

プレス各位

*Concours de Pâtisserie
avec le fromage kiri 2007*



第8回 キリ クリームチーズコンクール
第一次審査(書類審査)結果ならびに最終審査開催のお知らせ

拝啓 貴社ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。
また、日頃は格別のお引き立てを賜り厚く御礼申し上げます。
さて本年も、フランス産クリームチーズブランド「キリ」をテーマとした、「キリ クリームチーズコンクール」を実施する運びとなりました。
同コンクールは、今年で8回目を迎え、近年では製菓製パン業界のみならず、一般の方々からの注目も集めるイベントとなりました。応募部門は、生菓子、ギフト菓子、ベーカリー、アシエットの4つを設け、広くお菓子やパンに携わる、全てのプロフェッショナルの方を対象として、作品を募集いたしました。去る6月27日に第一次審査(書類審査)が行われ、20作品を選出し、来る8月1日には、東京製菓学校において、最終審査を予定しております。
皆さまご多忙の折とは存じますが、万事お繰り合わせの上、最終審査の取材にお越し頂きたく何卒宜しくお願い申し上げます。

敬具

2007年7月

ベルジャポン株式会社

ジャパン・フード&リカー・アライアンス食品販売株式会社

記

第一次審査(書類審査)実施概要

- ・日時 2007年6月27日(水)10:00~17:00
- ・場所 レイケイ南青山ビル(東京都・港区)
- ・審査員

金林 達郎氏 (帝国ホテル東京 調理部ベーカリー課長)
小嶋 ルミ氏 (有限会社ミトズ 代表取締役)
白岩 忠志氏 (ショコラティエ ラ・ピエール・ブランシュ)
辻口 博啓氏 (株式会社モンサンクレール 代表取締役)
西原 金蔵氏 (パティスリー オ・グルニエ・ドール オーナー)
藤森 二郎氏 (株式会社ピゴ東京 代表取締役)
横田 秀夫氏 (菓子工房オークウッド 代表取締役)

五十音順

・第一次審査通過作品数(書類にて選考) : 合計 20 作品 (応募総数 376 作品、349 名)

募集は次の 4 部門にて行われました。

A: 生菓子部門 (洋菓子・和菓子)

C: ベーカリー部門

B: ギフト菓子部門 (焼菓子を含む洋菓子・和菓子) D: アシエット部門

また応募資格としましては、お菓자에携わる全てのプロフェッショナルの方(洋・和菓子職人、料理人、パン職人など)とさせていただきます。

生菓子部門 5 作品 (応募作品数 159 作品、158 名)

ギフト菓子部門 5 作品 (応募作品数 51 作品、48 名)

ベーカリー部門 5 作品 (応募作品数 101 作品、96 名)

アシエット部門 5 作品 (応募作品数 65 作品、64 名)

第一次審査通過作品は次のとおりです。(応募受付順、敬称略)

・生菓子部門

作品名	氏名	勤務先会社名
La clef des songes (夢を解く鍵)	五位淵 浩一	ホテルニューオータニ(東京都)
pépée	福岡 克好	パティスリー キハチ(東京都)
Fantaisie kiri	伏見 雅一	ホテルグランパシフィックメリディアン(東京都)
陽の菓子 - ムースキリ、 ジャンジャンブル アプリコ -	村山 裕一郎	カフェ・ドゥ・ジャルダン(東京都)
スノーマウンテン	佐藤 圭太	株式会社ホリ(北海道)

・ギフト菓子部門

作品名	氏名	勤務先会社名
Premium Sand 'kiri & passion,	佐々木 公信	株式会社ヨックモック(東京都)
アナスタルトのkiriペッパー	本多 大海	プチ・フランス(大阪府)
kiri aux figes	木野内 辰美	クラブハリエ 守山ハリエ館(滋賀県)
kiri chips	梨本 里美	有限会社フュッセン(東京都)
Chanter! ~ figue et riz ~	長谷川 陽	エコール辻 大阪(大阪府)

・ベーカリー部門

作品名	氏名	勤務先会社名
パンオフロマージュ キリメイブル	中谷 幸司	石窯パン工房 恵那峡(岐阜県)
kiri Tomate duo	星 敏幸	パレスホテル(東京都)
kiri・Thé vert	泉 志帆	一宮女子短期大学(愛知県)
クイニーアマン kiri	栗原 淳平	株式会社デイジイ(埼玉県)
La ronde	榎本 優太郎	ブランジェリー マルホン(千葉県)

・アシエット部門

作品名	氏名	勤務先会社名
Moderne	徳永 純司	ザ・リッツ・カールトン東京(東京都)
Rencontre	深瀬 恵一	箱根ラリック美術館 レストラン LYS(神奈川県)
Un parfum en mouvement ~ été ~	猪瀬 文俊	レストラン ナチュラルセンス(茨城県)
cappuccino kiri	笹本 郁恵	まるうめ柳カフェ(東京都)
bouchée Nougat kiri	南部 有代	ウェスティンホテル東京(東京都)

最終審査実施概要

最終審査(実技審査)は次の通り行われます。

1. 日時 2007年8月1日(水)

<実技時間(予定)>

生菓子部門	8:00～11:00
ギフト菓子部門	8:00～11:00
ベーカリー部門	9:30～15:30
アシエット部門	11:00～15:00 (5名の作業開始と終了を15分ずつずらして進行)

<試食審査(予定)>

生菓子部門	11:00～11:30 (実技終了後すぐに試食審査へ)
ギフト菓子部門	12:30～13:00
ベーカリー部門	16:00～16:30
アシエット部門	13:40～14:40 (5名の審査開始と終了を15分ずつずらして進行)

2. 場所 東京製菓学校 (東京都新宿区高田馬場 1-14-1)



3. 最終審査について

前述の第一次審査通過、計20作品の中より、下記の各賞を決定いたします。

最優秀賞(1作品) ...4部門を通じて最も優秀とされる作品
(金賞作品より最優秀作品を選出)

最優秀賞を受賞された方は、副賞として旅行券を贈呈いたします。

金賞(4作品) ...1部門1名 各部門において最も優秀とされる作品

金賞を受賞された方は、フランスへの往復航空券を贈呈いたします。

銀賞(4作品) ...1部門1名 各部門において優秀とされる作品

銅賞 ...上記入賞以外の最終審査進出の方

*ご取材において頂けます場合は、別紙ご出欠確認用紙にてFAXで連絡ください。

また、お問い合わせ等ございましたら下記までお願いいたします。

(最終審査終了後、表彰式ならびに懇親会を予定しております。別途、ご案内状をご覧ください。)

【取材に関するお問い合わせ先】

株式会社F&R セールスプロモート 斎藤 弘恵

TEL:03-3553-7510 FAX:03-3551-6714

携帯:090-5510-7482