

第4回 iba Cup 2015 現地レポート

日本チームが 念願の優勝に輝く 小物パン部門でも受賞

ドイツ・ミュンヘンで開催された見本市「iba 2015」にて、ベーカリーの国際技術コンクール「第4回 iba-UIBC-CUP（通称 iba Cup 2015）」で日本チームが世界一に輝いた。

決戦は9月12～14日の3日間にわたり開催され世界12チームが参加、日本代表チームは渋谷則俊選手（富士屋）と浅井一浩選手（ブーランジュリー オーベルニュ）が出場し、卓越した技と完成度の高い仕上がりで見事優勝、2位はオランダ、3位はフランスが受賞した。

今回のテーマは“サーカス”。作品はパン、パーティー用小物パン、デニッシュ・ペストリー、ショーピースで構成。出場チームは日本、ドイツ、アメリカ、クロアチア、スペイン、デンマーク、ペルー、中国、ハンガリー、フランス、オランダ、ロシアの計12カ国。

最終日に登場した日本チームは、競技中にデニッシュ用品をさらに増やすなど終始冷静に作業をすすめ、既定の時間内に見事全作品を完成させた。結果は同日の表彰式で発表され、優勝に日本が選ばれたほか、部門賞でもパーティー用小物パン部門を日本が受賞、パンはフランス、ペストリーはオランダ、ショーピースはハンガリーが受賞した。

一つひとつのアイテムが構成要素となり、躍動感ある華やかな“サーカス”のステージを表現。展示・プレゼンも重要な採点ポイントとなった



優勝のトロフィーを掲げ喜ぶ渋谷選手（左）と浅井選手



右から、井上克哉監督、渋谷則俊選手、浅井一浩選手、サポートの福井清史氏（ブーランジュリークルミ）

完成作品について説明する井上監督とジャッジを行う審査員3名

