



## 2017年 クープ・デュ・モンド銀メダリスト 日本代表チームが特別講習会を開催



ラビフレイがオフィシャルパートナーを務め、今年1月にフランスリヨンで開催された世界洋菓子コンクール「クーヴ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2017」で銀メダルを獲得した日本チームによる特別講習会が、5月30日（火）、31日（水）に東京代々木上原のドーバー洋酒貿易株式会社にて行われました。



講習会では「Jazz Frog」をテーマにフランス本選で制作されたアントルメ・ショコラ／飴細工（駒居崇宏シェフ：㈱シュゼットホールディングス）、アシエット・デセール／ピエス・ショコラ（植崎義明シェフ：森永商事㈱）、アントルメ・グラッセ／氷彫刻（山本隆夫シェフ：㈱クラブハリエ）が再現され、作品の技法や大会中の審査員への作業の見せ方など、実践に即した内容となりました。また、決勝大会でのエピソードや選手のモチベーションの維持方法、苦労を重ねながらも楽しく競技を終えられたことなどが進行役とのコミカルな言葉のキャッチボールの中で紹介され、会場を和ませました。

講習会の最後には日本代表チーム団長の寺井則彦氏（エーグルドゥース）より挨拶があり、「世界最高の洋菓子コンクール、クーヴ・デュ・モンドで日本代表チームが3回連続銀賞を獲得したことは日本のパティシエ業界のレベルの高さを表しており、下積み時代、国内予選への度重なる挑戦を経て10年、20年を掛けて技術を磨いた結果だと思えます。今日おいでいただいた皆様から未来の日本代表メンバーが生まれるよう期待しています。」とエールが送られ、閉会となりました。

今回の作品にはラビフレイ製品からはグランドフレイ（粒状ピューレ）のココナッツ、パッション、マンゴが使用され、そのトロピカルで爽やかな風味が作品を一層引き立てました。

