



「ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2016」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 代表取締役社長:ジャン・ピエール ベルナルディノ)は、2016年6月23日(木)に、「ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2016」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、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。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(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、株式会社クラブハリエ 片岡孝二さんが栄冠に輝きました。

片岡さんは、ノワール・コレクション・エクアドル*、レ・コレクション・コスタリカ*にタイムを利かせたガナッシュ、グリオットのジャム、ピスタチオのプラリネからなる「フォレノワール・ア・ラ・ピスターシュ(ボンボンショコラ)」、レ・コレクション・ベネズエラ*とノワール・アンターンス*に自家製のプラリネを合わせたガナッシュモンテと、レ・キャラメル*にオレンジを合わせたガナッシュを絞り込んだシューショコラ「シュセツ・カフェノワゼツ・オランジュ(スナック)」を制作。また、チョコレート・ピエスモンテの「アンティーク・デザイン」でテーマである「Design(デザイン)」を表現し、見事優勝を勝ち取り、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。

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。

*ノワール・コレクション・エクアドル、レ・コレクション・コスタリカ、レ・コレクション・ベネズエラ、ノワール・アンターンス、レ・キャラメルはベルコラーデ製品です。

記

1. 最終審査 開催概要

開催日: 2016年6月23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

「Design(デザイン)」

第1次審査提出作品の制作: ボンボンショコラ、スナック(各1種類)、チョコレート・ピエスモンテ

※ボンボンショコラとスナックを、制作したチョコレート・ピエスモンテと組み合わせて仕上げる

3. 審査結果

賞	ご氏名	フリガナ	会社名
優勝	片岡 孝二	カタオカ コウジ	株式会社クラブハリエ
準優勝	降矢 淳	フルヤ ジュン	à tes souhaits!
銅賞	尾川 義之	オガワ ヨシユキ	パークハイアット東京

ベスト・ボンボンショコラ賞	降矢 淳	フルヤ ジュン	à tes souhaits!
ベスト・スナック賞	片岡 孝二	カタオカ コウジ	株式会社クラブハリエ
ベスト・チョコレート・ショーピース賞	片岡 孝二	カタオカ コウジ	株式会社クラブハリエ

(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	丈池 武志	ジョウケ タケシ	ANA クラウンプラザホテル神戸
入賞	中里 亘宏	ナカザト ノブヒロ	株式会社ホテルオークラ東京
入賞	星 陽二	ホシ ヨウジ	パティスリーアブラン
入賞	村田 友希	ムラタ ユウキ	株式会社サロンドロワイヤル

○ベスト・ボンボンショコラ賞は、提出作品のボンボンショコラのうち、味覚において最も優れた作品に授与

○ベスト・スナック賞は、提出作品のスナックのうち、オリジナリティ、味覚を総合評価し、最も優れた作品に授与

○ベスト・チョコレート・ショーピース賞は、チョコレート・ピー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 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) ※
 垣本 晃宏氏 アサンプラージュ 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 テクニカルセールスディレクター ※
 ※第1次審査 審査員

朝田 晋平氏 パティスリー アブラン オーナーシェフ

最終審査では、競技のルールや審査の方向性などについて取りまとめいただきました。尚、「ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2016」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。

5. ファイナリストおよび審査員



(前列左から)

丈池 武志 氏、石本 泰規 氏、星 陽二 氏、尾川 義之 氏(銅賞)、片岡 孝二 氏(優勝)、降矢 淳 氏(準優勝)、村田 友希 氏、中里 亘宏 氏

(後列左から)

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

6. 作品

➤ 優勝作品(株式会社クラブハリエ 片岡 孝二 氏)

