

「クープ・デュ・モンド・ドウ・ラ・パティスリー2017」

世界各国から選り抜かれたパティシエだけが参戦できる“世界最高峰の洋菓子世界大会”にて

日本代表チームが強豪各国を抑え準優勝!!



2017年1月22日(日)、23日(月)、フランス・リヨンのシラ国際外食産業見本市にて世界最高峰の洋菓子コンクール「クープ・デュ・モンド・ドウ・ラ・パティスリー2017」が開催され、世界22か国の中から日本代表チームが見事準優勝に輝きました。チームメンバーは下記の通りです。

団長：^{てらいのりひこ}寺井則彦(51歳)(パティスリー・エーグルドゥース オーナーシェフ)

選手：^{やまもとたかお}山本隆夫(44歳)(株式会社クラブハリエ)氷彫刻・アントルメグラッセ担当

^{こまいたかひろ}駒居崇宏(43歳)(株式会社シュゼット・ホールディングス)アメ細工・アントルメショコラ担当

^{うえさきよしあき}植崎義明(42歳)(森永商事株式会社)チョコレート細工・アシエットデセール担当

競技時間10時間という体力を要する試合の中で、メンバー全員が40歳以上というチームで闘い、強豪各国を抑え開催国フランスに次ぎ準優勝に輝くという快挙を達成しました。

出場した各選手も「目指していた金メダルは取れなかったが、チームジャパンで最高のパフォーマンスができました。日本のたくさんの方に協力いただき感謝しています」(山本)、「やりきったが残念な結果だった。でも悔いはないです。最高のチームメンバーです。」(駒居)「悔しいが、全てを出しきることができた」(植崎)とコメント。悔しさをにじませながらも全力を出し切って闘った3名は、今後の日本の洋菓子業界を更に盛り上げていく決意を新たにしました。なお、優勝は開催国であるフランス、3位は初の表彰台となったスイスが選ばれました。

「クープ・デュ・モンド・ドウ・ラ・パティスリー」は、2年に一度、フランス・リヨンで開催される洋菓子の世界大会で、15回目の開催となる2017年は22カ国が出場。競技は各国の予選を勝ち抜いた代表選手3人一組による10時間の団体戦で、作品の質はもちろん、製作過程、チームワークなども審査項目となり、熱気ある会場で観客の前で繰り広げられる本大会は、数ある洋菓子コンクールの中でもその歴史や競技レベルにおいて世界一と称されています。

<報道に関するお問合せ>

シュゼット・ホールディングス PR 事務局 (サニーサイドアップ内) : 小川 (080-3383-9791)、藤岡、池嶋 TEL 03-6894-3200

・駒居シェフに関しては、株式会社シュゼット・ホールディングス 管理部社長室広報担当 TEL 0798-36-8912

・植崎シェフに関しては、森永商事株式会社 研究開発部 テクニカルアドバイザー TEL 045-584-2561

・山本シェフに関しては、株式会社クラブハリエ 社会部広報室 TEL 0748-31-3844

・クープ・デュ・モンド日本実行委員会事務局 (ヴァローナジャパン株式会社内) TEL 03-5215-2303