

2018年3月26日

クープデュモンド日本実行委員会が、2018年3月20日、21日に、第16回クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー日本国内予選を実施し、2019年フランス本選に出場する日本代表チーム3名を選出しました。



(写真左から)

アントルメ・ショコラと飴細工のピエスモンテ

パティスリー メゾンドゥース

いとうふみあき
伊藤文明さん

アシエット・デセールとチョコレート細工のピエスモンテ

株式会社スタジオ・シュゼット

にしやみらい
西山未来さん

アントルメ・グラッセと氷彫刻

株式会社グルメ和光

おぐまりょうへい
小熊 亮平さん

日本チーム団長

パティスリーラ・ローズ・ジャポネ

いがらしひろし
五十嵐 宏さん

今回の予選は、スポーツもしくはサッカーを応募テーマとし、経験 5 年以上のパティシエを対象に募集を行いました。応募数 37 名から 23 名が一次審査を通過し決勝に進出。歴代日本代表選手による厳正なる審査の結果、飴部門は、個人経営オーナーシェフとして初めての選出となる、パティスリーメゾンドゥース（東京八王子市）の伊藤文明選手が、チョコレート部門は、日本初の女性代表選手となる株式会社スタジオ・シュゼット（兵庫県西宮市）の西山未来選手が選出されました。また、氷部門は前回予選 2 位であった株式会社グルメ和光（東京都中央区）の小熊亮平選手が日本代表の座を勝ち取りました。

チームリーダーは、前回の日本代表チームのアシスタントとしてフランス本選を経験した西山未来選手が務めることが決まり、今後は 2019 年 1 月のフランス本選に向け、団長・五十嵐宏シェフのもと結成された歴代選手からなるワーキンググループが、待望の金メダル獲得に向け指導にあたります。

■クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリーについて

1989 年に M.O.F.（フランス最優秀職人章）の称号をもつガブリエル・バイアソン氏とヴァローナによって設立された、2 年に一度フランスのリヨンで開催される洋菓子の世界大会です。各国の代表選手 3 人一组による 10 時間の団体戦で、競技内容は、飴細工、チョコレート細工、氷彫刻、そしてアントルメ・ショコラ（チョコレートケーキ）、アシェット・デセール（皿盛りデザート）、アントルメ・グラッセ（氷菓）という、パティシエの技能、英知が発揮される全ての項目を網羅し、世界を代表するパティシエによって厳正な審査が行われます。ラビフレユイ（KERRY グループ）はこのクープ・デュ・モンドのメインスポンサーです。

“洋菓子界のオリンピック”とも呼ばれるこの大会は、数ある洋菓子コンクールの中でも、その歴史や競技レベルにおいて世界一と称されています。世界中から駆け付けた応援団がエールをおくる熱気ある会場にて、観客の前で繰り広げられる競技は、製菓の粋を超えてパティシエによる壮大なショーとなり、毎年多くの国際的なメディアに取り上げられています。



■2019 年大会について

2019 年は 30 周年大会です。各大陸予選を勝ち抜いた 22 か国が出場を予定しています。日本は過去 3 大会連続 2 位にランクインしており、2019 年は 3 度目の世界 1 位の座を目指しています。

会 場：シラ国際外食産業見本市内（フランス・リヨン）

会 期：2019 年 1 月 27 日、28 日

出場国：22 か国 ※競技は 11 か国ずつ 2 日間に分けて実施。