



# ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2017

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。

2017年のテーマは、"Next Generation" (ネクスト・ジェネレーション)。

テーマに基づいたボンボンショコラ、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**  
NEXT GENERATION (ネクスト・ジェネレーション)

■ **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(エンローピングタイプ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°C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が、全て食用可能なもので作成ください。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°C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。
- 最終審査では、ボンボンショコラ(プレゼンテーション用10個)、スナック(プレゼンテーション用10個)を、制作したチョコレート・ピースモンテと組み合わせて仕上げていただきます。

■ **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、事務局宛て送付ください。  
※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・スナック賞(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。2018年予定)。その他賞状、副賞などを授与。

■ **2017年スケジュール**  
3月31日(金) エントリー締切(事務局あて必着)  
4月14日(金) ご質問フォーム締切  
4月26日(水) 応募締切(事務局あて必着)  
5月10日(水) 第1次審査(8名を選出予定)  
5月12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12日(金)~ 第1次審査結果通知(郵送)  
6月21日(水) 事前説明(午後)(使用原材料・道具のチェック)  
6月22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: 2017年3月31日(金) 事務局宛必着  
[www.belcolade.jp](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 (受付時間: 月~金(祝除く) 9:00~17:00)  
[belcolade\\_japan@puratos.com](mailto:belcolade_japan@puratos.com)

※応募規定などのご質問は、エントリーキットに同封の「エントリー者用ご質問フォーム」よりお願いいたします。お電話では回答しかねます。

**Puratos**  
Reliable partners in innovation

## 「ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2016」 優勝者 片岡孝二さんへお聞きしました！

「ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2016」にて優勝されました株式会社クラブハリエ 片岡孝二さんへ、ご応募から最終審査に至るまで、また今後についてお話をお聞きしました。

Q. 「ジャパン・ベルコラーデ・アワード2016」へ応募されたきっかけについてお聞かせください。

A. 昨年は最終審査までは残ることができましたが、優勝することができず、また満足いく結果が出せなかったので再度チャレンジしました。

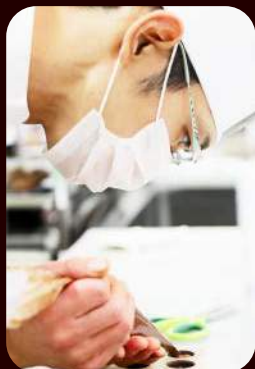
Q. ポンボンショコラのレシピ構成で工夫された点、重視した点などをお聞かせください。

A. フォレ・ノワールをボンボンショコラにアレンジし、グリオットにピスタチオを合わせ、アクセントにタイムを少し加えました。味、香りが複雑にならないように、主となる食材は3つ以内にし、副材料には、それらを引き立てるものを合わせました。



片岡さんボンボンショコラ優勝作品  
フォレノワール・アラ・ピスタチオ

フルーツの香りと酸味に始まり、ガナッシュのなめらかなチョコレート、フィリングのピスタチオとクランチのザクザク感、そして噛んだ時の果実感と順番に口の中に広がるように、構成は、コンフィチュール、ガナッシュ、フィリングの3層仕立てにしました。ガナッシュでは、フローラルの香りが好きで、グリオットの香りにも調和すると思いノワール・コレクシオン・エクアドルを。ピスタチオ・フィリングでは、ピスタチオの香りをさらに印象づけするため、ブラン・コレクシオン・ドミニカンリパブリックを使用しました。オリジンズの3種のチョコレートを調和させるために、今回応募規定ではありませんでしたが、フードベアリングも参考にしました\*。



最終審査で作品に取り組む片岡さん

スナックもそうですが、作品を提出してから第1次審査(書類及び味覚審査)まで2週間あくので、審査の時にどういった味になっているのか、近い温度帯(ボンボンショコラは15-18℃)で保存し、試行錯誤しながら何度も試作を重ねました。

Q. スナック(チョコレートを使用した菓子)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. スナックは、チョコレートらしさを残しつつも、今までにない作品を目指し、焼成パーツのシュケットをシュセット状(棒付きのお菓子)にし、内部にはキャラメルのガナッシュとガナッシュモンテ、艶やかなコーティングを施しました。また、食べた時の楽しさも感じてもらえるように、とろりしたガナッシュに対照的なヘーゼルナッツのクリスタリゼを合わせ、異なる食感が得られるようにしたり、応募規定サイズ(30~50g/個)にあった甘さと口だけになるようにしました。

ガナッシュでは、コクを出すために加えたハチミツにより、甘味が強くなってしまったので、キャラメルをよく焦がすことで苦味を強め、バランスをとりました。ガナッシュモンテでは、ナッツの油分がスッと切れるようにジンを加えたのもポイントです。味だけでなく、見た目の完成度が高いことも重要です。シューが同じように浮き上がる配合、焼き方にするため、レシピを確定するまでに、十数回試作しました。



片岡さんスナック優勝作品  
シュセット・カフェノワセット・オレンジ



優勝した片岡孝二さん(右)と審査員長のステファン・ルルー(左)

Q. 2016年のテーマは「Design(デザイン)」でした。ピースモンテを制作する際、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. 誰が見てもわかりやすく、テーマとピースモンテが一致していること。同じ技術の多用ではなく、様々な技術を用いて作られていて、近くに寄って見てみたいと好奇心を掻き立てられること。ピースモンテでは、この2つが最も重要であると考えています。そのうえで、ヨーロッパの装飾や家具の優美な曲線をより美しく見せること、また、時間内にどれだけ再現できるかということがチャレンジでもありました。2016年の応募規定では、デザイン性のある型については1/3まで使用可能でしたが、できるだけ型を使わず「どう仕上げるんだろう」と想像してもらえるようなピースモンテにしました。毎回同じ作品に仕上げることは難しく苦労しましたが、工夫を凝らし可能な限り同じ仕上がりになるよう練習をしました。



最終審査で  
作品に取り組む片岡さん

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. 第1次審査での作品提出時は、時間配分をあまり考えていませんでしたが、第1次審査後は、実技審査(最終審査)に向け、秒単位、分単位で時間配分を組み立て、ピースモンテのパーツの取り方やモニタージュは、作業中に何も考えなくても進められるように練習しました。道具も使用する順にラックの上から並べていき、下まで使用した時には作品が完成しているというように進め方にしました。また、支えや当てがう型なども用意し、作業中にできるだけ無駄な動きをしないように道具の配置にも気を配り、順序立てて作業ができるように工夫しました。

Q. 最終審査当日の本審査では、練習通りに作業を進めることができましたか。

A. 練習では、時間オーバーやギリギリでの仕上がりでしたが、最終審査ではうまく進めることができました。作業台がエアコン吹き出し口の真下だったため、テンパリングしたチョコレートの状態をキープする為、カバーを付けるなどの工夫をしましたが、それだけでは難しく、温かいチョコレートを足して対応しました。



片岡さん優勝作品  
チョコレート・ピースモンテ  
「アンティーク・デザイン」

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。

A. 2015年の反省点を踏まえ2016年は取り組み、最終的に優勝することができました。計画性を持って進めていくことの重要性を身をもって知ることができました。また、周りの方々、助手を引き受けてくれた方々の協力があって参加できたことに感謝し、この経験を活かし、さらに上を目指して挑戦していきたいと思います。

\* フードベアリングとは：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。ベルコラーデでは、アロマが豊富に含まれる産地別のチョコレート「オリジンズ」と様々な食材をフードベアリングで組み合わせています。

www.puratos.co.jp www.belcolade.jp  
f www.facebook.com/puratosyogashi

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