

**「第19回クーブ・デュ・モンド・ドウ・ラ・パティスリー」日本予選優勝作品
的場勇志考案シエア・デザート****「クーブ・セレクション2023」****2023年8月5日（土）「洋菓子ぎをんさかい」にて限定発売開始**

京都銘菓「つぶあん入り生八つ橋 おたべ」や「京ばあむ」などを製造・販売する株式会社美十（本社：京都府京都市、代表取締役社長CEO：酒井宏彰、以下「美十」）は、2023年8月5日（土）より、京都祇園の「洋菓子ぎをんさかい」にて「第19回 クーブ・デュ・モンド・ドウ・ラ・パティスリー」日本予選 A 部門（シエア・デザートとアメ細工のピースモンテ）にて優勝した、シェフパティシエ 的場勇志のシエア・デザート「クーブ・セレクション2023（3,000円：税込）」を発売します。

**【商品概要】**

- 商品名：クーブ・セレクション2023
 - 価格：3,000円（税込）
 - 販売店舗：洋菓子ぎをんさかい（京都市東山区祇園町南側570番地122）
<https://www.gion-sakai.com/>
 - 販売日：2023年8月・9月の土・日曜日、祝日および2023年8月11日～2023年8月15日
クーブ・デュ・モンド・ドウ・ラ・パティスリー2023日本予選において審査員から高い評価を得た、シェフパティシエ的場勇志のシエア・デザート。
チョコレートに合わせたマンダリンオレンジと柚子の甘味・酸味・香りのマリージュが楽しめる一品です。カフェ提供用にアレンジを行い、クジラと波をイメージしたアメ細工を添えて発売します。
日本代表として、今後開催されるアジア大陸予選、2025年フランス本選「クーブ・デュ・モンド・ドウ・ラ・パティスリー2025」への出場を目指し日々鍛錬に励む、的場勇志の技術と味を堪能ください。
商品の世界観とともに味を楽しんでいただきたいとの想いから、店内飲食限定にて提供します。
- ≪数量限定≫

優勝作品発売経緯

シェフパティシエ的場勇志は「第19回 クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」日本予選 A 部門（シェア・デザートとアメ細工のピエスモンテ）にて優勝し日本代表に選出されたことを受け、2023年7月10日、京都市より「京都市きらめき賞」を受賞しました。

同賞の受賞を記念し、美十が運営する洋菓子店「洋菓子ぎをんさかい」にて、期間・数量限定で優勝作品を販売する運びとなりました。

洋菓子ぎをんさかいについて

京都祇園 花見小路より、「粹」をテーマに新しくも本物の洋菓子をお届けするパティスリーです。



- 〈店舗名〉 洋菓子ぎをんさかい
- 〈所在地〉 京都市東山区祇園町南側570番地122
- 〈営業時間〉 Shop:12時～18時 Café : 12時～17時 (L.O16 : 30)
- 〈定休日〉 不定休
- 〈公式サイト〉 <http://www.gion-sakai.com/>
- 〈Instagram〉 @gion_sakai

株式会社 美十について

株式会社美十は、「つぶあん入り生八つ橋 おたべ」や「京ばあむ」をはじめとした観光みやげ事業に加え、“食”のフィールドにおいても幅広い事業展開を目指し、新たな挑戦を続けています。

会社名 : 株式会社 美十
本社所在地 : 京都市南区西九条高島町35-2
設立 : 1965年 (創業1938年)
URL : <https://www.bijuu.co.jp/>
事業内容 : 観光みやげ事業/テーマパーク事業/
OEM事業/洋菓子ブランド事業/海外事業



2025

SIRH+
COUPE DU MONDE
DE LA PÂTISSERIE
TEAM JAPAN

わたしたちは日本代表選手を応援しています

【本リリースに関する報道機関からのお問い合わせ先】

株式会社美十 マーケティング部 広報課 担当：山盛

TEL : 075-681-0201 MAIL : bijuu_pr@bijuu.co.jp