

## ベルコラーデ 30周年 「ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2018」結果発表！

ピュラトスジャパン株式会社（東京都渋谷区 代表取締役社長：ジャン・ピエール ベルナルディノ）は、埼玉ベルエポック製菓調理専門学校において、第7回目となる「ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2018」最終審査を実施いたしました。

審査では、書類・味覚審査を勝ち抜いた8名のファイナリストが、テーマ「ANNIVERSARY」（アニバーサリー）に基づいた、ボンボンショコラとスナック（チョコレートを使用した菓子）およびチョコレート・ピエスモンテを制作。5時間におよぶ白熱した競技の後、審査員長を務めるステファン・ルルー（ピュラトス本社、MOF）をはじめ、日本代表クラスのシェフの方々による味覚、技術、芸術性における厳正なる審査の結果、山本 和希さん（菓子工房みずほ）が栄冠に輝きました。

山本さんには副賞としてピュラトス本社（ベルコラーデ）でのステファン・ルルーによる2日間のトレーニングを含む、1週間のベルギー研修旅行が贈呈されました。

ベルコラーデは、プロフェッショナルの皆様の独創性溢れる芸術力や技術力によって作り出される新しいおいしさを通じて、チョコレートの未来の可能性への挑戦を続けて参ります。

### ■審査結果

順位	氏名	会社名
1	山本 和希	菓子工房みずほ
2	星 陽二	パティスリーアプラノス
3	平澤 竜也	洋菓子マウンテン

各賞	ご氏名	会社名
ベスト・ボンボンショコラ賞	山本 和希	菓子工房みずほ
ベスト・スナック賞	平澤 竜也	洋菓子マウンテン
ベスト・チョコレート・ピエスモンテ賞	山本 和希	菓子工房みずほ

（入賞は五十音順）

入賞	今井 祐太	株式会社ベストプランニング
入賞	奥野 光	Cacaotier Gokan
入賞	高市 清次	株式会社シュゼット・ホールディングス
入賞	長尾 義昭	アグネスホテル徳島
入賞	吉田 昌史	株式会社シューベルト

## ■最終審査における審査員

ステファン・ルルー	ピュラトス本社 (MOF、審査員長)
和泉 光一氏	アステリスク オーナーシェフ(最終審査責任者)
川村 英樹氏	アテスウェイ オーナーシェフ
藤田 浩司氏	クールジャパン株式会社 取締役
赤羽目 健悟氏	株式会社 帝国ホテル
ヨリス・バンヘー	ピュラトスジャパン株式会社 テクニカルセールスディレクター

朝田 晋平氏 パティスリー アプラノス オーナーシェフ  
垣本 晃宏氏 ASSEMBLAGES KAKIMOTO オーナーシェフ

※「ジャパン・ベルコレデー・アワード 2018」開催にあたり、他の審査員の皆様と共に規定の作成にご協力を賜りました。最終審査では、その規定に基づき、競技のルールや審査を監査いただきました。尚、「ジャパン・ベルコレデー・アワード 2018」最終審査への「審査員(採点者)」としての参加は一切ございません。

## ■ファナリストおよび審査員



(前列左から)

今井 祐太 氏、奥野 光 氏、長尾 義昭 氏、星 陽二 氏(準優勝)、  
山本 和希 氏(優勝)、平澤 竜也 氏(銅賞)、吉田 昌史 氏、高市 清  
次 氏

(後列左から)赤羽目 健悟 氏、川村 英樹 氏、藤田 浩司 氏、ステフ  
ファン・ルルー (審査員長)、和泉 光一 氏(最終審査責任者)、朝田 晋平  
氏、垣本 晃宏 氏、ヨリス・バンヘー

## ■作品

優勝作品 山本 和希さん(菓子工房みずほ)



(左)チョコレート・ピエスモンテ「Memories of cake ～思い出のケーキ～」

(右上)ボンボンショコラ(エンローピング)「Buche ～アマンドオレンジカネル～」(下)とスナック「Raspberry short ～ラズベリーショート～」(上)

(右下)審査員長のステファン・ルルー(右)と山本 和希 さん(左)

## ジャパン・ベルコラーデ・アワードについて

パティシエ、ショコラティエの皆様に対し、コンテストを通じて新しい技術を体得し、技術向上へのモチベーションを高めていただく機会の創出を目的に毎年開催しているチョコレートの技術コンテスト。審査員長を務めるステファン・ルルー（ピュラトス本社、MOF）をはじめ、日本代表クラスのシェフの方々による味覚、技術、芸術性審査の上、各賞を決定し、優勝者をベルギー研修旅行にご招待しています。今回で7回目を迎え、多くのプロフェッショナルの皆様にご参加いただいています。

## ピュラトスについて

ピュラトスは、パン・洋菓子・チョコレートを扱うプロフェッショナルを対象に、原材料を提供する国際カンパニーです。1919年にベルギーのブリュッセルで創業して以来、世界100カ国以上で、製品やサービスを提供しております。味に妥協せず、ニーズの高まる健康分野を中心に、優れた技術イノベーションによって顧客価値の高い製品を提供しております。原料チョコレートにおいては、ベルギー製クーベルチュールチョコレート「ベルコラーデ」をはじめとする複数のブランドを展開しております。

お問合せ先：ピュラトスジャパン株式会社  
マーケティング部（ジャパン・ベルコラーデ・アワード事務局）  
長瀬 mnagase@puratos.com / 中島 mnakajima@puratos.com

