



ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2016

ベルコラーデは、パティシエ、ショコラティエの皆様へ技術向上の機会を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、独創性、芸術性を表現していただくアワードを開催いたします。2016年は"DESIGN" (デザイン) をテーマに、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**
DESIGN (デザイン)
- **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 (モールドタイプ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
- **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独創性、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℃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。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30~50gの範囲内。25℃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 (4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。

■ 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「プラリネ」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、事務局宛ご送付ください。

※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・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。2016年予定)。その他賞状、副賞などを授与。

■ 2016年スケジュール

- 3月31日 (木) エントリー締切 (事務局あて必着)
- 4月26日 (火) 応募締切 (事務局あて必着)
- 5月9日 (月) ~ 第1次審査 (8名を選出予定)
- 5月13日 (金) ~ 最終審査進出者公表 (ベルコラーデウェブサイトにて)
- 5月13日 (金) ~ 第1次審査結果通知 (郵送)
- 6月22日 (水) 事前説明 (使用原材料・道具のチェック)
- 6月23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: 3月31日 (木) 事務局宛必着

<http://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 belcolad_japan@puratos.com

受付時間: 月~金 (祝除く) 9:00 ~ 17:00



「ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2015」 優勝者 眞砂翔平さんへお聞きしました！

「ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2015」にて優勝されましたエコール・クリオロ株式会社 眞砂翔平さんへ、ご応募から最終審査に至るまで、また今後の目標などについてお話を伺いました。

Q. 「ジャパン・ベルコラーデ・アワード2015」へ応募されたきっかけについてお聞かせください。

A. これまでいくつかのコンテストで賞をいただきましたが、優勝の経験がなく優勝するまでは挑戦し続けようと思っていました。実技のコンテストに興味があったのに加えて、「ジャパン・ベルコラーデ・アワード」は、第1次審査の段階で書類審査だけでなく、ボンボンショコラを審査員の方に試食いただける点も気に入りました。

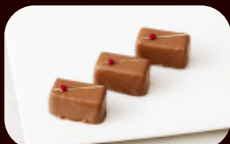
Q. ボンボンショコラ2種類それぞれのレシピ構成で工夫された点、重視した点などをお聞かせください。

A. モールドタイプのENSHUでは、イチジクのkokとプチプチとした食感を活かしたレシピを作りたいという思いがあり、合わせる食材を変えながら試作を繰り返しました。コショウやココナッツなども合わせましたが、最終的にはカシスを使用したガナッシュ、コンフィチュールは白ワイン、ハチミツ、アニス、レモン汁で煮たイチジクという組み合わせに落ち着きました。コンテストでも普段の仕事でも、万人受けするような味に仕上げようとしています。試作の際には、自分の判断だけではなく、シェフや店のスタッフなどの意見やリアクションを見てから決定するようにしています。



眞砂さん優勝作品
モールドタイプ「ENSHU」

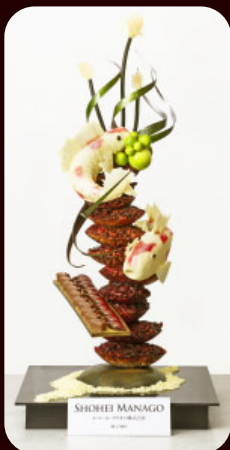
エンローピングのRIKYUでは、ユズを使用しています。ユズは繊細なので、味をくずさないように、合わせる素材はジンジャーだけにし、それぞれのアロマを活かしました。普段レシピを作成する際、味に対するこだわりはありますが、「アロマ」への意識はそれほど高くありませんでした。今回、チョコレート・フードペアリング*に初めて取り組み、アロマへの意識が高まりました。20代前半から試作を続けています。ユズとジンジャーは珍しい組み合わせではありませんが、人と合わせる素材が同じでも、おいしいと感じてもらえれば、良い評価をもらえるという自信はありました。



眞砂さん優勝作品
エンローピングタイプ「RIKYU」

Q. 2015年のテーマは「Japan（日本）」でした。ピエスマンテ制作する際、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. 「日本らしさ」が何であるか、「JAPAN（日本）」という与えられたテーマに向き合うことからスタートしました。鯉を中心に据えていますが、鯉だけではそれが日本かどうかというのは伝わりづらく、庭園の石組みと合わせることで日本庭園を表現し、誰が見てもわかる「日本」に仕上げました。平面的ではない、どこからみても美しい立体的なピエスマンテを作成することを意識し、持ち込みのコンテストでは崩れないようにバランスの良さを重視しますが、実技のコンテストということもあり、「少しアンバランス」な仕上がりを目指しました。



眞砂さん優勝作品
チョコレート・ピエスマンテ
「龍門嶺」

*チョコレート・フードペアリングとは：共通するアロマ成分をもつ食材同士を組み合わせ、おいしさを生み出すという手法。2015年実施の同アワードでは、チョコレート・フードペアリングをベースにボンボンショコラを作成するのが応募規定の1つでした。



優勝した眞砂翔平さん(左)と審査員長のステファン・ルルー(右)

Q. 第1次審査は、書類及び味覚による審査でした。書類準備やボンボンショコラ制作で気を付けた点などをお聞かせください。

A. 最終審査に進むため、応募書類とボンボンショコラの制作にまず全力を注ぎました。エンローピングは、普段機械を使用しているため、手では行っていません。約1000個以上練習をし、第1次審査の応募作品用に120個用意し、厳選した12個を提出しました。またこの間、ピエスマンテやボンボンショコラの講習会に参加したことも、技術やクオリティの向上にとても役立ちました。

味覚審査(第1次審査)はボンボンショコラを提出してから2週間後に行われるので、2週間たった後、風味がとんでいないか、食感が変わっていないかの確認をし、微調整を繰り返しました。また、発送の際に破損しては意味がないので、実際に東京から名古屋まで発送し、ボンボンショコラが壊れていないか、梱包が問題ないか確認しました。



最終審査で
作品に取り組む眞砂さん

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. 普段の仕事において前準備をしっかり行った方が作業がスムーズに運ぶという経験から、第1次審査後、最終審査まで約2か月ありましたが、1カ月は考える時間に、残りの1カ月を最終審査に向けた練習の時間に充てました。また、最終審査では普段と異なる環境への対応が必要になることを考慮して、練習時、制限時間の4時間ではなく、3時間半で全ての作業を終えるようにしました。パーツごとにかかった時間を計測してもらい、時間がかかる部分を集中的に練習し、時間短縮に努めました。普段から効率よく働くことを意識しているため、仕事の量は増えていますが、働く時間は減っています。コンテストでも普段の仕事が活かせると感じました。

Q. ご応募されてから、最終審査まで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。新しく設定された目標などについてお聞かせください。

A. アワードへ応募するまで、ボンボンショコラの制作は行っていませんでした。チョコレートに取り組みきつ



表彰式で作品について語る眞砂さん

けとなっただけでなく、優勝により自分にもできるという自信になりました。今後は、世界的な大会に挑戦していきたいと思っています。また、現在27歳ですが、30歳までにはお店を持ちたいと思っていました。競争力のあるお店を築いていくには、差別化できるコンセプトに加え、知名度も重要な要素だと思います。コンテストに継続して挑戦していくことは、技術の向上だけでなく、結果として、独立した際にも役立つと思います。皆さんにも臆することなく是非チャレンジしてもらいたいです。

www.puratos.co.jp www.belcolade.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 belcolade_japan@puratos.com


Puratos
Reliable partners in innovation