



## 「ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2014」開催結果について

プロフェッショナル向けベルギーチョコレートの代表的ブランドであるベルコラーデ(取扱:ピュラトスジャパン株式会社 本社:東京都渋谷区 社長:ジャン・ピエール ベルナルディノ)は、2014年5月22日(木)に、「ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2014」の最終審査および表彰式を開催いたしました。

最終審査では、書類・味覚審査を勝ち抜いた8名のファイナリストが、チョコレート・フードペアリングをベースにしたボンボンショコラ2種類、およびチョコレート・ピエスモンテを制作。4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(ベルコラーデ本社、MOF)をはじめ、日本代表クラスのシェフの方々による味覚、芸術、技術における厳正なる審査の結果、株式会社クラブハリエ 横島正一さんが栄冠に輝きました。

横島さんは、レ・コレクション・コスタリカに、チョコレート・フードペアリングをベースにパッション、ハチミツ、ライムピールを組み合わせた「tropical(モールドタイプ)」、ノワール・コレクション・コスタリカにシナモン、ハチミツ、アーモンドを組み合わせた「C3(Cannelle, Caramel, Cafe)(エンロービングタイプ)」を制作。また、チョコレート・ピエスモンテの「chocolatier」で2種類のボンボンショコラとともにテーマである「Future(未来)」を表現し、見事優勝を勝ち取り、副賞としてベルコラーデ本社でのステファン・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。

なお、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提供すべく、今後も継続して本アワードの開催を予定しています。

記

### 1. 最終審査 開催概要

開催日: 2014年5月22日(木)

最終審査会場: 埼玉ベルエポック製菓調理専門学校

〒330-0845 さいたま市大宮区仲町 3-25

表彰式会場: 浦和ロイヤルパインズホテル

〒330-0062 さいたま市浦和区仲町 2-5-1

### 2. テーマと審査対象

「Future(未来)」

チョコレート・フードペアリングをベースにしたボンボンショコラ2種類(モールドタイプ、エンロービングタイプ)、およびこれと組み合わせたチョコレート・ピエスモンテ(いずれも第1次審査提出作品)

### 3. 審査結果

順位	ご氏名	フリガナ	会社名
優勝	横島 正一	ヨコバタケ ショウイチ	株式会社クラブハリエ
準優勝	乾 真悟	イヌイ シンゴ	アテスウェイ
銅賞	山本 和希	ヤマモト カズキ	有限会社菓子工房 T.YOKOGAWA

(入賞は五十音順)

入賞	小坂 知博	オヌキ トモヒロ	デカダンス ドウ ショコラ
入賞	旗 雅典	ハタ マサノリ	アクアイグニス コンフィチュールアッシュ
入賞	向井 聡美	ムカイ サトミ	株式会社バンタン
入賞	山口 拓洋	ヤマグチ タクミ	アトリエ・アルシオン
入賞	吉田 昌史	ヨシダ マサシ	シューベルト

#### 4. 最終審査における審査員

ステファン・ルルー (MOF、審査員長) ベルコラーデ本社  
朝田 晋平氏 (競技委員長) パティスリーアプラノス オーナーシェフ ※  
藤田 浩司氏 グローバルコンサルタント ※  
垣本 晃宏氏 サロンド ロワイヤル シェフパティシエ ※  
和泉 光一氏 アステリスク オーナーシェフ ※  
赤羽目 健悟氏 株式会社 帝国ホテル(ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2012 優勝者)  
ヨリス・バンヘー ピュラトスジャパン株式会社 チーフデモンストレーター  
※第1次審査の審査員

#### 5. ファイナリストおよび審査員



(前列左から)

向井 聡美 氏、吉田 昌史 氏、乾 真悟 氏(準優勝)、ジャン・ピエール ベルナルディノ(ピュラトスジャパン株式会社 社長)、横島 正一 氏(優勝)、山本 和希 氏(銅賞)、山口 拓洋 氏、篠 雅典 氏、小抜 知博 氏

(後列左から)

和泉 光一 氏、垣本 晃宏 氏、藤田 浩司 氏、ステファン・ルルー (審査員長)、朝田 晋平 氏(競技委員長)、ヨリス・バンヘー、赤羽目 健悟 氏

※別途画像データのご提供も可能です。

#### 6. 作品

##### ➤ 優勝作品 (株式会社クラブハリエ 横島 正一 氏)



※別途画像データのご提供も可能です。

(左) チョコレート・ピエスモンテ

「chocolatier」

(右上) ボンボンショコラ (モールド)

「tropical」

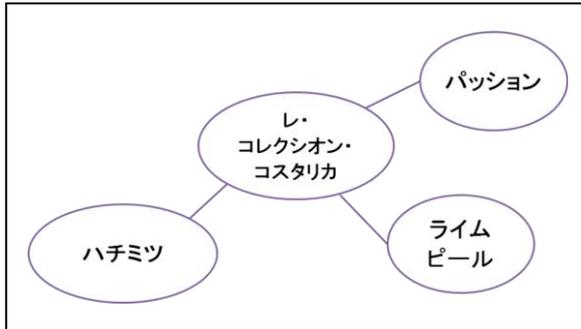
(右下) ボンボンショコラ (エンローピング)

