



## プレスリリース:「ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2012」 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 社長:ジャン・ピエール ベルナルディノ)は、2012年4月19日(木)に下記のとおり、「**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。

最終審査では、2グループに分かれて6名の選手による白熱した競技が繰り広げられ、テーマの「チョコレート・フードペアリング」ならではの組み合わせの工夫を凝らしたボンボンショコラ各2点、およびミニ・ピエスモンテが制作されました。味覚、芸術、技術においての厳正なる審査の結果、優勝、準優勝、第3位、第4位(3名)が選出され、表彰式にて発表。審査員長のベルコラーデ本社、ステファン・ルルー(MOF)より賞品が授与されました。

優勝・準優勝の2名には、7月下旬～8月上旬にベルコラーデ本社でのステファン・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提供されます。

なお、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の開催を予定しています。

記

### 1. 「ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2012」最終審査 開催概要

日時: 2012年4月19日(木) 第1グループ 9:00～11:30、第2グループ 13:30～16:00  
会場: ピュラトスジャパン(株) イノベーションセンター2階「ラ・ショコラテリー」  
〒107-0061 東京都港区北青山 2-11-9 03-5410-2318

### 2. テーマ

「チョコレート・フードペアリング」

チョコレート・フードペアリングのボンボンショコラ2点(モールドタイプおよびエンロービングタイプ)、および、これと組み合わせたミニ・ピエスモンテによるプレゼンテーション

### 3. 審査員

- 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 アプラノス オーナーシェフ 朝田 晋平 氏
- アテスウェイ オーナーシェフ 川村 英樹 氏
- ヒロコーヒー ケーキ工房 シェフパティシエ 藤田 浩司 氏
- アトリエ アルシオン シェフパティシエ 垣本 晃宏 氏
- ピュラトスジャパン チーフデモンストレーター ヨリス・バンヘー

### 4. 審査結果

優勝	帝国ホテル(東京都千代田区)	赤羽目 健悟 氏
準優勝	デザート菓子 ロンシャン(石川県金沢市)	加藤 大地 氏
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 氏
第4位 (五十音順)	マ・プリエール(東京都武蔵野市)	小抜 知博 氏
	パティスリー フルリエ(東京都江戸川区)	福岡 克好 氏
	シャングリ・ラ ホテル 東京(東京都千代田区)	向 慶一 氏

## 5. ファイナリストおよび審査員



(前列左から)

マ・ブリエール 小抜 知博 氏、シヨコラティエール デリス モア 大勝 久美子 氏、帝国ホテル 赤羽目 健悟 氏(優勝者)、  
デザート菓子 ロンシャン 加藤 大地 氏(準優勝者)、シヤングリ・ラ ホテル東京 向 慶一 氏、パティスリー フルリエ 福岡 克好 氏  
(後列左から)

