



## 「ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2015」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、2015年6月25日(木)に、「ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2015」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、技術、芸術性における厳正なる審査の結果、エコール・クリオロ株式会社 眞砂翔平さんが栄冠に輝きました。

眞砂さんは、ノワール・コレクション・エクアドルに、チョコレート・フードペアリングをベースにアニス、白ワイン(ゲベルツトラミナー)、ハチミツ、レモン、イチジク、カシスを組み合わせた「ENSHU(モールドタイプ)」、ノワール・コレクション・ペルーにジンジャー、ユズを組み合わせた「RIKYU(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「龍門瀑」で2種類のボンボンショコラとともにテーマである「Japan(日本)」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に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。

○審査結果の詳細な評価内容につきましては、一切開示いたしかねます。予めご了承ください。

### 記

#### 1. 最終審査 開催概要

開催日: 2015年6月25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

「Japan(日本)」

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

賞	ご氏名	フリガナ	会社名
優勝	眞砂 翔平	マナゴ ショウヘイ	エコール・クリオロ株式会社
準優勝	山口 拓洋	ヤマグチ タクミ	アトリエ・アルシオン
銅賞	片岡 孝二	カタオカ コウジ	株式会社クラブハリエ

ベスト・ ボンボンショコラ賞	山口 拓洋	ヤマグチ タクミ	アトリエ・アルシオン
※モールドタイプ「麗(レイ)」が受賞			
ベスト・ チョコレート・ ショーピース賞	眞砂 翔平	マナゴ ショウヘイ	エコール・クリオロ株式会社

(入賞は五十音順)

入賞	石本 泰規	イシモト ヤスノリ	フォルテシモ アッシュ
入賞	井ノ上 拓哉	イノウエ タクヤ	株式会社ベイクウェル
入賞	下水木 悠祐	シモミズキ ユウスケ	浦和ロイヤルパインズホテル
入賞	高嶋 大樹	タカシマ タイキ	菓子工房ルーヴ
入賞	星 陽二	ホシ ヨウジ	パティスリーアプラノス

○ベスト・ボンボンショコラ賞は、8名のファイナリストによる16種類のボンボンショコラのうち味覚において最も優れたショコラ1種類に授与

○ベスト・チョコレート・ショーピース賞は、チョコレート・ピエスモンテにおけるオリジナリティ、テクニック、完成度を総合評価し、最も優れた作品に授与

### 4. 最終審査における審査員

ステファン・ルルー ベルコラーデ本社 (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) ※  
 垣本 晃宏氏 アサンブラージュ オーナーシェフ (開業予定) ※  
 川村 英樹氏 アテスウェイ オーナーシェフ ※  
 藤田 浩司氏 グローバルコンサルタント  
 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 審査員

### 5. 競技委員長

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  
 ※第1次審査、および最終審査への審査員 (採点者) としての参加はございません。

### 6. ファイナリストおよび審査員



(前列左から)

石本 泰規 氏、高嶋 大樹 氏、片岡 孝二 氏 (銅賞)、眞砂 翔平 氏 (優勝)、山口 拓洋 氏 (準優勝)、星 陽二 氏、下水木 悠祐 氏、井ノ上 拓哉 氏

(後列左から)

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

## 7. 作品

### ➤ 優勝作品(エコール・クリオロ株式会社 眞砂 翔平 氏)



(左) チョコレート・ピースモンテ

「龍門瀑」

(右上) ボンボンショコラ (モールド)

「ENSHU」

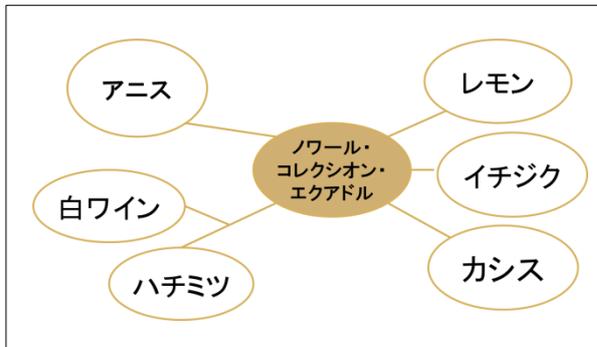
(右下) ボンボンショコラ (エンローピング)

