本審査では、練習通りに作業を進めることができましたか。

A. 本審査の出来栄は 80 点くらいです。作業台の場所にもよると思いますが、会場が思っていた以上に冷えていました。ショコラがいつもよりサラサラしていて薄いパーツがより薄くとれ、冷えすぎて割れるということがありました。練習では制限時間の 4 時間ギリギリで完成していたのですが、10 分以上前に終わらせることができ時間に余裕があったので、修復することができました。

Q. 優勝という結果を受けて、アワードのご経験を今後どのように活かしていきたいとお考えでしょうか。

A. 優勝できたことは1つの通過点と考えています。まだまだ未熟であるので、現状に満足せずに、更に高いところを目指していければと思います。今後は、同じようなタイムトライアルのコンクールに挑戦していきたいですし、作品のボンボンショコラ、スナックについては、商品化できればと思います。

Q. 後進へのメッセージをいただけますか。

A. ショコラは身近すぎてあまり深く考えることが少ないと思います。今回アワードに参加させていただき、ショコラについて自分なりに深く知ることのきっかけになりました。私自身とても勉強になりましたので、応募を検討されている方にはぜひ挑戦していただきたいです。



塚田さん優勝作品
チョコレート・ピエスモンテ
Lien (繋ぐ)

www.puratos.co.jp www.belcolade.jp
f www.facebook.com/puratosyogashi

Puratos Japan Co., Ltd. 2-2-22 Jingumae, Shibuya-ku, Tokyo 150-0001 Japan
ピュラトスジャパン株式会社 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前2丁目2番22号
Tel: 03-5410-2322 Fax: 03-5410-2321 belcolade_japan@puratos.com

Puratos
Reliable partners in innovation