



プレスリリース:「ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2013」 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、2013年5月23日(木)に下記のとおり、「**ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2013**」の最終審査および表彰式を開催いたしました。

30名以上の応募者より、書類・味覚審査を勝ち抜いた8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、ボンボンショコラ2点および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、株式会社クラブハリエ原田誠也さんが栄冠に輝きました。

原田さんは、ノワール・コレクション・コスタリカに、フードペアリングでアーモンド、ジンジャー、ハチミツ、豆乳、リンゴを組み合わせた「ポム・ジャンジャンブル」、レ・コレクション・ベネズエラにピーナッツ、ハチミツを組み合わせた「キャラミエル」を制作。さらにはピエスモンテの「Seed」で2種類のボンボンショコラとともにテーマである「ネイチャー」を表現し、審査員からたいへん高い評価を受けました。原田さんには、副賞として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贈られました。

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 2013」最終審査 開催概要

日時: 2013年5月23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

2. テーマと審査項目

「ネイチャー」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ピエスモンテによるプレゼンテーション

3. 審査結果

順位	ご氏名	フリガナ	会社名
優勝	原田 誠也	ハラダ セイヤ	株式会社クラブハリエ(滋賀県彦根市)
準優勝	宮野 彰裕	ミヤノ アキヒロ	有限会社菓子工房 T.YOKOGAWA(大阪府和泉市)
銅賞	向井 聡美	ムカイ サトミ	株式会社バンタン(東京都目黒区)

(入賞は五十音順)

入賞	青沼 佑弥	アオヌマ ユウヤ	浦和ロイヤルパインズホテル(さいたま市)
入賞	石本 泰規	イシモト ヤスノリ	フォルテンモ アッシュ(名古屋)
入賞	笠原 寿人	カサハラ ヒサト	パティスリー-KOSAI(水戸市)
入賞	丈池 武志	ジョウイケ タケシ	ANA クラウンプラザホテル神戸(神戸市)
入賞	筒井 光海	ツツイ ミツミ	帝国ホテル大阪(大阪市)

4. 審査員

ベルコラーデ本社	ステファン・ルルー（審査員長）
パティスリー アブランノス オーナーシェフ	朝田 晋平氏（競技委員長）
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
サロン ド ロワイヤル シェフパティシエ	垣本 晃宏氏

5. ファイナリストおよび審査員



(前列左から)

フォルテシモ アッシュ 石本 泰規 氏、浦和ロイヤルパインズホテル 青沼 佑弥 氏、株式会社バンタン 向井 聡美 氏(銅賞)、株式会社クラブハリエ 原田 誠也 氏(優勝)、有限会社菓子工房 T.YOKOGAWA 宮野 彰裕 氏(準優勝)、パティスリー-KOSAI 笠原 寿人 氏、ANA クラウンプラザホテル神戸 丈池 武志 氏、帝国ホテル大阪 筒井 光海 氏

(後列左から)

帝国ホテル 赤羽目 健悟 氏(前回大会優勝者)、アテスウェイ オーナーシェフ 川村 英樹 氏、アブランノス オーナーシェフ 朝田 晋平 氏(競技委員長)、ベルコラーデ本社 ステファン・ルルー (MOF、審査員長)、ピュラトスジャパン社長 ジャン・ピエール ベルナルディノ、ヒロコーヒー シェフパティシエ 藤田 浩司 氏、サロン ド ロワイヤル シェフパティシエ 垣本 晃宏 氏
※別途画像データのご提供も可能です。

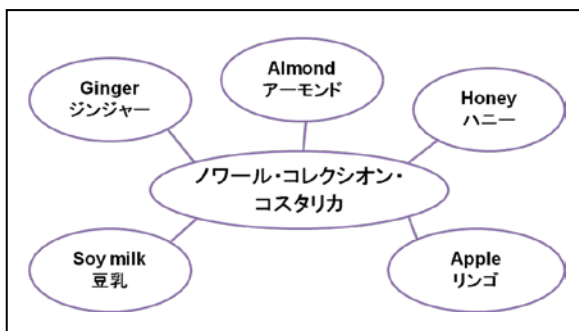
6. 優勝作品（株式会社クラブハリエ 原田 誠也 氏）



※別途画像データのご提供も可能です。

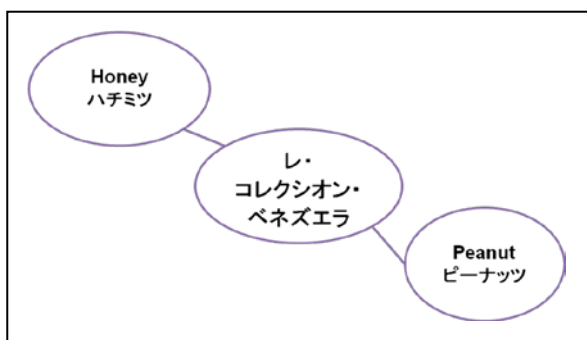
「ボム・ジャンジャンブル」(モールドタイプ)

ノワール・コレクション・コスタリカのスモーキーでウッディな強さのあるカカオアロマに、リンゴのコンフィチュールと特徴的な辛味のあるジンジャーのガナッシュを合わせ、アクセントにアーモンドのカリカリとした食感を合わせました。重厚感のあるダーク・クーベルチュール、ジンジャーのキレとリンゴの甘味でバランスのとれたボンボンに仕上げています(応募書類より抜粋)。



「キャラミエル」(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で、食べやすかったので、自家製のピーナッツ・プラリネとキャラメルを合わせ、キャラメルの苦味をまろやかにするために、ハチミツのガナッシュを合わせました。誰が食べても食べやすい、ひと粒で満足感のあるボンボンショコラに仕上げました(応募書類より抜粋)。



※上位3名のボンボンショコラレシピ・画像を公開する予定です。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。

7. 賞

優勝: ベルギー研修旅行(2014年秋実施)、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6枚、ベルコラーデ製品 100kg)

準優勝: 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4枚、ベルコラーデ製品 50kg)

銅賞: 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」、モールド枚、ベルコラーデ製品 30kg)

入賞 (5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」、ベルコラーデ製品 0kg)

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・中島 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