



株式会社 **美十** 製品開発部所属

ま と ば ゆ う じ
的場 勇志

1987年京都府生まれ 36歳

子どものころに見た料理人だった父の背中に憧れ製菓業界の道に進む。

「Mechanizaion of nature～自然界の機械化～」をテーマに集大成として挑んだ「第19回クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」日本予選A部門(シェア・デザートとアメ細工のピエスマンテ)にて金賞を飾る。

5度目の日本予選挑戦で栄冠をつかむ。

味覚分野を得意としシェア・デザートのおいしさに高い評価を得る。

今後日本代表として今後開催されるアジア大陸予選の後2025年フランス本選「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2025」への出場を目指している。



※一般社団法人日本洋菓子協会連絡会様より提供

金賞受賞 作品について

ピエスマンテのメインモチーフにクジラを選び飛び出すような躍動感を表現するとともに青色を使用しクジラの住む海を表現。さらに金銀の色違いでフレキ管をイメージしたパーツを組み合わせ自然の流れとともに金属的な冷たさも感じられる雰囲気 연출。

今回高い評価を得たシェア・デザートはマンダリンオレンジをメインにゆずを加え、爽やかさと香りの良さを両立。

電子模様思わせる六角形のデザインにすることでピエスマンテとの一体感を出す。



受賞歴

- 2007年 第48回西日本洋菓子コンテストAクラス金賞
- 2008年 第15回ルクサルド・グラン・プレミオ4位入賞
- 2009年 第14回内海会ジュニア技術コンクール銅賞
第16回ルクサルド・グラン・プレミオ準優勝
- 2010年 第17回ルクサルド・グラン・プレミオ準優勝
- 2011年 トップ・オブ・パティシエ2011 あめ細工部門準優勝
- 2012年 第19回ルクサルド・グラン・プレミオ優勝
- 2014年 第14回クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー日本予選入賞
A部門アントルメショコラ/あめ細工
- 2018年 第16回クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー日本予選入賞
A部門アントルメショコラ/あめ細工
- 2019年 第17回クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー日本予選入賞
A部門アントルメショコラ/あめ細工
- 2021年 第18回クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー日本予選3位入賞
A部門アントルメショコラ/あめ細工
- 2023年 第19回クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー日本予選優勝
A部門シェア・デザート/あめ細工

SIRH/+ COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE



クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー

<https://www.cdmp-japan.jp>

1989年にM.O.F.(フランス最優秀職人章)の称号をもつガブリエル・パイアソン氏とヴァローナによって設立された世界を代表するパティスリーのコンクール。2年に一度開催され選ばれた各国代表3名がチームを組み挑む。

今日では50を超える国で予選が実施され各大陸予選を勝ち抜いた世界22カ国のパティシエたちがその腕を競う最高峰の場として広く知られている。

これまで18回開催され日本代表は1991年・2007年・2023年大会で金賞に輝く。

競技内容は飴細工・チョコレート細工・氷彫刻シェア・デザートレストラン・デザートフロゼン・デザートフロゼン・ロリポップというパティシエの技能・英知が発揮されるすべての項目を網羅し世界を代表するパティシエによって厳正な審査が行われる。

国内予選

常に進化する競技規則には時代の変化にともなって出現するトレンドや社会問題が組み込まれる。

これまでの固定概念にとらわれず自身のオリジナリティある技術や見せる手仕事を存分に表現し日本を代表するにふさわしい作品づくりに果敢に挑むことが求められる。

〈国内予選における求められる技能概要〉

A部門：シェア・デザートとアメ細工のピエスモンテ

ピエスモンテ

幅60cm×奥行き40cmのスペースに収まる自作の台座(高さ最大10cm)の上に製作する。台座からはみださないこと高さは台座を含めず最大125cmとする。

技 法

吹き飴(soufflé)・引き飴(tiré)・流し飴(coulé)などの技法をバランスよく取り入れ技術の高い手仕事が見られる作品を高く評価する。

シェア・デザート

ホールサイズ(8人用)で640g～960gを2台製作。
チョコレートの味わいがメインとなる構成としシェア・デザートとして形や飾りのオリジナリティにも趣向を凝らし完成度の高い作品とすること。

