



国際製菓コンクール「ル・モンドリアル・デ・ザール・シュクレ2022」 日本チーム、準優勝に輝く 日本チーム 7大会連続入賞

株式会社JFLAホールディングス（本社：東京都中央区／代表取締役社長：檜垣周作）の子会社である株式会社アルカン（代表取締役社長：檜垣周作／本社：東京都中央区）が輸入する製菓材の総合ブランド、フランスの「DGF」が開催する国際製菓コンクール「ル・モンドリアル・デ・ザール・シュクレ2022」が10月28日～31日にフランス・パリで開催され、日本代表チームが14か国中、準優勝に輝きました。これで日本チームは第1回大会より7大会連続で入賞となります。

ル・モンドリアル・デ・ザール・シュクレ2022とは

本コンクールは、フランスの製菓材総合ブランド「DGF」による国別対抗の国際製菓コンクールで、14か国から選出されたトップクラスのパティシエが腕を競います。2年ごとに開催され、第7回大会は当初2020年に開催が予定されていましたが、新型コロナウイルス感染拡大の影響で、2022年10月に延期となりました。

また、今回より日本でも注目されているチョコレートの祭典「サロン・ド・ショコラ・パリ」のイベント内で開催され、一般来場者の前で作品の制作、審査が行われました。



左から 金子浩氏（審査員）／前野めぐみさん／谷藤拓さん／和泉光一氏（審査員）

日本代表、味覚と作業性で高評価を獲得

本大会は女性パティシエに対する評価を高めることを目的のひとつとしており、男女混合チームでの参加が義務付けられています。日本チームは「東京製菓学校」谷藤 拓さん、「グランドハイアット東京」前野 めぐみさんのペアで挑みました。

本大会では10時間×2日間の計20時間で7種の作品を作成し、味覚、芸術性、作業性の総合力を審査される過酷な大会です。アメ細工、チョコレート細工等の3作品は芸術性と作業性を、プティフルやアシエット・デザート（皿盛りデザート）等4作品はさらに味覚（美味しさ）が評価されます。

日本チームは中でも特に「味覚」と「作業性」に対する評価が高く認められました。



日本チーム作品 【左】アメ細工 【中央】アメとチョコレート細工 【右】チョコレート細工

上位順位	国名	制作者	総合点
第1位	フランス	Mr.Alexis Beaufigl / Ms.Florence Lesage	2682ポイント
第2位	日本	谷藤拓 / 前野めぐみ	2623ポイント
第3位	マレーシア	Mr.Yung Hoe Lee / Ms.Yi Qing Foo	2397ポイント

世界から集まるトップパティシエたちによる審査

審査員は出場する14か国から2名ずつ選出されます。

日本からは国際大会の経験を豊富に持つ、「アステリスク」和泉 光一氏、「グランドハイアット東京」ベイストリーシェフ 金子浩氏の2名が務めました。フランスからは国際的にも有名なニコラ・ブッサン氏（MOFパティシエ）とアンジェロ・ミュザ氏（MOFパティシエ）が務めます。また、審査委員長をフリップ・スゴン氏（フランス/MOFパティシエ）、名誉会長をピエール・マルコリーニ氏（ベルギー/クープ・デュ・モンドチャンピオン）が務めました。

「内海杯」優勝&銅賞の日本チーム

日本チームは、菓子職人の育成および技術向上を目的とする団体「内海会」が主催する「第26回 内海杯技術コンクール」にて選出されました。男性は「東京製菓学校」谷藤 拓さん（写真左）、女性は「グランドハイアット東京」前野 めぐみさん（写真右）です。



谷藤 拓 /東京製菓学校 教育部洋菓子課 教員
(主な受賞歴)

2011年 ジャパンケーキショー 味と技のピエスモンテ 金賞

2016年 クープ・デュ・モンド 国内選考会 アメ細工部門 3位

2018年 内海杯 技術コンクール 優勝

前野めぐみ /グランドハイアット東京 ペストリー所属
(主な受賞歴)

2016年 内海会味覚コンクール 銅賞

2017年 FIPGC Cake Designers World Championship
5位 部門賞

2018年 内海杯 技術コンクール 銅賞

コンクール概要

- ◆コンクール名 ル・モンドリアル・デ・ザール・シュクレ *Le Mondial des Arts Sucrés 2022*
- ◆開催回数 第7回
- ◆開催日程 2022年10月28日（金）～31日（月）
- ◆会場 フランス パリ
ポルト・ド・ヴェルサイユ 見本市会場 「サロン・ド・ショコラ 2022」開催会場
- ◆主催 モンディアル・デ・ザール・シュクレ協会 (*Association du Mondial Des Arts Sucrés*)
DGF (*Distribution Gastronomie Formation*)
- ◆参加国数 14カ国
(ブラジル、カナダ、コロンビア、エクアドル、フランス、ジョージア、インド、日本、マレーシア、モロッコ、メキシコ、台湾、ウクライナ、ベネズエラ) (※当初16カ国が参加予定であったが、アメリカ合衆国、チリが棄権)
- ◆本選の内容 20時間内での実技審査 テーマ「感覚の源 (L'Origine des sens)」

