

# ピュラトスジャパン 第2回「ジャパン・ベルコラーデ・アワード2013」結果発表 優勝は原田誠也さん(クラブハリエ)

ピュラトスジャパン(ジャン・ピエール ベルナルディノ社長)が取り扱うプロフェッショナル向けベルギーチョコレートの代表的ブランドであるベルコラーデは、チョコレートを使った作品コンクールである第2回「ジャパン・ベルコラーデ・アワード2013」を5月23日に最終技術審査と表彰式を行った。見事優勝を手にしたのはクラブハリエ(滋賀県彦根市)の原田誠也さん、準優勝は菓子工房T.YOKOGAWA(大阪府和泉市)の宮野彰裕さん、銅賞はバンタン(東京都目黒区)の向井聡美さんという結果だった。

当日は審査を勝ち抜いた8名のファイナリストが、埼玉ベルエポック製菓調理専門学校で11時から4時間に及ぶ実技審査に臨んだ。最終審査は、

チョコレート・フードペアリングのボンボンショコラ2種類(モールドタイプおよびエンローピングタイプ)の制作および味覚審査、およびこれと組み合わせたチョコレート・ピエスモンテによるプレゼンテーションで競われた。今回のテーマは「ネイチャー」。

初参加の原田氏は、「ボンボンショコラは作るのが好きなので、大会に出て自分の技術を試したいと思った。エンローピングを手で行うのは初めてだったが、それを行うことでチョコレートの状態がよ



優勝の原田誠也さんと審査員長のステファン・ルルー氏(ベルコラーデ本社 MOF)

くわかるようになり、逆にエンローピングにいろいろ教えてもらったようで、まだまだ覚えることはたくさんあるのだと感じた」と話した。

審査員を代表して朝田晋平氏(パティスリー アプラノス オーナーシェフ)は、「このコンテストに参加したパティシエが、いずれ世界一になるまでに育つような大会にしたいと思う。作品作りは先輩の真似をするのではなく、いつも新しいこ

左:準優勝・宮野彰裕さんの作品  
右:銅賞・向井聡美さんの作品

とに挑戦する気持ちを持ってほしい。ピエスモンテのレベルは上がっているが同時に味覚が非常に大事。厚ぼったものやモッタリしたガナッシュは良くないので、トランプをよく勉強してほしい」と話した。



原田さんの作品。ボンボンショコラは「ノワール・コレクション・コスタリカ」にジンジャー、アーモンド、ハニー、豆乳、リンゴを合わせた『ボム・ジャンジャンブル』、二つ目は「レ・コレクション・ベネズエラ」にハチミツとピーナッツを合わせた『キャラミエル』。チョコレート・ピエスモンテは、種をテーマに『Seed』と題した作品