



JAPAN



FRANCE

## コンクール代表登壇者 (敬称略)

### クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー

団長 柳正司 パティスリー・タダシヤナギ

選手 A部門(アントルメ・ショコラと給細工のピエスモンテ)  
若林繁 ル・ショコラ・ド・アッシュ

B部門(皿盛りデザートとチョコレートのピエスモンテ)  
林正明 水川会館

C部門(アントルメ・グラスと氷彫刻)  
山本健 名古屋マリオットアソシアホテル

前回選手 市川幸雄 帝国ホテル  
藤本智美 グランドハイアット東京

歴代選手 寺井則彦 パティスリー エーグルドゥース  
杉野英実 パティスリー イデミスギノ  
五十嵐宏 マンダリン・オリエンタル・ホテル

2009年1月24日～28日の間、フランス・リヨンで『シラ国際外食産業見本市』が開催されるが、この見本市のなかで4つのコンクールも行われる。予選を勝ち抜いてきた代表選手および事務局で構成される『食のオリンピック団』はユニフォームで登場し、「全種目全員3位入賞!」の決意も新たに盛大な決起集会を行なった。

# シラ国際外食産業見本市 All Japan 杜行会報告

主催:シラ日本事務局 2008年12月4日 於:フランス大使公邸 リポート:青木富美子

## ベストを尽くす! コンクールは人間が試される場!

大使公邸を会場にしたのは、『ゴー・ミヨ』の社長という経歴をお持ちの、“食”に関して造詣が深いフィリップ・フォル在日フランス大使閣下のご好意によるものである。冒頭、大使から選手団に対して激励のメールが送られた。

4つのコンクールは『クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー』、『インターナショナル・カゼウス・アワード』、『モンディアル・デュ・パン国際コンクール』&『ボキューズ・ドール国際料理コンクール』で、日本はすべてにおいて上位入賞を狙う実力派揃い。(別表参照)

会場ではシラ事務局&杜行会主催者のエス・ビー・エイ(株)のピエール・ボードリ代表取締役が見本市について説明、続いてオリンピック団団長の平松宏之シェフが「コンクールに出る以上はベストを尽くし、その瞬間を迎えるまでは“自分は世界で一番”と思いつけることが大事です。ただ調理場に入ったら職人として謙虚になって頑張ること、コンクールは人間が試される場であることを忘れないでください。我々は当コンクールを本当の意味で上げていかなくてはなりません」とあいさつ。最後に『クープ・デュ・モンド』の高井和明日本実行委員長の乾杯の音頭があり、参加者たちの気分がひとつにまとまった。

### インターナショナル・カゼウス・アワード

実行委員会 梶田規夫 チーズプロフェッショナル協会

選手 村瀬美幸 田崎真也ワインサロン  
井上裕子 株式会社日食

### モンディアル・デュ・パン国際コンクール

大使 藤森二郎 有限会社ビゴ東京

選手 西川功晃 ブランジェリー コム・シノワ

アシスタント 二宮咲 ビゴの店鶴沼

前回選手 割田健一 株式会社ドゥース・フランス

### ボキューズ・ドール国際料理コンクール

委員長 平松宏之 株式会社ひらまつ

選手 佐々木康二  
神戸ポートピアホテル・アランシャベル料理長補佐

アシスタント 高木恭平  
神戸ポートピアホテル・アランシャベル

日本ボキューズ・ドールアカデミー

長谷川幸太郎 サンス・エ・サヴール  
濱野弘典 レストラン みつ和銀座  
川端清生 レストラン みつ和銀座  
浜田統之 レストラン ノーワズレシビ

【問い合わせ先】シラ日本事務局 URLは<http://healthyislandjapan.com/sirha.html>