「RIKYU」

#### 「龍門瀑」(チョコレート・ピースモンテ)

「JAPAN」というテーマから日本庭園をイメージしたピースモンテを作りました。日本庭園の石組みに、まるで鯉が生きて泳いでいる姿が見えたかのような驚きのある作品です。水中を表すために水草、ハスの葉・花、和柄の波、泡など質感の違うパーツにしています。ボンボンショコラの名前の由来にもなっている、「侘びさび」「綺麗さび」と言う自然で洗練され均整の取れた美しさをこのピースモンテに表現しました。(応募書類より抜粋)

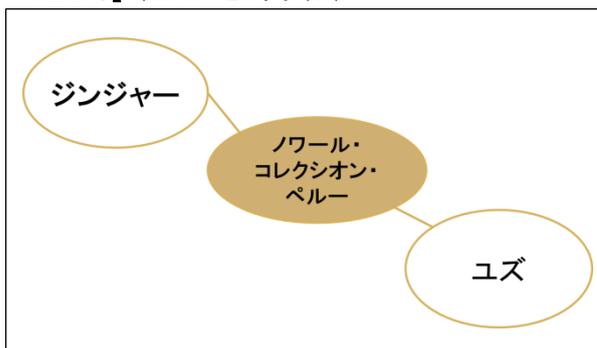
#### 「ENSHU」(モールドタイプ)



「綺麗さび」を確立し、千利休と対をなす茶人「小堀遠州」から名前をつけました。味は、ノワール・コレクション・エクアドルの繊細でフローラルなアロマを活かせるようにガナッシュにカシスの味をつけました。ガナッシュを作る際にペクチンをピューレに加えることにより、繊維と水分がつながり、時間が経っても繊維質がガナッシュの中で感じられず、口溶けがなめらかになり、このチョコレート本来のアロマを感じられる様になっています。そこに、白ワイン、ハチミツ、アニス、レモン汁で煮たイチジクのプチプチとした食感とコクをアクセ

ントに加えました。カカオの実の型でチョコレートを、色でカシスとイチジクをイメージしています。均整のとれた美しさ「綺麗さび」をこのボンボンショコラに取り入れ表現しました。(応募書類より抜粋)

#### 「RIKYU」(エンローピングタイプ)



「侘びさび」という言葉を生み出した茶人「千利休」から名前をつけました。味はノワール・コレクション・ペルーの苦味と調和した柑橘系の爽やかさを引き立てるためにガナッシュにユズの味をつけました。ユズは、ピューレだけでなくゼストを使うことと、脂肪分を限りなく少なくすることによりユズ本来のフレッシュなアロマとチョコレートのアロマを引き出しています。そこに口溶

けなめらかなジンジャー味のキャラメルを組み合わせることにより、このチョコレートが持っている甘味、クリーミーさをそれぞれ引き立てています。素材を2種類ぼることにより、それぞれの繊細なアロマを生かしています。ボンボンショコラの表面にあしらっている模様は日本の髪飾り、かんざしを表しています。自然に近いシンプルな美しさ「侘びさび」をこのボンボンショコラに取り入れ表現しました。(応募書類より抜粋)

➤ 準優勝作品(アトリエ・アルシオン 山口 拓洋 氏)



(左) チョコレート・ピースモンテ  
「和の装い」

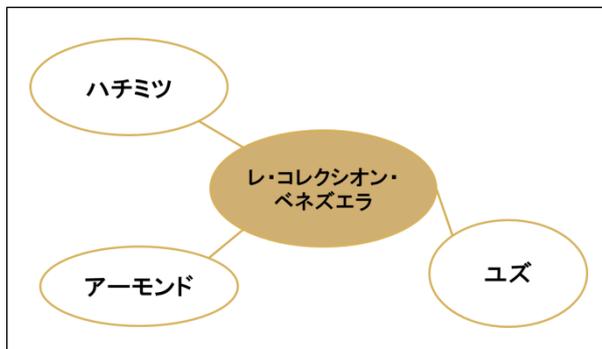
(右上) ボンボンショコラ (モールド)  
「麗 (レイ)」

(右下) ボンボンショコラ (エンローピング)  
「艶 (エン)」

「和の装い」(チョコレート・ピースモンテ)

