

報道関係者各位

# 【ワールドチョコレートマスターズ2015】 世界大会出場のご案内

平素は格別のご高配を賜り、厚くお礼申し上げます。

さてこの度、クラブハリエセクターシェフ小野林範（おのばやし ひさし）が10月、WPTC2012優勝に次ぐ2度目の世界一を目指し「ワールドチョコレートマスターズ」に挑みます。

10月中旬まで、試作製作や通し練習等を滋賀県近江八幡市で行っておりますので、是非ご紹介いただければと思います。宜しくお願ひ申し上げます。

なお、作品内容の公開は基本的に大会日までは控えておりますため、取材時にご相談させていただければと思います。

ここ近年クラブハリエでは「WPTC (World Pastry Team Championship) 2010」優勝のグランシェフ山本隆夫を筆頭に、同大会2012優勝の妹尾・小野林、「ル・モンドリアル・デ・ザール・シュクレ2010」、「SCAE ワールドドラテアート チャンピオンシップ2010」でも世界一の職人を輩出しております。

## 記

大会名：ワールドチョコレートマスターズ 2015

日時：2015年10月28日 10:15～18:15（8時間 予選）

チョコレートピエスモンテ ×1台・型抜きボンボンショコラ ×2種

マイノワールストーリー（オリジナルチョコレートを使用したトリュフ）×2種

スイートスナック オンザゴー（ストリートスナック）×1種

キッチンスキル（作業手順や道具の整頓、作業スペースの清潔さ）

10月29日 18:00～18:15 20カ国中、翌日出場できるトップ10競技者発表

10月30日 10:15～15:45（5時間半）

パティスリー オブザデイ（ケーキ）×1種

ミニピエス「Where Nature Goes」×1台

8:00 結果発表

場所：フランス・パリ サロンデュショコラ内（ポルテドゥベルサイユ）

テーマ：「The Inspiration from Nature（自然からのインスピレーション）」

主催：バリーカレボー社

ワールドチョコレートマスターズとは、フランス・パリで開催される世界最大のチョコレートの祭典「サロンデュショコラ」内で行われる、最高峰の創作世界選手権です。

世界20カ国から選ばれたトップレベルのショコラティエ&パティシエが、ショコラを素材に技術や味覚、創造力を競うほか、作業効率や作業スペースの清潔さも評価されます。優勝者には「ワールドチョコレートマスター」の称号が与えられます。

取材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：村崎

TEL：0749-49-5940 FAX：0749-42-5770 e-mail：press@taneya.co.jp