

クインビーガーデン主催 「2014第9回メープルスイーツコンテスト」発表

クインビーガーデン(小田忠信社長)は10月27日、「第9回メープルスイーツコンテスト」の結果発表と表彰式をカナダ大使館で開催した。

クインビーガーデンは、メープル製品のプロフェッショナル・ユース市場のパイオニアとして、高品質のメープルシュガーを提供していることで知られている。メープルスイーツコンテストは、菓子やパンに携わるプロフェッショナルの人を対象に、同社の「ケベック・メープルシロップ」と「ケベック・メープルシュガー」を使用して製作した作品で競うもの。今年も最優秀賞のグランプリと各部門の優勝者3名が決定した。

これにより、メープルシロップ&シュガーの可能性をプロの技術により新しい可能性を広げてもらい、日本への普及を目指すことを目的に2006年より開始、今年で9回目を迎えた。

米国に次いで 世界第二の市場として拡大する日本

コンテストの審査は、前日の26日に東京製菓専門学校で入賞者9名(菓子部門5名、パン部門4名)が実技審査に臨み、4名の審査員によって氏名、所属などを伏せて選考するなど厳正に審査が行われた。その結果、グランプリ1名、菓子・パン部門から優勝2名が決定した。今年は菓子部門81作品、パン部門72作品の全153作品の応募があった。

主催者を代表して挨拶に立った小田忠信社長は、「このコンテストは、自然の恵みから生まれたメープルシロップを日本に普及させること、製菓製パンの若い技術者を育成することの2つを目的に、当社創立75周年を記念してスタートさせた。昨今健康を意識する人たちが多くことから、良質の機能性を持ったカナダケベック州産の自然甘味料であるメープルシロップは、これからの物作りの大きな



ファクターとなっていくと思う」と話した。来賓として駐日カナダ大使のマッケンジー・クラグストン氏が挨拶、「日本市場でメープルの人気上昇し、2013年は日本が6億カナダドルを輸入するなど規模を拡大し、米国に次いで第二の市場となっている。さらに日本との関係が強化されることを期待している」と述べた。

審査委員として総評した、安里哲也氏は「メープルの香りを生かすには量を多く使うので甘さがどうしても勝つため、副素材の選び方、食感の使い方が勝敗を分けたと思う」、志賀勝栄氏は「コンテストで入賞できるのは日常性と芸術性の接点をどのように表現するかだ」と述べた。



小田忠信社長



マッケンジー・クラグストン駐日カナダ大使

加藤喜子さん

(パティスリー・オ・グルニエ・ドール/菓子部門)

『楓の小道』

黒ビールとスパイスとオレンジを合わせた大人の男性のためのアシェットデセール。メープルの甘みが黒ビールのコクと苦みによく合う。酸味のあるオレンジソースには、メープルを一部キャラメリゼして苦みをプラスした。ビールを飲みながらおつまみを楽しむような、余韻としてのメープルを感じるような配合に。

グランプリ



グランプリ受賞は菓子部門の加藤喜子さん、
(パティスリー・オ・グルニエ・ドール)
優勝は菓子部門の中塚隆雄さんと
(エコール・クリオロ)
パン部門の上田義貴さん
(ドンク)



グランプリ受賞の加藤さん(中央)、
優勝の中塚さん(左)と上田さん(右)



優勝賞
「菓子部門」

中塚隆雄さん(エコール・クリオロ/菓子部門)

『les feuilles d'automne レフィーユ ドートンヌ』

伝統的なボンヌマフの製法から発想したもので、各パーツにメープルを使用。中にはクレームダイヤモンド、メープルで煮詰めたリンゴのコンポートをたっぷり詰め、焼成後にできたボンヌマフ特有の空洞に、滑らかでコクのあるメープル味のクレームディプロマットとクレームモンテを詰めさらなるおいしさを追求している。

審査員: 梶山浩司氏(東京製菓学校)、木村成克氏(ラ・ヴィエイユ・フランス)、安里哲也氏(ザ・キャピトルホテル東急)、志賀勝栄氏(シニフィアン・シニフィエ)、中川清明氏(ポワンタージュ)



優勝賞
「パン部門」

上田義貴さん(ドンク/パン部門)

『ケベックの恵み』

生地、折り込み油脂、トッピング、仕上げのすべてにメープルを使うことで味を引き出している。しっとりした生地にメープルソボロとヘーゼルナッツプラーネを巻き込み焼くことで、糖衣が溶け出し一層深い味わいになり、それにオレンジの酸味で全体をまとめている。



クインビーガーデンの『メープルシロップ』&『メープルシュガー』製品

同社のメープルシロップは、カナダケベック州地域限定採取の最高品質のメープルシロップ。かえでの樹液だけで煮詰めて作る無添加の天然甘味料。また、メープルシュガーは添加物、保存料を一切使用しない100%ピュアなカナダケベック州限定採取の高級製品。メープル特有の深みのある味と香りが素材の味を引き立てる。