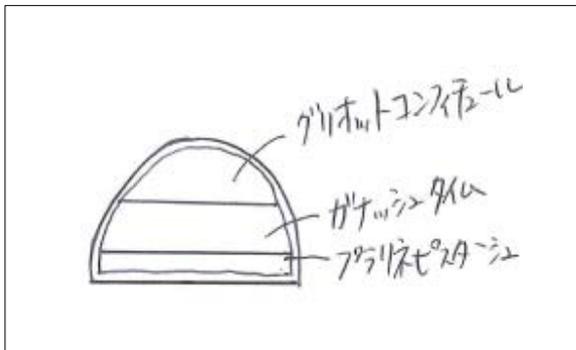


- (左) チョコレート・ピースモンテ
「アンティーク・デザイン」
- (右上) ボンボンショコラ (モールド)
「フォレノワール・ア・ラ・ピスターシュ」と
スナック
「シュゼット・カフェノワゼット・オランジュ」
- (右下) 審査員長のステファン・ルルー (左) と
片岡 孝二氏 (右)

「アンティーク・デザイン」(チョコレート・ピースモンテ)

3本の猫足で全てを支えています。また欠かすことのできないランプシェードもアンティークなデザインの中で取り入れられています。できるだけ型を使用せず、造形的なデザイン性のある物に仕上げました。(応募書類より抜粋)

「フォレノワール・ア・ラ・ピスターシュ」(ボンボンショコラ)

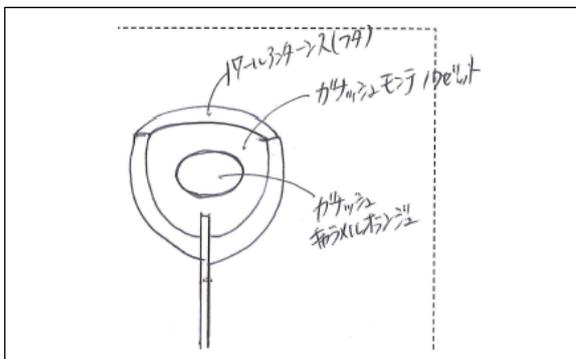


ガトーで代表的なフォレノワールを、ピスタチオを使いボンボンにアレンジしました。酸味のあるグリョットのジャムとまるやかなピスタチオのプラリネ、少しタイムを利かせ、味に深みを持たせたガナッシュが一体となり、チョコレートの風味を際立たせます。(応募書類より抜粋)

ベルコラーデ使用製品:

ノワール・アンターンス、ノワール・コレクション・エクアドル、レ・コレクション・コスタリカ、プラン・コレクション・ドミニカンリパブリック、ピュア・ココアバター

「シュゼット・カフェノワゼット・オランジュ」(スナック)



焼成パーツをシュケットにし、日持ちを良くする為に、よく乾燥焼きし、バリバリ、ボロボロと碎けるようなシュー生地にしました。その内に、ノワゼットのプラリネ、相性の良いオレンジをキャラメル状にし、絞り込んでいます。香ばしさをプラスする為に、隠し味程度のコーヒーを。ザクザクの食感からトロリとしたキャラメルガナッシュまで味、食感、舌触り、色々と感じられる作品です。(応募書類より抜粋)

ベルコラーデ使用製品:

レ・コレクション・ベネズエラ、ノワール・アンターンス、レ・キャラメル、ココアパウダー

➤ 準優勝作品(à tes souhaits! 降矢 淳 氏)



(左) チョコレート・ピエスマンテ
「dessiner ~描く~」

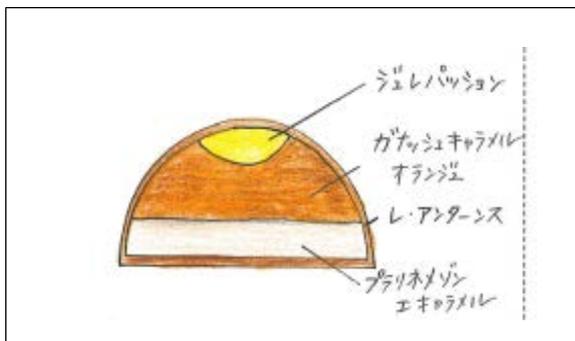
(右上) ボンボンショコラ (モールド)
「Motif ~柄~」と
スナック
「Cadre ~額縁~」

(右下) 審査員長のステファン・ルルー (右) と
降矢 淳 氏(左)

「dessiner ~描く~」(チョコレート・ピエスマンテ)

