



クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2015日本予選 なかやま かずひろ オクシタニアルシェフ 中山 和夫が優勝！

2015年1月にフランス・リヨンで開催される『クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2015』の日本代表を決める国内選考会が2014年3月26日(水)・27日(木)の両日、東京製菓学校(東京都新宿区)で開催され、オクシタニアル(本店：東京都中央区)のシェフ 中山 和夫(なかやま かずひろ)がA部門『アントルメ・ショコラ/アメ細工 A 部門』に出場し、見事優勝いたしました。

■クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリーについて

1989年にM.O.F.(フランス最優秀職人章)の称号をもつガブリエル・パイアソン氏とヴァローナによって設立され、フランス・リヨンにて2年に一度開催される世界を代表するパティスリーのコンクールで、世界最大の国際外国産業見本市『SIRHA』のメインイベントの一つとして行われます。

競技方法は国の代表選手3名(3部門各1名ずつ)による団体戦で、総合得点にて順位が決まります。

飴細工、チョコレート細工、氷彫刻、そしてアントルメ・ショコラ、アシエット・デセール、アントルメ・グラッセという、パティシエの技能、英知が発揮されるすべての項目を網羅し、世界を代表するパティシエによって厳正な審査が行われます。数ある洋菓子コンクールの中でも技術と華やかさにおいて世界一と称される大会です。

なかやま かずひろ

オクシタニアル工房 シェフ 中山 和夫

長野県出身、1981年生まれ。

2012年 クラブハリエ入社

2012年 オクシタニアル工房勤務

〈主な受賞歴〉

- 2007年 「2007ジャパンケーキショー東京」大型工芸菓子部門 金賞
- 2008年 「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2009日本予選決勝大会」
アントルメ・ショコラと飴細工のピエスモンテ部門 準優勝
- 2008年 「2008ジャパン・ケーキショー東京」トップオブパティシエ
飴細工のピエスモンテ&アントルメ部門 優勝
- 2008年 「アジア・ペストリー・チーム・コンテスト」優勝
- 2010年 「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2011日本予選決勝大会」
アントルメ・ショコラと飴細工のピエスモンテ部門 優勝
- 2011年 「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2011」日本代表 4位



オクシタニアルは株式会社クラブハリエ(本社：滋賀県近江八幡市 代表取締役社長：山本隆夫)がフランス菓子専門店として、2011年までは東京神谷町で営業し、2012年からは大阪 阪神百貨店で展開、2014年1月12日オクシタニアルのフラッグシップ店として東京都中央区に東京本店をオープンいたしました。

エグゼクティブシェフにM.O.Fシェフのステファントレアン氏を迎え、トレアン氏が愛する南フランスのような懐かしさと安らぎをコンセプトに、フランス菓子の伝統に高い技術力と感性が加わった新鮮で驚きのあるお菓子の数々を取り揃えています。

本件に関する問い合わせ先

たねやグループ 事業部 広報室 担当：鷺尾(わしお)・村崎(むらさき)
TEL：0749-49-5940 FAX：0749-42-5770 e-mail：press@taneya.co.jp

※ご取材いただけます場合は事前にご一報いただきますようお願い申し上げます。