

2017 年 10 月 17 日
パティシエ エス コヤマ

【速報】インターナショナル・チョコレート・アワーズ 2017 ロンドン世界大会で 24 品を受賞

梅干し、奈良漬など、日本の伝統的な食文化を表現した チョコレート 4 品が金賞に

日本発・新境地の受賞チョコレートを 11 月 2 日から順次発売

パティシエ エス コヤマ(兵庫県三田市、オーナーシェフ 小山進)は、ロンドンで 10 月 15 日(現地時間 10 月 14 日)に発表されたチョコレートの世界大会「インターナショナル・チョコレート・アワーズ 2017」において、金賞を 4 品受賞しましたのでお知らせいたします。

【金賞受賞チョコレート】



(左から)

ボンボンショコラ(一粒サイズのチョコレート): 「燻し梅干し」「生姜の醤油漬けのブラリネ」

タブレット(板チョコレート): 「京奈良漬(賀茂茄子)」「チャンチャマイヨ 48% & ブラリネ赤紫蘇」

ロンドン世界大会では、地域予選を勝ち抜いた 800 品が審査され、エスコヤマは上記に加えて銀賞 11 品、銅賞 9 品、合計 24 品を受賞しました。受賞作の中には、和歌山県の「完熟赤山椒」、伝統野菜の「日の菜漬け」、四国の「吉野川産青のり」、愛媛県の「温州みかん」、兵庫県奥丹波の「柚子酒(山名酒造)」など、日本各地の伝統的な食文化が数多く含まれています。オーナーシェフ小山進が日本の素晴らしい素材を深く掘り下げ、世界の 카카오 との組み合わせを探求して生み出したチョコレートの数々。これからも異文化から生まれたチョコレートの世界で、日本発の新境地を表現し続け、国内外に発信していきます。

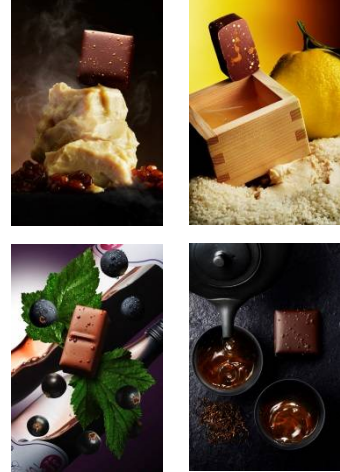
受賞作を含む「SUSUMU KOYAMA'S CREATION INTERNATIONAL CHOCOLATE AWARDS 2017」「UNDERGROUND INTERNATIONAL CHOCOLATE AWARDS 2017」は、11 月 2 日(木)から順次ショコラトリ Rozilla(ロジラ)およびオンラインショップ(<http://www.es-koyama.com/rozilla/>)で発売いたします。

es koyama

■ボンボンショコラ

「SUSUMU KOYAMA'S CREATION INTERNATIONAL CHOCOLATE AWARDS 2017」

(4 個入り、税込 1,620 円)／11 月 2 日発売



(上段左から)

味噌漬けスモーク豆腐【アジアパシフィックコンペティション:銅】

なめらかなチーズのような山うに豆腐を燻製し、2 種のカカオに合わせ、大豆由来の旨みを凝縮して深みのある味わいに。

柚子酒【世界大会:銀、アジアパシフィックコンペティション:金】

柚子の爽やかな酸味と香り、フレッシュな酒粕の酸味と甘みを引き出すため、それぞれに合うカカオを選び抜き、2 層にすることで奥行きのある味わいに。

(下段左から)

