

# 有名シェフらによる本邦初の “東西ベーカリー対決”で8名のシェフが共演

# モンディアル・デュ・パン 歴代の日本選手による作品



1 東日本代表。左から伊原靖友氏、井上克哉氏、山崎豊氏 2 西日本代表。左から大熊秀信氏、坂田隆敏氏、大下尚志氏、米山雅彦氏、谷口佳典氏 3 競技では、分割スピードの速さに来場者が目を見張った 4 初めてパン作りを見る人のために、機器の説明も加えながらイベントが進められた 5 会場は終日、次々と焼き上がるパンの香りに包まれた



第1回代表  
割田シェフの作品

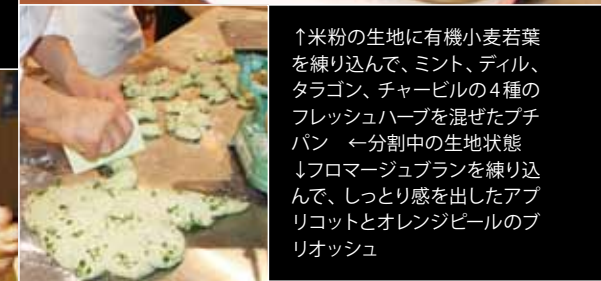
↑コンクールで日本を代表するパンとして実際に作ったものを改良したパン。桜の花びら、葉、ベーコン、ハチミツを練り込んでいる(手前)。健康を考え、野菜ジュースをジュレ状に固めて配合した鮮やかなパン(奥)



第2回代表  
西川シェフの作品



第3回代表  
安倍シェフの作品



↑米粉の生地に有機小麦若葉を練り込んで、ミント、ディル、タラゴン、チャービルの4種のフレッシュハーブを混ぜたプチパン ←分割中の生地状態 ↓フロマーージュパンを練り込んで、しっとり感を出したアプリコットとオレンジピールのブリオッシュ



←安倍シェフのフランス修業時代の恩師であるMOFのチェリー・ムニエ氏が開発した小麦粉『バゲット・ムニエ』を使用したカンパーニュ

## パンの一層の普及を目指して

当日午後からは第2部として、日本におけるパンのより一層の普及と発展のため、有名シェフらによる“東西ベーカリー対決”が行われた。

関係者によると「東西のトップベーカリーが集い、このような催しを行うのは本邦初」とのことで注目度も高く、東日本代表は伊原靖友氏(ツオップ)、井上克哉氏(オーヴェルニュ)、山崎豊

氏(アンバサドル協会)の3名。西日本代表は、「Heart Bakery 21 Club(略称:HBC21)」会員から選抜された坂田隆敏氏(フルニエ)、大熊秀信(フラワー)、米山雅彦氏(パンデュース)、大下尚志氏(モンシュシュ)、谷口佳典氏(フリアンド)の5名が、それぞれの秘伝レシピをこのイベントのためにアレンジし、製パン技術と味を競い合った。

## 健康と栄養を考えた未来へつなぐパンに注目

モンディアル・デュ・パンは、健康と栄養が製パンの大きなテーマになっており、今回のデモンストレーションでもコンクールの趣旨に合ったパンの数々が作られた。その一部を紹介。

昨年9月にフランスの本戦に出場した安倍氏は「コンクールである以上勝ち負けはとても大切だと思うが、出場してみると国際大会のよさは世界

中のブルーランジェと交流できるところにあると感じた。このコンクールはシェフと22歳以下のアシスタントが出場するが、そのアシスタントが修業を積んだのちに、再び出場することを念頭に置いた壮大なスケールの理念のもとに運営されている。日本からも引き続き盛り上げていきたい」と話し、デモンストレーションを通じて次回大会への参加と協力を呼びかけた。(P21に関連記事)