

2016年4月7日

第15回 クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー日本代表 森永商事(株)の植崎義明に決定

森永製菓株式会社（本社・東京都港区、代表取締役社長・新井徹）のグループ会社で、ココア、チョコレートを中心とする製菓・製パン・飲料原材料及び料理飲食原材料の開発・販売を行っている森永商事株式会社（本社・神奈川県鶴見区、代表取締役社長・松崎勲）の植崎義明チョコレートテクニカルアドバイザーが、『クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー』の国内最終予選「アシェット・デセール／チョコレート細工部門」で優勝し、2017年度の日本代表に選出されました。

『クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー』は、2年に1度、フランスのリヨンで開催される洋菓子の製菓技術を競うパティスリーの世界大会のひとつで、2017年度大会は2017年1月22～23日に開催されます。



©クープ・デュ・モンド日本実行委員会
▲植崎義明 ショコラティエ



▲国内最終予選で優勝したチョコレート細工とアシェット・デセール作品

【クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリーとは】

2年に1度、フランスのリヨンで開催されるSIRHA国際外食産業見本市の特設会場にて開催されるパティスリーの世界大会です。アントルメ・ショコラ^{※1}／アメ細工部門、アシェット・デセール^{※2}／チョコレート細工部門、アントルメ・グラッセ^{※3}／氷彫刻部門の3名が結成するチームで各国がパティスリー世界一の座をかけて技術を競います。

【2017年クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー代表選出の経緯】

2016年2月25日の一次審査では制作物の写真、レシピ、試食サンプルで競い、一次審査を通過した25名に対して、3月23、24日には、時間内に原材料からオブジェやデザートを作り上げる実技審査が行われました。各部門で優勝1名が選出され、クープ・デュ・モンド、フランス本選の日本代表選手として出場資格が授与されました。

※1：アントルメ・ショコラとは、ホール状のチョコレートケーキのこと

※2：アシェット・デセールとは、お皿に盛られたデザートのこと

※3：アントルメ・グラッセとは、ホール状のアイスクーキのこと

【植崎シェフ 経歴】

調理師専門学校卒業後、フレンチレストラン（ビストロ・マンジュ）で3年間、1998年4月からパーラーローレル（世田谷区奥沢）で5年間勤務し、洋菓子の基礎を学ぶ。2002年5月有限会社パティスリーKOSAI（茨城県水戸市）に入社。2004年よりスーシェフを9年間勤める。2013年5月森永商事㈱のチョコレートテクニカルアドバイザーに就任。

- ◇2006年 ジャパン・ケーキショー グランプリ
- ◇2007年 ジャパン・ケーキショー トップオブパティシエ 優勝
- ◇2010年 ワールドチョコレートマスターズ国内予選 優勝
- ◇2011年 ワールドチョコレートマスターズ本大会 準優勝
- ◇2014年 クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリーB部門国内予選銀賞受賞

【会社紹介】

森永商事㈱は森永製菓グループが掲げる“おいしく・たのしく・すこやかに”を基本理念に ココア・チョコレートを中心とする業務用食品素材を通じて豊かで安全な食生活の実現に貢献する企業を目指し、製菓・製パン・飲料原材料及び料理飲食原材料の開発・販売を行っています。森永製菓が菓子・食品メーカーとして培ってきた製品開発・製造技術をいかした価値の高い業務用食品素材を提供しています。