

## 「ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2019」結果発表！

ピュラトスジャパン株式会社（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、埼玉ベルエポック製菓調理専門学校において、第8回目となる「ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2019」最終審査を実施いたしました。

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）およびピエス・アーティスティック（チョコレートのアート作品）を制作。本年は、審査規定を一部改定し、テーマを各自で設定し、より自由度が高いダイナミックな作品制作が競われました。5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、経験豊かな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、川野 圭一さん（名古屋東急ホテル）が栄冠に輝きました。

川野さんには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。

本アワードは、パティシエ、ショコラティエの皆様に対し、コンテストを通じて新しい技術を体得し、技術向上へのモチベーションを高めていただく機会の創出を目的に2012年より毎年開催していますが、次回の本アワードは2年後の2021年に開催いたします。2020年は、2021年のアワードに向けてより多くの皆様がチャレンジできる、そして力を発揮していただけるよう、様々なプログラムを行う予定です。本アワードは2021年にパワーアップして戻ってまいりますので、ぜひご期待ください！

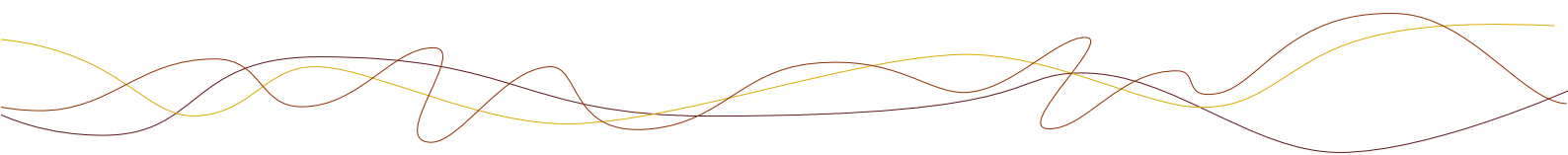
### ■審査結果

順位	ご氏名	会社名
優勝	川野 圭一	名古屋東急ホテル
準優勝	星 陽二	パティスリーアブラノス
銅賞	生田目 翔大 (なまため しょうた)	株式会社目黒雅叙園

各賞	ご氏名	会社名
ベスト・ボンボンショコラ賞	星 陽二	パティスリーアブラノス
ベスト・スナック賞	川野 圭一 星 陽二	名古屋東急ホテル パティスリーアブラノス
ベスト・ピエス・アーティスティック賞	川野 圭一	名古屋東急ホテル

(入賞は五十音順)

入賞	大久保 俊輔	株式会社クラブハリエ
入賞	酒井 雅秀	専修学校 日本菓子専門学校
入賞	佐々木 彰介	ロイヤルパインズホテル浦和
入賞	長尾 義昭	アグネスホテル徳島
入賞	山本 慶也	ホテル日航金沢



## ■審査員

- |             |                      |                                 |
|-------------|----------------------|---------------------------------|
| ● ステファン・ルルー | ピュラトス本社              | M.O.F.、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    | FUJITA LAB           | グローバルコンサルタント                    |
| ● 赤羽目 健悟氏   | 株式会社 帝国ホテル           | ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2012 優勝者       |
| ● 山本 和希氏    | 菓子工房みずほ              | ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2018 優勝者、特別審査員 |
| ● ヨリス・バンヘー  | ピュラトスジャパン            | テクニカルセールスディレクター                 |

- 朝田 晋平氏      パティスリーアプラノス      オーナーシェフ

※「ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2019」開催にあたり、他の審査員の皆様と共に規定の作成など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の方向性などについて取りまとめいただきました。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。

## ■ファナリストおよび審査員

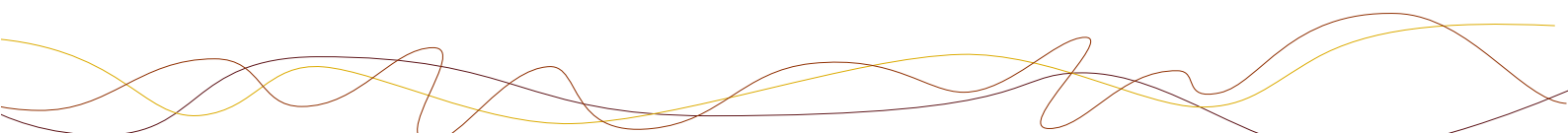


(前列左から)  
佐々木 彰介 氏、長尾 義昭 氏、生田目 翔大 氏(銅賞)、川野 圭一 氏(優勝)、星 陽二 氏(準優勝)、酒井 雅秀 氏、大久保 俊輔 氏、山本 慶也 氏  
(後列左から)ヨリス・バンヘー、朝田 晋平 氏、川村 英樹 氏、垣本 晃宏 氏(最終審査責任者)、ステファン・ルルー(審査員長)、藤田 浩司 氏、赤羽目 健悟 氏、山本 和希 氏、

## ■優勝作品 川野 圭一 氏 (名古屋東急ホテル)



(前列左から)  
(左上) 審査員長のステファン・ルルー(左)、川野圭一氏(右)  
(左下) ポンポンショコラ「Pixel」(下)、チョコレート・スナック「Germination ～芽生え～」(上)  
(右) ピエス・アーティスティック「Piece of ocean」



## ジャパン・ベルコラーデ・アワードについて

パティシエ、ショコラティエの皆様に対し、コンテストを通じて新しい技術を体得し、技術向上へのモチベーションを高めていただく機会の創出を目的に開催しているチョコレートの技術コンテスト。審査員長を務めるステファン・ルルー（ピュラトス本社、M.O.F.）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、芸術性審査の上、各賞を決定し、優勝者をベルギー研修旅行にご招待しています。今回で8回目を迎え、多くのプロフェッショナルの皆様にごチャレンジいただいています。

## 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を対象に、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。原料チョコレートにおいては、ベルギー製クーベルチュールチョコレート「ベルコラーデ」をはじめとする複数のブランドを展開しております。

お問合せ先：ピュラトスジャパン株式会社  
マーケティング部（ジャパン・ベルコラーデ・アワード事務局）  
長瀬 mnagase@puratos.com