カシス畑の 1 日【アジアパシフィックコンペティション:金】

ジューシーな朝摘みのカシスと、果実の凝縮感がある夜摘みのカシスのリキュールを、各々の味わいを引き立てるダークとミルクチョコレートに合わせ 2 層のガナッシュに。

プーアル茶(マダガスカル 51%)【アジアパシフィックコンペティション:銅】

10 年熟成のプーアル茶の繊細な味わいに、ベリーを思わせる酸味のミルクチョコレートを合わせ、芳醇な熟成香やまろやかな旨みとコクを一粒に。

「UNDERGROUND CHOCOLATE AWARD 2017」(8 個入り、税込 3,240 円)／
12 月 1 日発売



直近の 1 年で出会った素材とカカオから得られた新たな発見(DISCOVERY)は、すべての創作の根っこになっています。

素晴らしい素材をチョコレートでどのように表現するか。深く掘り下げ、物の本質である根っこを感じた創作が、世界にも通用することを証明したアソートです。

es koyama



(左から)

コブミカン 2017【世界大会:銀、アジアパシフィックコンペティション:銀】

コブミカンのポテンシャルを、ペルー・チャンチャマイヨ 48%で引き出した一粒。

赤と緑 No.3(木苺&リーフ)【世界大会:銀、アジアパシフィックコンペティション:銀】

フランボワーズの魅力を果実と葉で余すところなく表現。

燻し梅干し【世界大会:金、アジアパシフィックコンペティション:銀】

スモーキーな味わいの中に、梅特有のとがった酸味を、ミルクチョコレートでまろやかに。

生姜の醤油漬けブラリネ【世界大会:金、アジアパシフィックコンペティション:銀】

生姜特有の辛味と醤油の風味に、アーモンドの味わいと香り。

燻し醤油【世界大会:銀、アジアパシフィックコンペティション:銀】

熟成香と香ばしい醤油の風味を、マダガスカル産カカオのベリーののような酸味に合わせました。

完熟赤山椒【世界大会:銀、アジアパシフィックコンペティション:銀】

完熟の赤山椒ならではのマイルドな刺激と香りをチャンチャマイヨ 48%で引き出しました。

アブサン&マンゴーパッション【世界大会:銅、アジアパシフィックコンペティション:銀】

アブサンの複雑な香味とスパイシーさと、マンゴーとパッションフルーツの絶妙なマリージュ。

オニオンタタン【アジアパシフィックコンペティション:銅】

玉ねぎの凝縮された甘味とほのかな苦みを、熟成感のある果実味を持つカカオに合わせました。

■タブレット

「SUSUMU KOYAMA'S CREATION INTERNATIONAL CHOCOLATE AWARDS 2017」

(税込各 2,160 円)／12 月 1 日発売



(左から) ※全 8 商品から抜粋

「京奈良漬(賀茂茄子)」【世界大会:金、アジアパシフィックコンペティション:金】

賀茂茄子の味醂漬けをフレーク状にし、コスタリカ産カカオのミルクチョコレートに混ぜ込みました。日本独自の発酵文化のポテンシャルを引き出す、相性抜群の組み合わせ。

「チャンチャマイヨ 48% & プラリネ赤紫蘇」【世界大会:金、アジアパシフィックコンペティション:銀】

和歌山県産の赤紫蘇パウダーをピエモンテ産ヘーゼルナッツのプラリネに混ぜ込み、フルーティーな酸味と華やかな香りを持つミルクチョコレートでコーティングし、心地より余韻をもたらします。

「吉野川産青のり & プラリネ柚子」【世界大会:銀、アジアパシフィックコンペティション:金】

四国・吉野川のスジアオノリをホワイトチョコレートに混ぜ込み、その内側には柚子の表皮 0.1mm のみ削った柚子パウダーを混ぜ込んだアーモンドのプラリネ。青のりと柚子、極上の香りの共演。

「抹茶 & 日の菜漬け」【世界大会:銀、アジアパシフィックコンペティション:金】

甘味と苦みのある抹茶の中に、フレーク状にした日の菜漬けのサクサクとした食感とほどよい酸味、辛味の 4 つのバランスが魅力的なホワイトチョコレートベースの 1 枚。

