

2009年3月2日

浦和ロイヤルパインズホテル

Media release

【報道関係各位】

洋菓子のワールドカップ

The2010 World Pastry Team Championship 日本予選 浦和ロイヤルパインズホテルのシェフが準優勝を獲得！！

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」のアシスタントシェフ、高山浩二(33歳、埼玉県出身)は、2月26日(木)にインテックス大阪にて開催された「WPTC2010【World Pastry Team Championship 2010(ワールド・ペストリー・チーム・チャンピオンシップ)】日本予選 チョコレートピエス部門」において、見事準優勝を獲得いたしました。

当ホテルのシェフパティシエ、朝田晋平が2004年大会で世界第4位を獲得したことで話題になった同コンクール。アメリカ大会への代表選手を決定する日本予選では、5時間という限られた時間の中、1人でピエスモンテ(工芸菓子)を作り上げるという、非常に高い技術が必要とされます。作品のサイズや使用調理器具の指定など、規定が多いことでも知られる同コンクールでは、厳しい第1次審査を突破した5人の選手たちが、技を競い合いました。

今回高山が作り上げたピエスモンテのテーマは、「Present from Nature」。“プレゼントの箱から飛び出したかのような大自然の恵みを表現したい”と本人が語っていた通り、豊かな色彩と繊細な曲線のハーモニーが、躍動感あふれる美しい作品を作り上げ、テーマ性部門では5選手中、最高の評価を得ました。アメリカ大会進出へは一步及びみませんでした。すべてにおいて難易度の高い今大会予選にて準優勝を獲得できたことは、まさに快挙と言えるでしょう。今回の受賞を励みとし、今後も様々な大会に挑戦していく高山の活躍にどうぞご期待ください！



【World Pastry Team Championship(WPTC)とは】

2年に1度アメリカで開催されている、“洋菓子のワールドカップ”としても知られる製菓の国際コンクール。2008年度で4回目を迎え、フランス リヨンで隔年開催されている“クープ・ド・モンド・デ・ラ・パティスリー”と並び、世界のトップパティシエから近年注目を集めているコンクールです。2004年大会では、当ホテルのシェフパティシエ、朝田晋平が世界第4位を獲得いたしました。

【WPTC2010 日本予選 主な規則(大会規則より一部抜粋)】

- ・チョコレートピエスのサイズは、幅・奥行きが60cm×40cm以内、高さは台座込み2m以内。
- ・チョコレートのピエスは、チョコレートならびにカカオ製品のみを使用して作られるものとする。
- ・チョコレートのピエスは5時間以内で作られるものとする。実技審査の場では、その開始前にチョコレートを保温機の中で溶かすこと以外、テンパリングなど一切の準備は認められない。
- ・シリコンなどの型は、丸、四角、ピラミッド、円錐など、単純な形のもののをぞいては持込を禁止される。
- ・砂糖ならびに砂糖製品の使用は、チョコレートのピエスには禁止される。

【チョコレートの使用量】

今回高山が製作したチョコレートのピエスモンテ(幅:約60cm×奥行き:約40cm×高さ:約180cm)では、約20kgのチョコレートが使用されています。板チョコに換算すると、なんと約400枚分！

【高山浩二の主な受賞歴】

浦和ロイヤルパインズホテル
ペストリーショップ「ラ・モーラ」アシスタントシェフ

- 2003年 ジャパン・ケーキショー東京
チョコレート細工部門 銀賞
- 2004年 ジャパン・ケーキショー東京
チョコレート細工部門 銅賞
- 2005年 ワールドチョコレートマスターズ 2005 代表選考会
3位
- 2005年 第13回 内海杯技術コンクール
銀賞
- 2006年 第10回クープ・ド・モンド・デ・ラ・パティスリー国内予選
チョコレート細工とアセットセール部門 3位
- 2007年 WPTC2008 国内予選
チョコレート細工部門 2位
- 2007年 第15回 内海杯技術コンクール
銀賞



準優勝受賞作品
「Present from Nature」

この件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
ホームページ <http://www.royalpines.co.jp/urawa>
TEL: (048) 827-1181 (直通) / FAX: (048) 827-1115