

2020年（令和2年）1月17日

ベーカリーのワールドカップ

「クープ・デュ・モンド・ド・ラ・ブーランジュリー 2020」で

帝国ホテル 東京 にのみや しげあき 二宮 茂彰の参加する日本チームが

2位に入賞

フランス・パリにて2020年1月11日から14日まで開催された製パンコンクールの世界大会「クープ・デュ・モンド・ド・ラ・ブーランジュリー2020」で、日本チームが2位に入賞しました。日本チームには、帝国ホテル 東京 調理部ベーカリー課所属の二宮茂彰がパン部門で出場しました。



写真左= 2位の日本チーム（左が二宮茂彰）

写真右= 二宮茂彰の製作したパン部門の作品

「クープ・デュ・モンド・ド・ラ・ブールランジュリー」は、世界的な権威のある製パンコンクールです。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4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国内予選を勝ち抜いた計3名で編成され、競技はパン部門、ヴィエノワズリー（シュクレ）部門、飾りパン部門の3部門で競います。2020年は、12カ国のチームが出場。課題として設定された「音楽」をテーマに、技術・スピード・芸術性を競い合いました。

二宮は日本チームの「パン部門」の担当として、2019年11月のアジア予選大会を経て、今回のフランス本選に出場し「フランスパン」、「パン・オ・ルヴァン」、「パン・スペシオ」、「健康志向のパン」、「自国のパン」、「世界のパン」、「サンドイッチ」の作品を、重量や個数などの細かい規定を守って製作、独創性や外見、味について厳しく審査されました。

今回、二宮は、2種類の「フランスパン」、フェニックスに見立てた「パン・オ・ルヴァン」、ブルーベリーとドライアップルを使った「パン・スペシオ」、粉とすべての食材をオーガニックで作った「健康志向のパン」、ドライチェリーを練りこんで桜の模様をあしらった日本を表現した「自国のパン」、「世界のパン」としてメキシコのパン・デ・ムエルトと4種類の「サンドイッチ」を作りました。その他、試合前日に与えられたフルーツを使用するパンというテーマに対して、レーズンを使ったパン・ド・カンパーニュを完成させました。

なお、「クープ・デュ・モンド・ド・ラ・ブールランジュリー」における日本チームの過去2回の戦績は、2012年/優勝（10年ぶり2度目）、2016年/6位です。そして2020年の今回は中国に次いで2位に入賞いたしました。

■「クープ・デュ・モンド・ド・ラ・ブーランジュリー2020」概要

開催日： 2020年1月11日～14日
(日本チームは12日競技/14日結果発表、表彰式)

開催会場： フランス・パリ ポルト・ド・ヴェルサイユ見本市会場

審査部門： パン部門：二宮茂彰(帝国ホテル)
ヴィエノワズリー(スクレ)部門：津田 宜季氏(神戸屋)
飾りパン部門：勝海 遥平氏(東京ボンパドウル)
パン・サレ部門：メンバー3名共同製作

運営： 日本フランスパン友の会 クープ・デュ・モンド実行委員会
(事務局：パンニュース社)
<http://www.pannews.co.jp/cdm/about.html>

■二宮 茂彰 プロフィール

帝国ホテル 調理部 ベーカリー課 ベーカリー(資格：主任)
1976年11月12日生まれ(43歳) 宮崎県宮崎市出身
2007年11月16日帝国ホテル入社後、調理部ベーカリー課に配属、現在に至る。

【受賞歴】

2007年 第2回クインビーガーデン メープルスイーツコンテスト大会
準優勝、パン部門優勝

2014年 第1回アルティザンブーランジェコンクール北海道2014 最優秀賞