



2018年10月31日

## ～マルウチョコレート講習会開催～

---

弊社が輸入する、ベトナム産「MAROU(マルウ)」チョコレートを使った講習会を東京と大阪で開催しました。会場には洋菓子店やホテル・レストランのパティシエ、菓子メーカーの開発担当の方など両会場合計で 120 余名にご参加頂き、講師陣の考案した新しいレシピや、プロフェッショナルな技術を紹介しました。

8月22日の東京会場では、ホーチミンに在るマルウの直営店「メゾン・マルウ」のエグゼクティブシェフを務めるステファニーシェフが来日し、アパレルブランド「株式会社ジュン」の飲食事業部でフードクリエイターを務める松岡シェフ、弊社テクニカルアドバイザーであるマルコシェフと共にマルウチョコレートの魅力をアピールしました。

9月6日の大阪会場は、名古屋マリオットホテルで15年以上製菓料理長を務め、現在はクラブハリエ、アンリシャルパンティエのテクニカルアドバイザーを務める松島シェフ、2015年クーブドモンド世界大会において準優勝した株式会社シュゼットの駒居シェフ、熊本県洋菓子協会副会長でありメゾンドキタガワのオーナーである北川シェフに加えて、マルウの創業者であるヴィンセント氏とサミュエル氏もベトナムから駆けつけ、参加者を魅了しました。

現在弊社が取り扱っているマルウ(業務用 1kg)の5種類を使い、3名の講師それぞれが思いを込めて、各会場計5種類のチョコレート菓子を手掛けました。

各会場で披露された作品は下記の通りです。

### 東京会場

- ① 「ベンチェココナッツ 55%」を使用した「THE SAIGON / ザ・サイゴン」 by ステファニーシェフ
- ② 「ドンナイ 72%」を使用した「S.Maria Theresia ～Dongnai～ / マリアテレジア～ドンナイ～」 by 松岡シェフ
- ③ 「ベンチェ 78%」を使用した「King Alfonso ～Bentre～ / キングアルフォンソ～ベンチェ～」 by 松岡シェフ
- ④ 「メコン 64%」を使用した「Tresor Du Mekong Delta / トレジャー・ドゥ・メコンデルタ」 by マルコシェフ
- ⑤ 「ティエンジャン 70%」を使用した「Entremets Tien giang / アントルメ・ティエンジャン」 by マルコシェフ



ステファニーシェフ



「ザ・サイゴン」



松岡シェフ



「マリアテレジア」



「キングアルフォンソ」



マルコシェフ



「トレジャー・ドウ・メコンデルタ」



「アントルメ・ティエンジャン」



集合写真(左から松岡シェフ、アシスタントの向井シェフ、ステファニーシェフ、マルコシェフ)

### 大阪会場

①「ベンチェココナツ 55%」を使用した

「Ben Tre Coconuts Orange／ベンチェココナツオレンジ」 by 松島シェフ

②「ドンナイ 72%」を使用した「Aroma de Vietnam／ベトナムの香り」 by 駒居シェフ

③「ベンチェ 78%」を使用した「Gateau Ben Tre／ケーキ ベンチェ」 by 駒居シェフ

④「メコン 64%」を使用した「Saigon／サイゴン」 by 北川シェフ

⑤「ティエンジャン 70%」を使用した「SACHER MAROU／サッシェ・マルウ」 by 北川シェフ



松島シェフ



「ベンチェココナッツオレンジ」



駒居シェフ



「ケーキ ベンチェ」



「ベトナムの香り」



北川シェフ



「サイゴン」



「サッシェ・マルウ」



左からアシスタントの西山シェフ、駒居シェフ、北川シェフ、サミュエル氏、松島シェフ、ヴィンセント氏、マルコシェフ

関連記事と致しまして、東名食品株式会社のオンライン通販サイト TFOODS.COM (<http://www.tfoods.com/community/index.html>)に大阪会場、東京会場それぞれの詳細レポートが載っておりますので、是非ご参照ください。また、カフェレス 11月号、GATEAUX11月号、PCG12月号にも講習会(東京会場)の記事が掲載されております。今後とも、マルウチョコレートをご愛顧頂きますようどうか宜しくお願い致します。

以上