「C<sup>3</sup> (Cannelle, Caramel, Cafe)」

##### 「chocolatier」(チョコレート・ピエスモンテ)

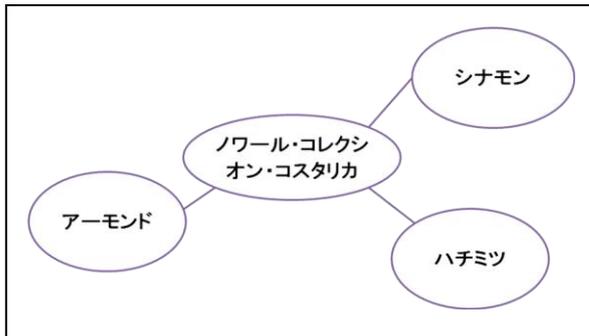
チョコレートを操るロボット、未来のショコラティエをイメージして作りました。腕を上下にすることで動きを出し、かつSラインにしてすっきり見せることを心がけました。今にも動き出しそうな感じで作りました。(応募書類より抜粋)

「tropical」(モールドタイプ)



食べやすい感じの南国系のフルーツを合わせたいと思い、パッションと相性の良いライムを合わせてエキゾチックなボンボンを作りました。パイナップル・マンゴーの入ったエキゾチックピューレにパッションピューレを加えて作った「キャラメルエキゾチック」と、ライムピールをアンフュゼして最後にライムの香りがくるようにした「ライムガナッシュ」で作りました。「キャラメルエキゾチック」の甘酸っぱさとライムの香り、レ・コレクション・コスタリカのローストしたカカオの風味を感じていただけるようなボンボンにしました。(応募書類より抜粋)

「C<sup>3</sup> (Cannelle, Caramel, Cafe)」(エンローピングタイプ)



ノワール・コレクション・コスタリカのコーヒーの後味を活かしたいと思い、コーヒーと相性の良いシナモンを選びました。シナモンは香りをより活かす為に、キャラメルのガナッシュに入れて、コーヒーは「キャラメルカフェ」に使用して最後までコーヒーの香りが続くようにしました。プラリネは食感と味の深さを出す為に加えました。シナモンの香りとノワール・コレクション・コスタリカ、「キャラメルカフェ」のコーヒーの香りが最後まで続くボンボンに仕上げました。(応募書類より抜粋)

➤ 準優勝作品 (アテスウェイ 乾 真悟 氏)



(左) チョコレート・ピースモンテ  
「未来に咲く花」

(右上) ボンボンショコラ (モールド)  
「ニビル」

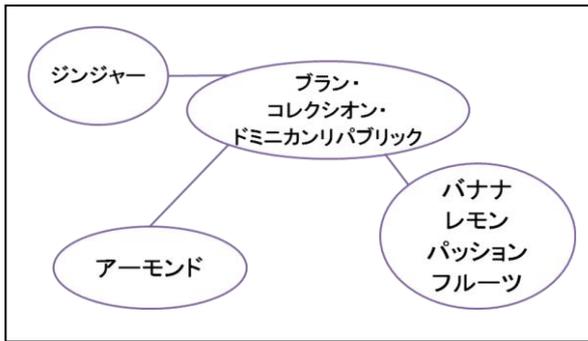
(右下) ボンボンショコラ (エンローピング)  
「ポラリス」

※別途画像データのご提供も可能です。

「未来に咲く花」(チョコレート・ピースモンテ)

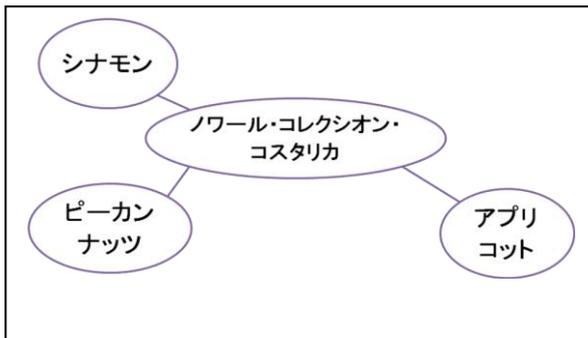
未来というテーマから、私は宇宙をイメージしました。宇宙に花が咲いていたらおもしろいと思い、このピースモンテを作りました。花の転写の色や模様は、惑星をイメージしました。あまり多く色を使わず、中心の花とボンボンショコラが目立つような色使いにしました。(応募書類より抜粋)

「ニビル」(モールドタイプ)



フルーティな香りのあるブラン・コレクション・ドミニカンリパブリックをキャラメル、バナナ、パッションと組み合わせることで、ショコラのもつ酸味と香りを活かせたと思います。レモンのジュレを少量入れ、バナナとパッションの味を引き立たせました。プラリネにはジンジャーを加え、香りのアクセントをつけました。(応募書類より抜粋)

