



報道関係者各位

2017 年 8 月

258 作品から選ばれた最高レベルのクリームチーズスイーツ
第 13 回 キリ® クリームチーズコンクール 最終審査結果
プロフェッショナルの技術と想像力を競う製菓コンクール

「キリ クリームチーズ」の業務用商品を輸入・販売する株式会社アルカン（代表取締役社長：檜垣周作／本社：東京都中央区日本橋蛸殻町）と、「キリ クリームチーズ」をはじめ、20 以上のチーズブランドを展開しているフランス フロマジエリー・ベルの日本法人、ベル ジャパン株式会社（代表取締役：大高 寛／本社：東京都港区南青山）の両社は、お菓子に携わるすべてのプロフェッショナルを対象としたコンクール、「キリ クリームチーズコンクール」を開催し、8 月 3 日（木）、最終審査を実施、各入賞作品が決定いたしましたので、以下の通りお知らせいたします。

本コンクールは、フランス産クリームチーズの日本におけるシェア No.1 のトップブランド※「キリ クリームチーズ」を使用したプロフェッショナル向けの製菓コンクールで、日本国内の製菓業界を代表する規模を誇ります。業界の発展と次世代パティシエの育成の一助となることを願って 2000 年に開始、今回で 13 回目の開催となりました。

今回は「生菓子部門」「焼菓子部門」「ファクトリー部門」「ジュニア部門」の全 4 部門合わせて 258 の応募作品の中から、書類審査を通過した各部門 5 作品、合計 20 作品が最終審査に進み、各部門における最優秀賞、銀賞、銅賞が決定いたしました。また、前回のコンクールから、ファクトリー部門においては規定の部門賞に加えて、生活情報誌「Mart」（光文社）の読者が消費者の目線で評価した「Mart 読者審査員特別賞」が創設され、より商品化を意識した、消費者にも近いコンクールとなりました。

※ インテージ SRI クリームチーズ市場 2015 年 7 月～2017 年 6 月 累計販売金額シェア

最終審査(実技審査)実施詳細

◆実施日時ならびに会場

2017 年 8 月 3 日（木） 於：日本菓子専門学校（東京都世田谷区）

＜実技審査＞ 9:30～13:00

＜試食審査＞ 13:15～15:45

◆審査員（敬称略）

- ・横田 秀夫（菓子工房 オークウッド 代表取締役／内海会会長）
- ・大関 博之（有限会社ラメール 代表取締役）
- ・小山 進（株式会社パティシエ エス コヤマ オーナーシェフ）
- ・川村 英樹（有限会社 HIDEKI 「アテスウェイ」 オーナーシェフ）
- ・高木 康裕（菓子工房アントレ 代表取締役）
- ・一般審査員 10 名（株式会社 光文社 雑誌「Mart」読者より選定）

※ファクトリー部門のみ

◆2017 年応募作品数ならびに最終審査進出作品数

＜応募作品総数＞ 258 作品

→ 6 月 28 日 (水) に実施した書類審査で 4 部門各 5 作品、計 20 作品を最終審査進出作品として選出。

＜最終審査進出作品数＞

- ・生菓子部門： 5 作品
- ・焼菓子部門： 5 作品
- ・ファクトリー部門： 5 作品
- ・ジュニア部門： 5 作品
- 合計： 20 作品

入賞作品の発表ならびに表彰につきましては、同日、ウェスティンホテル東京(東京都目黒区)にて、業界関係者ならびにマスコミの方々のご出席のもと開催いたしました。

◆主催

ベル ジャパン株式会社(代表取締役:大高 寛／本社:東京都港区)

フランス フロマジェリー・ベル社の日本法人として、「キリ クリームチーズ」を始めとするチーズ製品の輸入販売(一部製品は国内委託製造)、マーケティング活動、新製品開発、販売会社への営業支援、品質の向上等の業務

株式会社アルカン(代表取締役社長:檜垣周作／本社:東京都中央区)

