

2008年1月18日

報道関係各位

～フランス・DGF社とユーロパンが創設した「モンドリアル・デ・ザール・シュクレ協会」主催、  
男女混合チームによる製菓の国際コンクール～

## 『ル・モンドリアル・デ・ザール・シュクレ 2008』開催

ジャパン・フード&リカー・アライアンス株式会社（本社：香川県小豆郡ノ代表取締役社長：小林武司）の事業子会社である株式会社アルカン（本社：東京都中央区ノ代表取締役社長：野田智彦）が輸入する製菓材料の総合メーカー・フランスの「DGF社」と、2年に一度開催されるパリ国際製パン・菓子見本市「ユーロパン」の実行委員会は、新たに「モンドリアル・デ・ザール・シュクレ協会」を創設し、来る2008年3月の「ユーロパン 2008」において、男女混合チームによ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 2008』を開催します。



第1回目として開催される『ル・モンドリアル・デ・ザール・シュクレ 2008』は、世界初の男女混合チームによるパティスリーの国際コンクールです。プロの製菓職人「パティシエ」という職業については、日本でも男性のみならず、最近では女性にも非常に高い人気を誇っており、特に世界的にパティスリー業界における女性の活躍に注目して、「パティシエール（女性のパティシエ）」に対する評価を高めるという目的もあり、コンクール創設に至りました。

本コンクールは、世界トップレベルのプロのパティシエたちによる12カ国対抗となっており、「ユーロパン 2008」の会場であるパリ・ノール見本市会場にて、2008年3月29日（土）から3日間に渡り行われる予定です。参加者には高い技術力だけでなく、創造性や芸術性なども求められ、チームごとに定めた自由テーマに基づいて作られる作品は、あめ細工やアントルメ、チョコレートなど9種類にのぼり、20時間で全てを完成させることが要求されます。

今回、日本からは、2004年に行われた「第12回内海杯技術コンクール」で優勝した藤本美弥氏（現・グランドハイアット東京）と、同コンクール準優勝の保坂茂氏（現・パークハイアット東京）の混合チームが出場予定となっており、日本チームの活躍に早くから期待が集まっています。

（ユーロパンは3年に1度の開催が2年に1度に変更、次回は2010年開催予定）

### 【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 2008 (Le Mondial des Arts Sucrés 2008)  
 開催回数： 第1回  
 開催日程： 2008年3月29日（土）～31日（月）  
 開催場所： パリ・ノール見本市会場 (Parc des Expositions de Paris Nord VILLEPINTE)  
 「ユーロパン 2008」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 (Distributeurs Grossistes de France)、ユーロパン (EUROPAIN)



- 参加国数： 12カ国（日本、カナダ、メキシコ、モロッコ、ベトナム、ポーランド、フランス、スペイン、ロシア、ウクライナ、中国、香港）
- 本選の内容： 20時間での実技審査、テーマ設定は自由（要事前申請）  
 <競技で製作する作品>  
 パスティヤージュの台...1点 あめ細工のピース...1点  
 生ブティフル タルトレット グラス入りデザート...1点  
 アントルメ...1点 チョコレート・ボンボン  
 チョコレートとパスティヤージュのピース...1点 皿盛りデザート...1点
- 賞： 上位3チームが入賞、賞金ならびにトロフィ、メダルを授与

【日本チーム 出場者プロフィール】

<女性出場者>

藤本 美弥（ふじもとみや、1972年生まれ）

1991年に横浜プリンスホテル入社、2003年よりランドハイアット東京（現職）

主な受賞歴

- 1998年 ジャパン・ケーキ・ショー東京 マジパン仕上げデコレーションケーキ部門 銀賞
- 2002年 第10回内海杯技術コンクール 金賞
- 2004年 第12回内海杯技術コンクール 優勝

<男性出場者>

保坂 茂（ほさかしげる、1977年生まれ）

1998年にホテル グラン パシフィック メリディアン入社、浦和ロイヤルパインズホテルを経て、2007年よりパークハイアット東京（現職）

主な受賞歴

- 2003年 ジャパン・ケーキ・ショー東京 大型工芸菓子部門 大会会長賞  
第11回内海杯技術コンクール 銀賞
- 2004年 第1回彩の国ケーキショー グランプリ  
ジャパン・ケーキ・ショー東京 味と技のピースモンテ部門 金賞  
第12回内海杯技術コンクール 準優勝
- 2005年 第12回ルクサルド・グラン・プレミオ 優勝

**DGF (Distributeurs Grossistes de France) について**

DGFは、フランス製菓材料開発者の第一人者ジャッキー・ジレが1986年に創立。以来、MOF有資格者が技術指導・品質管理・開発を担当、品質を第一として“プロ”の視点に立ち作業性を追求した製品開発を行っています。DGFが取扱う商品数は1,500商品、4,500アイテムにのぼり、パティスリーにおいて必要とされる“すべての商品”を備えています。また、これら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社以上あります。パリ西郊のシャントルー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インターナショナル・キュリナリー・スクールを併設しています。この講師陣にはMOFも多数加わり、多種多様のコースが開講されています。

DGF 商品輸入元：株式会社アルカン

DGF 商品販売元：ジャパン・フード&リカー・アライアンス食品販売株式会社



藤本 美弥



保坂 茂

