

2010年5月13日
浦和ロイヤルパインズホテル

Media release

【報道関係各位】

万博で盛り上がる上海で、大会3連覇の快挙を達成
「第3回アジア ペストリーチーム コンテスト (APTC)」
浦和ロイヤルパインズホテルのシェフが優勝！！



左: 優勝した高山 浩二
右: 特別コーチを務めた、当ホテルのシェフパティシエ、朝田晋平

5月12日(水)に、中国・上海 新国際展覽センターにて開催された「第3回アジア ペストリーチーム コンテスト(APTC)」において、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: 茂木 義之)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(たかやま こうじ / 34歳、埼玉県出身)が、見事優勝し、アジアチャンピオンに輝きました。

「アジア ペストリーチーム コンテスト」は、アジア No.1 のパティシエを決める大会で、アジアの中で最もレベルの高いとされる日本、中国、韓国から3チーム6名が出場し腕を競い合います。第3回目を迎える今年は、これまでのコンクールでの実績を高く評価された高山と、名古屋マリオットアソシアホテルのパティシエ・八木 俊樹(やぎ としき)さんのペアが日本代表として選ばれ、過去2大会に引き続き、大会3連覇の期待がかかるプレッシャーを跳ねのけ、見事優勝という快挙を成し遂げました。

高山は、チョコレートのピエスモンテ(工芸菓子)とアントルメ(ケーキ)を9時間という限られた時間の中で制作。「自由」と名付けられた、自然の豊かな美しさを表現したピエスモンテが高く評価され、チョコレート部門で個人としても優勝いたしました。

尚、今大会で高山が制作したアントルメ(チョコレートムースにクリームチーズとラズベリーをアクセントにしたケーキ)は、近日中に1F ペストリーショップ「ラ・モーラ」にて販売予定です。

【アジア ペストリーチーム コンテストとは】

アジア No.1 のパティシエを決める大会で、日本、中国、韓国から3チーム6名が出場し腕を競い合います。
2008年の初開催以来、日本代表チームが3大会連続で優勝を獲得しています。

【審査結果】

第1位:日本 第2位:韓国 第3位:中国

【完成作品のサイズ】

高さ: 150m 横幅: 60m 奥行き: 40m

【高山 浩二(たかやま こうじ) プロフィール】 ペストリーショップ「ラ・モーラ」アシスタントシェフ



1975年生まれ・埼玉県出身。「クレッセント」、「成城アルプス」での勤務を経て、2003年に浦和ロイヤルパインズホテル入社。

<主な受賞歴>

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

2005年 第13回 内海杯技術コンクール 銀賞

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

2009年 WPTC2009 国内予選 チョコレート細工部門 2位



優勝作品「自由」

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

HP <http://www.royalpines.co.jp/urawa>

TEL: (048) 827-1181 (直通) / FAX(048) 827-1115