洋菓子の世界大会「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー 2021」準優勝ケーキ「Jardinジャルダン」新発売

株式会社帝国ホテル　　2021年12月02日

帝国ホテル 東京は、今年 9 月にフランスで開催された洋菓子の世界大会「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2021」で、ペストリー課 スーシェフの赤羽目健悟が参加した日本代表チームが 2 位に入賞したことを記念し、赤羽目考案のアイスケーキ「Jardinジャルダン」を、本館 1 階「ランデブーラウンジ」にて 12 月 26 日（日）から2022 年 2 月 28 日（月）まで提供いたします。

洋菓子の世界大会で赤羽目が披露したケーキをアレンジした「Jardinジャルダン」

フランスで 2021 年 9 月に開催された、洋菓子の世界大会「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2021」では、11 ヵ国のチームがそれぞれ 3 人 1 組で参加し、赤羽目は日本チームのメンバーの一人として出場いたしました。“すべてのアートは自然のイミテーション”をテーマに、アントルメ・ショコラ（チョコレートケーキ）、アシェット・デセール（皿盛りデザート）、アントルメ・グラッセ（アイスケーキ）、ピエスモンテ（飴やチョコレートの大型工芸菓子）を制作し、日本チームは 2 位に入賞。今回発売する「ジャルダン」は、アントルメ・グラッセの作品として赤羽目が考案したアイスケーキです。

左：大会で制作したピエスモンテ

右：大会で赤羽目が制作したアントルメ・グラッセ

概要は次の通りです。

Jardin（ジ ャ ル ダ ン） 概要

「ジャルダン」は、フランス語で「庭」の意味。自然が作り出す流れを表現したフォルムで、フルーツを存分に味わえるアイスケーキです。

生の果実で作った苺のソルベをライム風味のミルクアイスで包んでサブレの上にのせ、ピスタチオのアイスクリーム、ブルーベリーとフランボワーズをかたどったクーリー（素材をペースト状にしたもの）、ジェノワーズ生地を飾りました。上部にはキリンの網目のようなデザインを施

した優美なケーキです。

■　期間： 12 月 26 日（日）～2022 年 2 月 28 日（月）

■　場所： 本館 1 階「ランデブーラウンジ」

■　料金： 3,000 円 ※コーヒーまたは紅茶付（消費税込・サービス料別）

【ご参考】

「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2021」概要

「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」（https://www.cdmp-japan.jp/）は、1989 年に M.O.F.（フランス国家最優秀職人章）の称号を持つガブリエル・パイアソン氏と、フランスのチョコレートメーカー ヴァローナによって設立された世界を代表する洋菓子のコンクールです。最も作品レベルの高い国際大会のひとつとして、世界大会が 2 年ごとにフランスで開催されています。各国の代表チームは、アントルメ・ショコラ、アシェット・デセール、アントルメ・グラッセの各部門を勝ち抜いた計 3 名で編成されています。

2021 年は、11 カ国のチームが出場。課題として設定された「すべてのアートは自然のイミテーション」をテーマに、アントルメ・ショコラ、アシェット・デセール、アントルメ・グラッセ、ピエスモンテを制作し、味・技術･スピード･芸術性を競い合いました。

開 催 日： 2021 年 9 月 24 日（金）～25 日（土）

開催会場： フランス・リヨン EUREXPO LYON SIRHA TRADE SHOW

■　赤羽目 健悟 プロフィール

2007 年 11 月 帝国ホテル入社、調理部ペストリー課に配属

2020 年 4 月 調理部ペストリー課スーシェフ（現職）

【受賞歴】

2008 年 「国際ジュニア製菓技術コンクール」優勝（25 歳未満）

2012 年 「ジャパン・ベルコラーデ・アワード」優勝

2015 年 「ペストリー･ライブショーピース･チャンピオンシップ」

チョコレート細工（ピエスモンテ）部門 優勝

2018 年 「松本城氷彫刻フェスティバル 2018」特別賞

2018 年 「明治神宮奉納冬季全国氷彫刻展」第一位にあたる「創美会大賞」を受賞