「ポラリス」(エンローピングタイプ)



重厚感のあるダーク・クーベルチュール・ノワール・コレクション・コスタリカに、スモーキーな香りのあるシナモンカシアを合わせ、ピーカンナッツのプラリネと、オレンジの風味を加えたアプリコットのパート・ド・フリユイを組み合わせ、ノワール・コレクション・コスタリカの香りと苦味を引き立たせました。また、プラリネ部分にはあめ状のキャラメルを加えることで、食感にもアクセントをつけました。コーティングはミルク・クーベルチュールを使い、ノワール・コレクション・コスタリカの存在感を出しつつ、全体的にまるやかに仕上げました(応募書類より抜粋)。

➤ 銅賞作品 (有限会社菓子工房 T.YOKOGAWA 山本 和希 氏)



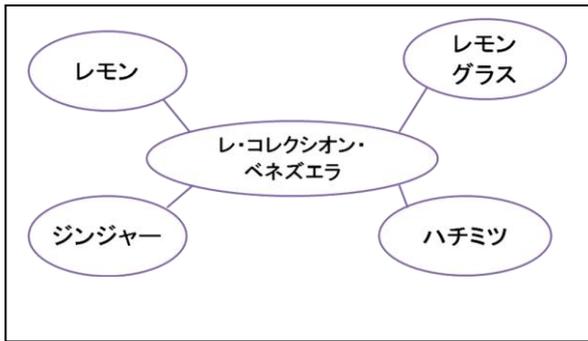
- (左) チョコレート・ピエスモンテ  
「Rising sun ~昇る太陽~」
- (右上) ボンボンショコラ (モールド)  
「レモンキャラメル ジャンジャンブル」
- (右下) ボンボンショコラ (エンローピング)  
「アマンド カフェモカ」

※別途画像データのご提供も可能です。

「Rising sun ~昇る太陽~」(チョコレート・ピエスモンテ)

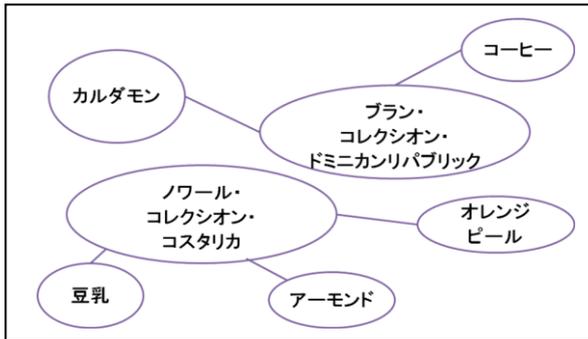
いつまでも光輝く太陽をイメージして明るいピエスモンテを意識して作成しました。大きな時計盤をつけることにより太陽時計を表現し、三色の色でグラデーションしたお花をメインにピエス全体の色調を整えました。(応募書類より抜粋)

### 「レモンキャラメル ジャンジャンブル」(モールドタイプ)



レ・コレクション・ベネズエラのキャラメルの風味を活かしてレモン味のキャラメルを作りました。レモングラスを入れることによりレモンの味が引き立ち、ハチミツにシトロンミエルを使うことでより一層レモンを感じさせるキャラメルになっています。ハチミツのガナッシュにはレモンと相性が良いジンジャーを合わせました。レモンのキャラメルには酸味があるので、ハチミツを入れてまろやかなガナッシュに仕上げました。素材の味がしっかり感じられる、食べやすい作品になっています。(応募書類より抜粋)

### 「アマンド カフェモカ」(エンローピングタイプ)



ノワール・コレクション・ベネズエラと相性が良いアーモンドをガナッシュにし、豆乳を入れることによりまろやかに仕上げました。ブラン・コレクション・ドミニカンリパブリックのまろやかな風味を活かして、コーヒー(コロンビア)とカルダモンを組み合わせました。フィアンティーヌには、アクセントとしてアーモンド、コーヒーと相性の良いオレンジピールを入れました。飾りには時計をイメージしてピエスモンテとリンクするように仕上げました。(応募書類より抜粋)

※上位3名のボンボンショコラレシピ・画像を公開する予定です。ご希望がございましたら、ピュラトスジャパンまでお問い合わせください。

## 7. 賞

- 優勝 1名: ベルギー研修旅行、賞状、トロフィー、副賞(ベルコラーデ製品 100kg、モールド6枚)  
準優勝 1名: 賞状、副賞(ベルコラーデ製品 50kg、モールド4枚)  
銅賞 1名: 賞状、副賞(ベルコラーデ製品 30kg、モールド2枚)

※上記に加え、ファイナリスト8名にステファン・ルルー 著書「ブラリネ」を贈呈

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 中島 nakajima@puratos.co.jp  
〒150-0001 東京都渋谷区神宮前2丁目2番22号 TEL: 03-5410-2326 FAX: 03-5410-2321