デザインの元にある“描くこと”を表現しようと思い、このピエスマンテを作成しました。土台はシンプルな形をいかにリアルな物へデザインするかを考え、筆などを入れる道具箱にしました。筆や刷毛で塗ったり、線を引いたりする工程を表して、ピエスマンテに動きが出るようにしました。(応募書類より抜粋)

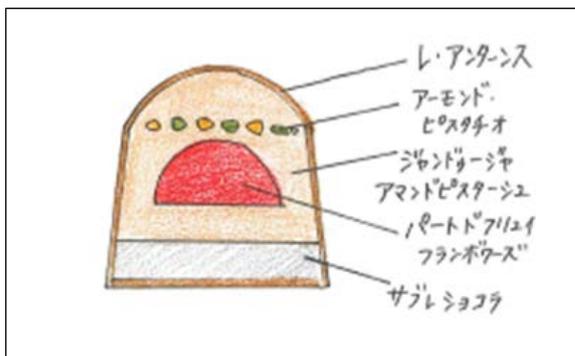
「Motif ~柄~」(ボンボンショコラ)



レ・コレクション・ベネズエラのショコラの特徴であるキャラメルの風味を引き立たせようと思い、オレンジとの組み合わせが思い浮かびました。よりキャラメルの風味と苦味を強く感じさせる為に、ガナッシュには直接キャラメルを加える製法にしました。アクセントにパッションフルーツのジュレとカルダモンの香りをプラスして酸味なども加えて、プラリネには食感を強く出す為にアメ状のキャラメルを加えました。ショコラの表面の模様は、絵筆で線を描いたような柄をイメージして、チョコレート・ピエスマンテとの一体化を図りました。(応募書類より抜粋)

ベルコラーデ使用製品: レ・コレクション・ベネズエラ、レ・アンターンス

「Cadre ~額縁~」(スナック)



スナックという課題でしたので、食感にこだわり、レシピを考えました。まず使用したサブレには、カカオニブを加えて、より食感が出るように工夫しました。センターには、ガナッシュを使用してしまうと、サブレの食感が湿気で失われてしまうと思ったので、ジャンドゥージャを使った構成にしました。このジャンドゥージャには、オリーブオイルシトロンを加えて、固くなりすぎないようにして、さらにシトロンの香りが出るようにしました。サクサクした食感だけでなく、パート・ド・フリユイを中心に使用することで、異なる食感も楽しめるようにしました。形は額縁をイメージして作りしました。(応募書類より抜粋)

ベルコラーデ使用製品: ノワール・エクストリーム、アーモンド・プラリネ 60、ノワール・コレクション・ペルー、ココアパウダー、レ・アンターンス

➤ 銅賞作品(パークハイアット東京 尾川 義之 氏)



(左) チョコレート・ピースモンテ
「Maestro」

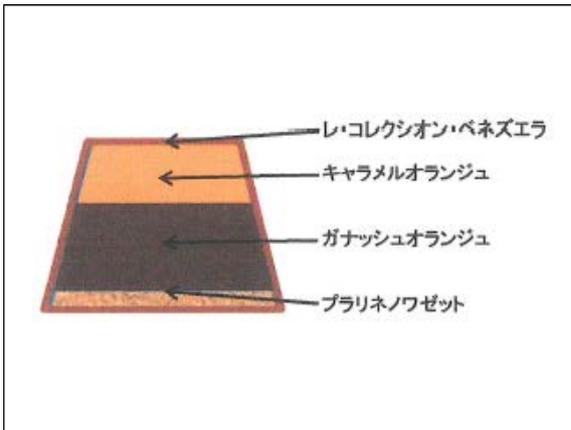
(右上) ボンボンショコラ (モールド)
「Symphonie」と
スナック
「Quartette」

(右下) 審査員長のステファン・ルルー (右) と
尾川 義之 氏(左)

「Maestro」(チョコレート・ピースモンテ)