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

※別途画像データのご提供も可能です。

## 6. 優勝作品 (帝国ホテル 赤羽目 健悟 氏)



※別途画像データのご提供も可能です。

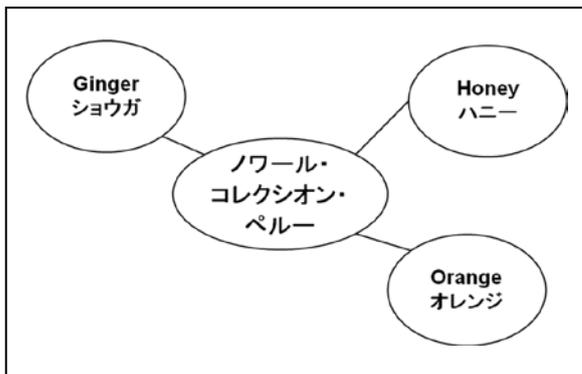
## 7. 優勝・準優勝・第3位作品

※入賞3作品については、詳しいレシピも公開しています。ご希望がございましたら、ピュラトスジャパンまでお問い合わせください。

**優勝：帝国ホテル 赤羽目 健悟 氏**

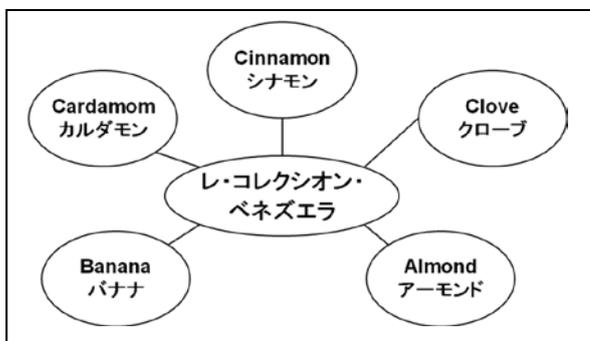
「オレンジ・ジャンジャンブル」(モールドタイプ)

ノワール・コレクション・ペルーの柑橘系のアロマとカカオの苦味に、オレンジのコンフィチュールと特徴的な香りや辛味のあるジンジャー。それをまろやかにするハチミツを入れたガナッシュを合わせました。印象的なダーク・クーベルチュール、オレンジとジンジャーで切れのいい爽やかなボンボンに仕上げています。



「パナーヌ・アマンデ」(エンローピングタイプ)

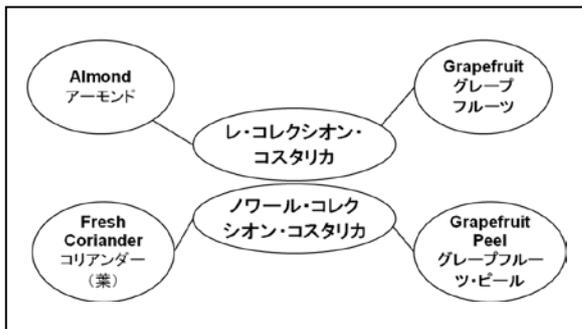
レ・コレクション・ベネズエラはナッツの香りが印象的だったので、アーモンドのプラリネとナッツに良く合うバナナを組み合わせました。スパイスは、アーモンドとバナナを引き立てるように配合しました。アーモンドのかりかりした食感とスパイスのアクセント。レ・コレクション・ベネズエラと食材の相性を楽しんでいただければと思います。



**準優勝：加藤 大地 氏**

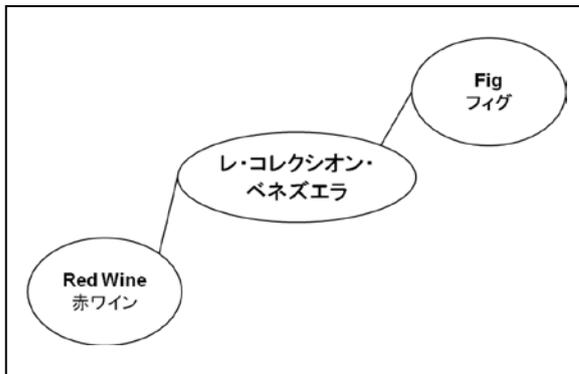
「コスタリカ・スペシャル」(モールドタイプ)

複雑な組み合わせになりましたが、全体でまとまりのとれたボンボンです。アーモンド・ジャンドゥーヤは自家製で、レ・コレクション・コスタリカを使用。フードプロセッサーで作るので、アーモンドの微粒子が残り、食感のアクセントとなっています。グレープフルーツは皮と一緒にコンフィチュールにしました。三層の最下部のガナッシュにコリアンダーの刺激を少し効かせた作品です。



