

2009年4月16日

浦和ロイヤルパインズホテル

## Media release

【報道関係各位】

若手パティシエの登竜門

第13回内海会ジュニア技術コンクール

浦和ロイヤルパインズホテルのパティシエが最優秀賞を獲得！！



浦和ロイヤルパインズホテル(さいたま市浦和区仲町 2-5-1 総支配人:安田 恒)1F ペストリーショップ「ラ・モーラ」のパティシエ、山下貴弘(やました たかひろ/22歳、埼玉県出身)は、4月13日(月)にグランドプリンスホテル高輪にて開催された「第13回内海会ジュニア技術コンクール」において、見事最優秀賞を獲得いたしました。

23歳以下の洋菓子の若手パティシエを対象とし、“若手パティシエの登竜門”としても知られる本コンクール。出場者は今回のテーマ「Quatre Saisons 四季」に合わせて、アメ細工による小型のピエスマンテ(工芸菓子)を製作し腕を競い合いました。審査基準は“完成度、芸術性、オリジナリティ”で、いずれの項目においても山下の作品は審査員の高い評価を受け、最優秀賞獲得という最高の結果を得ることができました。

また、同じく当ホテルより出場した藤代裕二(ふじしろ ゆうじ/23歳)が銀賞、星陽二(ほし ようじ/22歳)が銅賞を受賞。全入賞者20名(最優秀賞1名・金賞2名・銀賞7名・銅賞10名)のうち、同じ店舗から3名も入賞者が出たのは当ホテルのみという快挙を成し遂げました。

受賞作品は、今週末より1F ペストリーショップ「ラ・モーラ」の店頭にて展示される予定です。

若きパティシエ達の今後の活躍にどうぞご期待ください！

## 【内海会ジュニア技術コンクールとは】

23 歳以下の菓子製造に携わる全ての洋菓子技術者を対象とし、アメ細工による小型のピースモンテ(工芸菓子)製作の腕を競い合う製菓のコンクール。毎年開催されており、今年で 13 回目を迎える。

## 【コンクールの主な規則(大会規則より一部抜粋)】

- ◆参加資格 平成 21 年 3 月 31 日現在で 23 歳以下の菓子製造に携わるすべての洋菓子技術者を対象とする。
- ◆作品 アメ細工は主催者が提供する幅 27cm×奥行 27cm×高さ 55cm のケースに収まるサイズとする。使用材料は食材に限る。
- ◆テーマ 「Quatre Saisons 四季」
- ◆審査基準 完成度、芸術性、オリジナリティおよび製作に当たる規定違反の有無により審査される。

※ 優秀作品には最優秀賞、金賞、銀賞、銅賞の各賞および副賞が授与される。  
最優秀賞にはパリ往復旅行券を授与。

## 【山下 貴弘(やました たかひろ)の経歴】

1986 年生まれ。調理師専門学校を卒業した後、2007 年に浦和ロイヤルパインズホテル入社。  
2008 年に開催された「第 12 回内海会ジュニア技術コンクール」では、コンクール初出場で銀賞を受賞するなど、入社 3 年目にして早くも類まれな才能を発揮している。



当ホテルのシェフパティシエ、朝田晋平とともに



山下貴弘:最優秀賞受賞作品

このリリースに関するお問合せは:  
浦和ロイヤルパインズホテル  
マーケティング部 PR 担当 磯西 恭子  
E-Mail [k-isonishi@royalpines.co.jp](mailto:k-isonishi@royalpines.co.jp)  
HP <http://www.royalpines.co.jp/urawa>  
TEL:(048)827-1181(直通) / FAX(048)827-1115

お客様からペストリーショップ「ラ・モーラ」へのお問合せは:  
浦和ロイヤルパインズホテル  
1F ペストリーショップ「ラ・モーラ」  
TEL:(048)827-1161(直通)