

SIRH/+
COUPE DU MONDE
DE LA PÂTISSERIE
TEAM JAPAN FINAL 2021

2021年9月27日

関係者各位

クープ・デュ・モンド日本実行委員会

クープ・デュ・モンド・ドウ・ラ・パティスリー2021

日本代表チーム、銀メダルを獲得！



2021年9月24日（金）、25日（土）の2日間にわたり、フランス（リヨン）にて、製菓の世界大会「クープ・デュ・モンド・ドウ・ラ・パティスリー2021」が開催され、世界11か国が参加。日本代表チームは、見事2位、銀メダルを獲得した。チームメンバーは下記の通りです。

団長 五十嵐 宏（パティスリー ラ・ローズ・ジャポネ）
選手 塚田 悠也（東海調理製菓専門学校）
原田 誠也（株式会社クラブハリエ）
赤羽目 健悟（帝国ホテル東京）

日本チームは大会初日に出場。10時間の競技に挑み、総合テーマ「すべてのアートは自然のイミテーション」のもと、シェア・デザート（サンセット）、レストラン・デザート（サンライズ）、アントルメ・グラッセ（ジャルダン）の試食作品と、飴とチョコレートのピエスモンテを制作。

優勝は総合テーマをミツバチと受粉の世界で表現したイタリアが獲得、大会開始以来3度目の金メダルとなった。日本は1991年以来20年ぶりにフランスを破り、見事5大会連続の銀メダルを獲得。3位はフランス、特別賞はスイス（エコ・レスポンシブル賞）、チリ（チーム・スピリット賞）に授与された。

SIRH/+
COUPE DU MONDE
DE LA PÂTISSERIE
TEAM JAPAN FINAL 2021

大会を終え選手は「チームや支えてくれた皆様に感謝の気持ちでいっぱいです」（塚田選手）、「このメンバーで世界大会に挑戦できたことを本当にうれしく思います」（赤羽目選手）、「悔しいですが、やりきることができました。このチームで最高に楽しかった。」（原田選手）とコメント。

2019年9月以降、この大会の会長を務めるピエール・エルメ氏は、「フランス本選は感動と創造性にあふれた大会でした。参加国11か国のデザートにはさまざまな風味や彩りが表現された」と賛辞を述べた。



飴とチョコレートのピエスモンテをビュッフェに飾る選手

参考資料

日本チームの作品



▲ 飴とチョコレートのピース



▲ 上からシェア・デザート、レストラン・デザート、
アントルメ・グラッセ

オフィシャル写真

<https://joomeo.com>

User name: pressecmp2021

Password: cmp2021

コピーライトは各写真の情報をご確認ください。

<お問い合わせ>

クープ・デュ・モンド日本実行委員会事務局 担当：岩田 MAIL：contact@cjmp-japan.jp