### 「フィグ・キャラメル」(エンローピングタイプ)

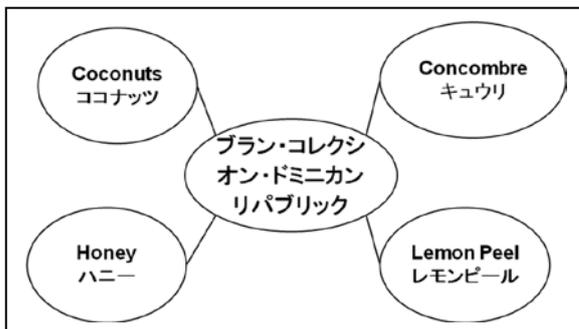
シンプルな組み合わせ、かつ大胆な味のアクセントが特長。二層の下部には赤ワインでコンポートしたイチジクを入れ、味とシードの食感を出しました。上部にはレ・コレクション・ベネズエラに合うキャラメルを加えたシンプルなガナッシュ。全体のバランスが完成されたボンボンです。



### 第3位 : ショコラティエール デリス モア 大勝 久美子 氏

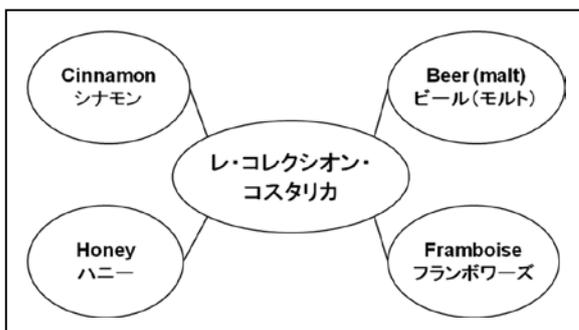
#### 「マリブ・コンコンブル」(モールドタイプ)

とても複雑なアロマで特徴のあるブラン・コレクション・ドミニカンリパブリックに、今まで組み合わせたとことのないものを選び、野菜のカテゴリからキュウリを選びました。ウリのような風味のキュウリと合わせることで、とても不思議な、でも南国を思わせる興味深いガナッシュができました。さらに、ココナッツやレモンのハチミツ、ホワイトラムを合わせることでマリブのカクテルのようなクリーミーでエキゾチックなショコラに仕上がっています。フードペアリングがなければ、思いつきも挑戦もしなかった組み合わせで、新しい味わいに出会うことができました。



#### 「ビール・ブランボワーズ」(エンローピングタイプ)

ナッツや豆乳のような風味のクリーミーなレ・コレクション・コスタリカに、麦芽からできているビールを合わせることで、今までに食べたことのない、心地よい風味のガナッシュができあがりました。レ・コレクション・コスタリカのアロマによって、よりビールの味わいがはっきりと感じられるようになった特徴のあるガナッシュ。これにフードペアリング・ツリーから選んだフランボワーズのフルーティーな酸味を加えました。さらに、ビールガナッシュとフランボワーズをより心地よくつなげるために、フードペアリング・ツリーからシナモンとアーモンドのハチミツを加えました。フードペアリングだからこそ生まれた、新しい味わいです。見た目でも伝わるように、ビールのスパークリング感をイメージしたデコレーションで仕上げました。



## 8. 賞

優勝：ベルギー研修旅行、賞状、トロフィー、副賞(ステファン・ルルー著「素材としてのチョコレート」、モールド<sup>®</sup> 10 枚、ベルカラーデ製品 100kg)s

準優勝：ベルギー研修旅行、賞状、副賞(ステファン・ルルー著「素材としてのチョコレート」、モールド<sup>®</sup> 6 枚、ベルカラーデ製品 50kg)

3 位：賞状、副賞(ステファン・ルルー著「素材としてのチョコレート」、モールド<sup>®</sup> 4 枚、ベルカラーデ製品 30kg)

4 位 (3 名)：賞状、副賞(ステファン・ルルー著「素材としてのチョコレート」、モールド<sup>®</sup> 2 枚、ベルカラーデ製品 20kg)

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 長瀬 nagase@puratos.co.jp

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前2丁目2番22号 TEL: 03-5410-2326 FAX: 03-5410-2321