<競技で製作する作品>
 - ① アメ細工 1点
 - ② チョコレート細工 1点
 - ③ アメ細工とチョコレート細工でできたアントルメの台 1点
 - ④ レストランのアシエット・デセール 1種
 - ⑤ プティフル・オ・ショコラ 3種
 - ⑥ タルトグラッセ 1種
 - ⑦ アントルメ・オ・カフェ 1種
- ◆審査の基準 試食 (オリジナリティー、創造性、プレゼンテーション/材料の原産/味・香り・食感)
芸術性 (オリジナリティー、創造性、完成度、テーマの尊重/ 製作の質、技術の難易度)
作業性 (衛生、冷静さ、段取り/廃棄度/完成度、技法、チームワーク)
- ◆賞品 上位3チーム に賞金ならびにメダルを授与。優勝チームにはトロフィーを授与。
この他、独創賞、敢闘賞、特別賞の賞が与えられる。

【これまでの日本チームの実績】

- 2008年 第1回大会 <第2位> 保坂 茂さん「パーク ハイアット東京」、藤本 美弥さん「グランド ハイアット東京」
- 2010年 第2回大会 <第1位> 勝間 建次さん「オクシタニアル」、谷道 理絵さん「オクシタニアル」
- 2012年 第3回大会 <第1位> 岡崎 正輝さん「グランド ハイアット東京」、芋生 玲子さん「パティスリー アテスウェイ」
- 2014年 第4回大会 <第2位> 山下 貴弘さん「浦和ロイヤルパインズホテル」、佐藤 裕子さん「東京製菓学校」
- 2016年 第5回大会 <第3位> 藤井 幸治さん「ル ミュゼ ドゥ アッシュ」、横田 康子さん「スーパースイーツスクール自由が丘校」
- 2018年 第6回大会 <ブレス賞> 斉藤 慶さん「品川プリンスホテル」、細川 真理子さん「ザ・プリンスパークタワー東京」

※在籍は大会当時の情報です。

大会の様子と、日本チームの作品写真



前野めぐみさん



谷藤拓さん



日本チーム作品 アシエット・デセール



日本チーム作品 ブティフル・オ・ショコラ3種



日本チーム作品 アントルメ・オ・カフェ



日本チーム作品 タルトグラッセ



日本チーム作品 【左】アメ細工 【中央】アメとチョコレート細工 【右】チョコレート細工



会場の様子



優勝したフランスチーム 授賞式

株式会社アルカンについて

株式会社アルカンは、本コンクールの主催者であるフランスDGFブランドの商品の輸入・販売元であると共に、本コンクールの創設時より日本チームの後援を行っています。製菓業界の発展に寄与するべく、今回も日本チームをサポートを務めました。

DGF (Distribution Gastronomie Formation) について

DGFはフランスにおける製菓材料開発の第一人者ジャッキー・ジレが1986年に創立した製菓材ブランドです。MOF（フランスの国家最優秀職人賞）有資格者が技術指導・品質管理・開発を担当、品質を第一に、プロの視点から作業性を追及した製品開発を行っています。また、同社は製菓において必要とされる全ての商品を備えていることでも知られています。

DGF製品のディストリビューターは、フランス国内に40社以上、また日本を含め海外にも20社以上あり、世界中に商品を展開しています。パリ西部のシャントルー・レ・ヴィーニュにある本社にはプロフェッショナルのための学校としてアカデミー・デ・ゼクスパールを併設し、製菓の次世代を担う人材の育成も行っていきます。

サロン・ド・ショコラ (Salon du chocolat) について

サロン・ド・ショコラは1995年にフランス・パリで誕生して世界中から一流ショコラティエやブランド、最高級のチョコレートが集まる、世界最大級のチョコレートの祭典です。本場のパリでは毎年10月下旬～11月上旬に開催され、2019年には13万人を動員しました。日本では2003年より毎年、三越伊勢丹グループ各店にて開催されています。

内海会について

「内海会」（会長：横田秀夫氏）は現代ホテルベーカリーの創始者として、日本の洋菓子界に多大な功績を残した故・内海安雄（うつみやすお）氏の思想を継承することを目的に、氏の門下生が集まり発足しました。氏の生前から、新しい洋菓子技術・技能の研鑽と、それを担う若い菓子職人の育成および業界全体の技術向上を目指して活動しています。

現在洋菓子店のオーナーシェフ、ホテルのベーカリーシェフ、さらに関連企業を含めて約350名の会員で構成されています。

株式会社アルカン（高級料理食材、製菓材、小売食品、ワインの輸入販売）

1980年より西洋料理食材をヨーロッパより輸入するパイオニアとして世界中から選び抜かれた生産者の優れた食材を提供しています。高級食材やワイン、製菓材料、グロッサリーなど約2,000アイテムを日本中のシェフ、ソムリエ、パティシエ、リテーラーの方々へお届けしております。

■HP <https://www.arcane.co.jp>

株式会社JFLAホールディングス

■本社所在地:東京都中央区日本橋蛸殻町1-5-6 盛田ビルディング ■代表者:代表取締役社長 榎垣 周作 ■事業内容:外食フランチャイズ本部及び外食店舗の運営、食品酒類製造・販売・輸入販売、加工 卸及び小売 ■HP <https://j-fla.com>

「報道機関からのお問い合わせ先」
株式会社 F & R セールスポモト/齋藤
Tel 03-3553-7510 Fax 03-3551-6714

「イベントに関するお問い合わせ」
株式会社アルカン/プロモーショングループ
Tel 03-6861-6109 Mail info@arcane-jp.com