

CLUB HARIE

クープ・デュ・モンド・ドウ・ラ・パティスリー2017世界大会 やまもと たかお 〈チームJAPAN〉クラブハリエ 山本 隆夫が世界2位！

2017年1月22日(日)～23日(月)、フランス・リヨンのシラ国際外食産業見本市にて開催された世界最高峰の洋菓子コンクール「クープ・デュ・モンド・ドウ・ラ・パティスリー2017」においてクラブハリエ 代表取締役社長・グランシェフの山本隆夫が日本代表チームのリーダーとして参戦し、駒居崇宏シェフこまいたかひろ(株式会社シュゼット・ホールディングス) アメ細工・アントルメショコラ担当、植崎義明シェフうえさき よしあき(森永商事株式会社) チョコレート細工・アシエットデセール担当とともに22カ国中、2位となりましたことをご報告をいたします。

■会場:シラ国際外食産業見本市内(フランス・リヨン)

■会期:2017年1月22日(日)～23日(月)

■出場国:22カ国 ※競技は11カ国ずつ2日間に分けて行われ、日本チームは22日に競技を行いました。

22日(イギリス、メキシコ、ベルギー、アルゼンチン、チュニジア、シンガポール、インドネシア、マレーシア、日本、ブラジル、フランス)

23日(アルジェリア、インド、スウェーデン、モロッコ、スイス、韓国、デンマーク、チリ、エジプト、アメリカ、台湾)



「開催国フランスの壁は厚く、目指していた金メダルは取れなかったですがチームジャパンで最高のパフォーマンスができました。たくさんの方に協力いただき感謝してます。本当にありがとうございました。」 山本隆夫

※山本は28日に帰国後、29日よりクラブハリエバレンタイン催事会場を順番にまわるため、2月15日まで不在にいたしますが、お取り上げいただく内容により相談させていただければと思います。

■クープ・デュ・モンド・ドウ・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、2年に一度、フランス・リヨンで開催される世界最大の国際外国産業界見本市『SIRHA』のメインイベントの一つとして行われる洋菓子の世界大会。

競技は各国の予選を勝ち抜いた代表選手3人一組による10時間の団体戦で、世界を代表するパティシエによる厳正な審査の総合得点によっ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・グラスという、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その歴史や競技レベルにおいて世界一と称されています。

本件に関する問い合わせ先

たねやグループ 社会部 広報室 担当：田中・鷺尾・國領・金嶋

TEL：0748-31-3844 FAX：0748-31-3800 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。