■【新商品】ドラジェ ニューヴォー(税込各 1,620 円)／12 月 1 日発売



ドラジェ ニューヴォー ストロベリー & ライム【アジアパシフィックコンペティション:金】

キャラメリゼしたピエモンテ産ヘーゼルナッツに、ライムのフリーズドライを混ぜ込んだミルクチョコレートを、苺パウダーを混ぜ込んだホワイトチョコレートでコーティング。柑橘とベリー系の酸味のグラデーションが、チョコレートのミルキーな甘み、ナッツのkokoroのある甘みがまろやかに包み込む魅力的な一粒。



ドラジェ ニューヴォー 抹茶 & 柚子【アジアパシフィックコンペティション:金】

キャラメリゼしたピエモンテ産ヘーゼルナッツに、柚子の表皮 0.1mm のみ削った柚子パウダーを混ぜ込んだミルクチョコレートを、抹茶を混ぜ込んだホワイトチョコレートでコーティング。抹茶の旨みと苦み、柚子の香りが立体感を引き出します。

※チョコレートの世界大会「インターナショナル・チョコレート・アワーズ」について

世界的に優れたショコラティエやチョコレートを認定し、チョコレート品質の向上、市場の発展、カカオ生産者の支援など、チョコレートの未来に貢献することを目指し、2012 年から開催する国際的なコンクールです。各地域予選の後、ロンドン世界大会で最終選考を経て、受賞発表されます。

世界のフードジャーナリスト、カカオ研究家、料理研究家などによる審査委員会が技術、レシピ構成、クリエイティビティ、味わいなどを独自の方法で公平かつ厳正な審査を行い、各部門の優秀なチョコレートを選定し、金・銀・銅賞を決定します。すべてのテイスティングは社名や品名を伏せ、ブラインドで行われます (<http://www.internationalchocolateawards.com/>)。

■オーナーシェフ 小山 進のコメント

「今年の I.C.A. 世界大会は、全 2500 出品のうち予選を勝ち抜いた 800 作品が審査されました。こうしたチョコレートの世界的大会で、24 品の受賞を素直にうれしく思います。一方で、世界大会での受賞は極めて難しいことも実感しました。なぜなら、アジアでは金賞が世界では賞を獲得できない、また、その逆もあることを目の当たりにし、コンクールの面白さを改めて感じたからです。例えば受賞したタブレット「吉野川産青のり & プラリネ柚子」はアジアでは金、世界では銀でしたが、「チャンチャマイヨ 48% & 赤紫蘇のプラリネ」はアジアでは銀、世界では金といった具合です。素材のコンディションのほんの少しの差異が大きく影響すると痛感しました。

審査員の方々の認識は、カカオのロットが変われば味は変わって当然、さらに、世界大会ともなれば味覚レベルも様々です。私自身、『審査員の味覚には何が響くだろうか?』と実験するような気持ちで出品している側面もあります。エスコヤマの審査の前後に、審査している作品も関係するでしょう。もし山葵を使用したチョコレートの審査後に食べているとしたら……。ご想像のとおり、そんな中で受賞することは奇跡にも近いと言えるかもしれません。

このような審査員の方々の経験値によって、作品のハードルは上がっており、間口は狭まるどころか、まだまだ広がっています。出品カテゴリーの数は増え、今年の結果を見れば、知られざる日本特有の素材使いをした作品への評価が高いように感じます。純粋に強い学習意欲を持たれている審査員の味覚レベルの向上を年々感じ、私自身のやりがいにも繋がっていることは確かです。

私が世界のコンクールに初出品した 2011 年は、『国内外の生活者が多様な趣味嗜好で選ばれるチョコレートブランドにあって、エスコヤマや日本人ショコラティエのブランドが候補になれば』とただ願っていました。いまや、海外のコンクールに出品する日本人は年々増えており、今年の ICA は過去最高となる約 40 社の参加だったと聞きます。チョコレートに関わる仕事をする方、興味を持つ方が増えたということであり、これこそコンクールの意義ではないでしょうか。

私自身も“異文化で生まれたチョコレートが、日本で新しい文化を形成している”ことを強く感じ、非常にうれしく思っています。このコンクールを立ち上げてくださった主催者の方々には深く感謝を申し上げます。