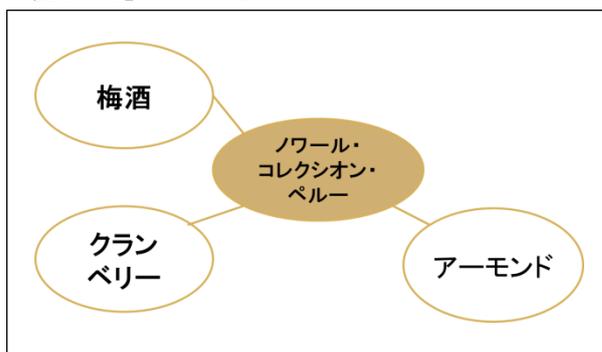
和の女性をモチーフに和傘、着物、髪飾りを作り、日本女性の美しさを表現しました。(応募書類より抜粋)

「麗(レイ)」(モールドタイプ)



レ・コレクション・ベネズエラを使用したアーモンドミルクのガナッシュ、マカダミアとアーモンドのプラリネに柚子の香るキャラメルを合わせ様々な香り、食感を一粒に詰め込みました。(応募書類より抜粋)

「艶(エン)」(エンローピングタイプ)



ノワール・コレクション・ペルーにクランベリーグリोटを合わせ、ピスタチオのクルスティアン、梅酒のパート・ド・フリュイを組み合わせました。断面も彩りよく仕上げました。(応募書類より抜粋)

➤ 銅賞作品(株式会社クラブハリエ 片岡 孝二 氏)



(左) チョコレート・ピースモンテ  
「舞妓 Haa~n」

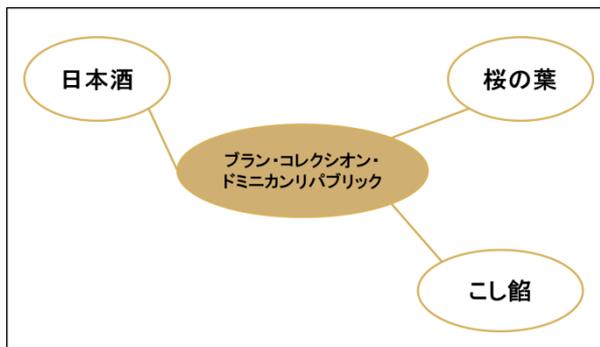
(右上) ボンボンショコラ (モールド)  
「SAKURA」

(右下) ボンボンショコラ (エンローピング)  
「アグリユーム”Amanatsu”」

「舞妓 Haa~n」 (チョコレート・ピースモンテ)

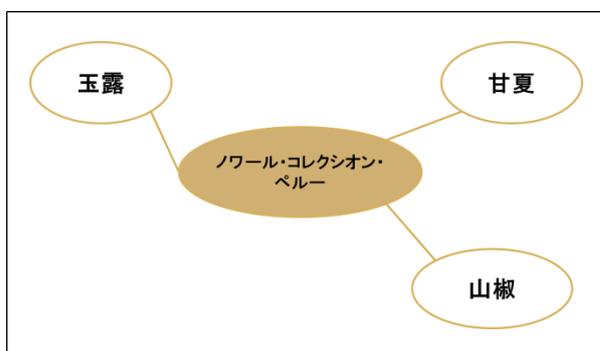
ボンボンでも使用している桜をメインに舞妓さんが佇んでいます。(応募書類より抜粋)

「SAKURA」 (モールドタイプ)



桜の葉の香りと、日本酒+酒かすの味がこし餡でつながりお饅頭のようなボンボンショコラに仕上げました。はじめは甘いかなと感じますが、桜の葉の塩分+αの塩がキリッと味を締め、くどくない味に仕上げました。(応募書類より抜粋)

「アグリユーム”Amanatsu”」 (エンローピングタイプ)



和風のオレンジティー。甘夏のほろ苦さと玉露の甘味の中にかすかに山椒の香りが後味にぴりりとした舌触りと共に隠れています。(応募書類より抜粋)

## 8. 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)

ベスト・ボンボンショコラ賞 1名:賞状、副賞(ベルコラーデ製品 10kg、モールド 4 枚、ステファン・ルルー著書「プラリネ」)

ベスト・チョコレート・ショーピース賞 1名:賞状、副賞(ベルコラーデ製品 10kg、チョコレート・ツールセット、ステファン・ルルー著書「プラリネ」)

※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「素材としてのチョコレート」を贈呈

お問い合わせ先:

ピュラトスジャパン株式会社 マーケティング部 中島 [mnakajima@puratos.com](mailto:mnakajima@puratos.com)

〒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