

「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伺いました。

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。

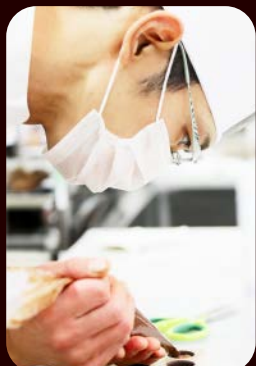
Q. ポンボンショコラのレシピ構成で工夫された点、重視した点などをお聞かせください。

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。ピエ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、テーマとピエ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。ピエスモンテでは、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エ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、ピエ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がでしたが、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は足して対応しました。



片岡さん優勝作品
チョコレート・ピエスモンテ
「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