

## ピュラトスジャパン

# 「ジャパン・ベルコラーデ・アワード2016」 クラブハリエの片岡孝二さんが優勝

新たにスナックが審査対象に

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）が販売するベルギーチョコレートブランド「ベルコラーデ」は6月23日、第5回「ジャパン・ベルコラーデ・アワード2016」の最終審査を埼玉ベルエポック製菓調理専門学校（さいたま市）にて開催。今年のテーマは「デザイン」で、ボンボンショコラとショーピースにスナック（チョコレート使用の菓子）が初めて対象に加わった。

優勝はクラブハリエの片岡孝二さんで、昨年の銅賞に続く入賞

入賞者8名（手前）と審査員



となり、ベスト・スナックならびにチョコレート・ショーピース賞も同時受賞。準優勝はアテスウェイの降矢淳さん、銅賞はパークハイアット東京の尾川義之さんが受賞した。



優勝の片岡孝二さん（右）とピュラトスMOFのステファン・ルリール審査員長

優勝

## 『アンティーク・デザイン』

片岡孝二さん（クラブハリエ）

ショーピースは、ランプと家具の猫足をアンティークデザインを象徴的に表現、木目など異なるテクスチャーの繊細さやラインのエlegantさも高評価を受けた。スナックは唯一“ロリポップ型”で提案。ザクザクの乾燥焼きシューに、『レ・コレクシオン・ベネズエラ』を使いコーヒーを隠し味に香ばしさを加えたガナッシュモンテ、『レ・キャラメル』を使ったとろける食感のガナッシュ・キャラメル・オレンジを絞った



準優勝

『DESSNER  
～描く～』

降矢淳さん（アテスウェイ）

スナックは額縁をイメージ。ボンボンショコラはオレンジとキャラメルのガナッシュにカルダモンの香り、酸味のパッションフルーツのジュレを合わせ、食感を強く出す為、あめ状のキャラメルを加えた



銅賞

## 『MAESTRO（マエストロ）』

尾川義之さん（パークハイアット東京）

デザインを「芸術的なものを設計すること」と捉え、音楽を創造するマエストロと自然界で自在に体色変化を遂げるカメレオンをコラーージュ。スナックはイチゴジャムとココナツサブレにライムのガナッシュでキレを出した

