

# ジャパン・ベルコラーデ・アワード 帝国ホテル 赤羽目健悟さんが見事優勝

ベルコラーデは、2012年4月19日(木)に「ジャパン・ベルコラーデ・アワード2012」の最終審査および表彰式を開催いたしました。

約40名から書類審査を勝ち抜いた6名のファイナリストによる白熱した競技が繰り広げられ、制限時間2時間半でテーマである「チョコレート・フードペアリング」ならではの工夫を凝らしたボンボンショコラ2種類、およびミニ・ピエスモンテを制作。味覚、芸術、技術において厳正なる審査の結果、帝国ホテルの赤羽目健悟さんが栄冠に輝きました。

赤羽目さんは、ノワール・コレクション・ペルーにオレンジ、ジンジャー、ハニーを組み合わせた「オレンジ・ジャンジャンブル」、レ・コレクション・ベネズエラにシナモンやクローブなどのスパイス、バナナ、アーモンドを組み合わせた「パナーヌ・アマンデ」を制作。さらに見事な手さばきで南国を思わせるインパクトのあるミニ・ピエスモンテも仕上げ、審査員からたいへん高い評価を受けました。準優勝にはデザート菓子ロンシャン 加藤大地さん、第3位にはショコラティエール・デリスモア 大勝久美子さんを選出。優勝・準優勝の2名には、ステファン・ルルーによるベルコラーデ本社での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られます。

ベルコラーデは、若手ショコラティエの技術向上、育成に寄与すべく、来年も継続して本アワードを開催して参ります。



赤羽目 健悟さん (優勝)



加藤 大地さん (準優勝)



大勝 久美子さん (第3位)



向 慶一さん (第4位)



福岡 克好さん (第4位)



小坂 知博さん (第4位)



ファイナリスト (前列) と審査員 (後列)

### 最終審査結果 (敬称略)

優勝: 帝国ホテル (東京都千代田区) 赤羽目 健悟  
準優勝: デザート菓子 ロンシャン (石川県金沢市) 加藤 大地  
第3位: ショコラティエール・デリスモア (兵庫県西宮市) 大勝 久美子  
第4位 (五十音順): マ・プリエール (東京都武蔵野市) 小坂 知博  
パティスリー・フルリエ (東京都江戸川区) 福岡 克好  
シャングリ・ラ ホテル 東京 (東京都千代田区) 向 慶一

### 審査員の皆様 (敬称略)

ベルコラーデ本社 ステファン・ルルー (MOF、審査員長)  
パティスリーアブラノス オーナーシェフ 朝田 晋平  
アテスウェイ オーナーシェフ 川村 英樹  
ヒロコーヒーケーキ工房 シェフパティシエ 藤田 浩司  
アトリエアルシオン シェフパティシエ 垣本 晃宏  
ピュラトスジャパン チーフデモンストレーター ヨリス・パンヘー



「オレンジ・ジャンジャンブル」(優勝作品)



「コスタリカ・スペシャル」(準優勝作品)



「マリブ・コンコンブル」(第3位作品)



審査員の藤田シェフ (左) と垣本シェフ (中央)



審査員の川村シェフ (右)



審査員の朝田シェフ (右)



優勝トロフィー



優勝した赤羽目 健悟さん



優勝作品



味覚審査をする審査員の皆様



審査員長から手渡される優勝トロフィー



表彰式に続いてレセプションが開催されました



**belcolade@puratos.co.jp**

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 service@puratos.co.jp www.puratos.co.jp

ベルコラーデは、ピュラトスグループのベルギーチョコレートブランドです。日本ではピュラトスジャパンが輸入・販売しています。