「キリ クリームチーズ」の業務用商品他、高級料理食材、製菓材、小売食品、ワインの輸入・販売

◆後援

協同組合 全日本洋菓子工業会 / 一般社団法人 日本洋菓子協会連合会

◆協力

日本菓子専門学校

以上

実技審査ならびに表彰式模様、作品等の画像をご用意しております。

以下、(株)アルカンまでお問い合わせください。

*****本件に関してのお問い合わせは、以下までお願い申し上げます*****

＜記事に掲載いただく際のお問い合わせ先＞

株式会社アルカン

〒103-0014 東京都中央区日本橋蛸殻町 1-5-6 盛田ビルディング

tel:03-6861-6106 fax:03-3664-6556

E-mail: info@arcane-jp.com

<別紙>

第 13 回 キリ クリームチーズコンクール最終審査結果一覧

《生菓子部門》

賞	作品名	氏名	勤務先
最優秀賞	Blanc Supreme (ブラン シュプリーム)	田中 裕子	(株)パティシエ エスコヤマ
銀賞	Elégance (エレガンス)	高橋 秀樹	(株)リビエラ
銅賞	Fromage Japon (フロマージュ ジャポン)	土脇 元文	ザ・リッツカールトン東京
入賞	Parfum emballé(包み込まれた香り) (パフューム オンパリ)	本澤 聡	(株)アニバーサリー早稲田店
入賞	Bâton fromage (バトン フロマージュ)	谷 聡	エクシブ有馬離宮

《焼菓子部門》

賞	作品名	氏名	勤務先
最優秀賞	ゴマ味噌香る芳醇チーズ ～山椒の辛味をピリッと利かせて～ (ゴマミソカオルホウジュンチーズ)	伊藤 忠重	(有)ラメール洋菓子店
銀賞	洒落たクリームチーズのスコーン (シャレタクリームチーズノスコーン)	濱田 智陽	(株)ミリアルリゾートホテルズ
銅賞	Kouglof George (クグロフ ジョルジュ)	寺山 直樹	プラス・オ・ソレイユ
入賞	大人のサブレ (オトナノサブレ)	青沼 佑弥	パティスリーSAKURA
入賞	Dauphinois exotique (ドフィノワ・エキゾティック)	加藤 隆行	オークラフロンティアホテルつくば

《ファクトリー部門》

賞	作品名	氏名	勤務先
最優秀賞	カッサータ風 ケーキバー (カッサータフウケーキバー)	渡辺 ひろ子	(株)柏屋
銀賞	しあわせスフレ (シアワセスフレ)	今 伸五	(株)もりもと
銅賞	チーズ大福～山遊～ (チーズダイフク ヤマアソビ)	本田 美幸	(株)柏屋
入賞	CARRÉS～至福の一口～ (キャレ シフクノヒトクチ)	伊藤 梢	(株)ベルベ 洋菓子店
入賞	真夏のご褒美 クリームチーズアイス パイナップル (マナツノゴホウビ)	山元 雄太	(株)明治記念館調理室
Mart 読者 審査員 特別賞	チーズ大福～山遊～ (チーズダイフク ヤマアソビ)	本田 美幸	(株)柏屋

《ジュニア部門》

賞	作品名	氏名	勤務先
最優秀賞	Soleil Aveuglant (ソレイユ アブグgrant)	長谷川 千将	浜名湖 めくもりの森 お菓子の森
銀賞	まっちゃふろ和一じゅ ～黒蜜クリームを添えて～ (マッチャフロワージュ クロミツクリームヲソエテ)	高坂 翔	(有)ラメール洋菓子店
銅賞	“和音” (ワオン)	森下 希貴	ホテル日航姫路
入賞	Le Paradis (ル・パラディ)	宮本 悠	グランドニッコー東京台場
入賞	お茶娘 (オチャメ)	伊勢 沙織	Patisserie M's Passion

※敬称略、入賞内順番は応募受付順