テーマである「デザイン」という言葉を芸術的なものを設計することと捉え、音楽を作曲(設計)する作曲家、様々な楽器を指揮する指揮者などの意味合いを持つ「マエストロ」を、自然界で色々な色に体色変化するカメレオンに「デザイン」というテーマを当てはめ、ピアノの鍵盤、バイオリンの糸巻き、ティンパニー、シンバルと指揮者のマストアイテムである指揮棒と共に、表現しました。(応募書類より抜粋)

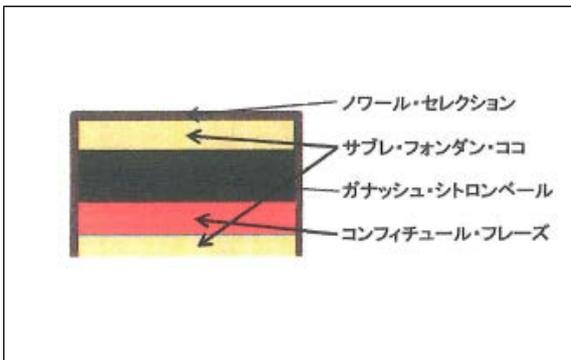
「Symphonie」(ボンボンショコラ)



自分の大好きなレ・コレクシオン・ベネズエラのナッツ、バニラ、キャラメル風味を活かしたボンボンショコラを作りたいと思い、王道の組み合わせで相性の良いオレンジ、キャラメル、ノワゼット、ミルクチョコレートの素材を選びました。オレンジピールとバニラをアンフィゼして作った「キャラメル・オレンジ」と、ノワール・コレクシオン・エクアドルとレ・コレクシオン・ベネズエラを使い、カカオのボディ感をしっかりと持たせた「ガナッシュ・オレンジ」に自家製のプラリネノワゼットを使った「プラリネ・ショコラ」を合わせました。シェルにレ・コレクシオン・ベネズエラを使うことで、まるやかさと程よい苦味で2種類のチョコレートを感じることができ、素直に美味しいと感じていただけのものになりました。(応募書類より抜粋)

ベルコラーデ使用製品: レ・コレクシオン・ベネズエラ、ノワール・コレクシオン・エクアドル、ブラン・アンターンス、ピュア・ココアバター

「Quartette」(スナック)



スナックというテーマから、私はどこか懐かしさを感じるような味を連想させる物を作りたいと思い、フルーツのニュアンスのある、ノワール・コレクシオン・ペルーとまるやかでバニラのフレーバーを感じるレ・コレクシオン・ベネズエラをライムが香る「ガナッシュ・シトロンベール」に仕立て、苺とフレーズ・デ・ボワの「コンフィチュール・フレーズ」にココナッツを使った「サブレフォンダン・ココ」と合わせることで甘酸っぱく、優しい風味で懐かしさを連想させ、ライムの香りのキレとショコラのまるやかさと程よい苦味を持たせることでチョコレートのお菓子としてまとめました。(応募書類より抜粋)

ベルコラーデ使用製品: ノワール・コレクシオン・ペルー、レ・コレクシオン・ベネズエラ、ノワール・セレクション

7. 賞

優勝 1名:ベルギー研修旅行、賞状、トロフィー、副賞(ベルカラーデ製品100kg、モールド2枚、プラスチック・ステンシル1セット)

準優勝 1名:賞状、副賞(ベルカラーデ製品50kg、モールド2枚)

銅賞 1名:賞状、副賞(ベルカラーデ製品30kg、プラスチック・ステンシル1セット)

※上記に加え、2017年開催予定のステファン・ルルー講習会へのご招待、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

ベスト・ボンボンショコラ賞 1名:賞状、トロフィー、副賞(ベルカラーデ製品20kg)

ベスト・スナック賞 1名:賞状、トロフィー、副賞(ベルカラーデ製品20kg)

ベスト・チョコレート・ショーピース賞 1名:賞状、トロフィー、副賞(ベルカラーデ製品20kg)

※上記に加え、2017年開催予定のステファン・ルルー講習会へのご招待、ステファン・ルルー著書「プラリネ」を贈呈

※優勝、準優勝、銅賞以外のファイナリスト5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

長瀬 mnagase@puratos.com / 中島 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