

2019 JAPAN CAKE SHOW TOKYO コンフィズリー部門 金賞受賞

日本最大の洋菓子コンテスト「ジャパン・ケーキショー東京」先日、東京にて行われた同イベントにて、弊社肥後橋アトリエ・パティシエの鮫島シェフが、コンフィズリー部門で、部門2位にあたる金賞を獲得致しました。



受賞した鮫島英樹シェフ

会場には日本全国、およびアジアから集まった洋菓子作品約1900の作品が展示され、全ての展示作品は業界を代表する審査員により厳正なる審査が行われ、各部門ごとに賞が与えられます。

全国の名だたるパティスリーから、店を代表するパティシエ達がエントリーするこの大会。プティット・ピエスモンテと呼ばれる小さいチョコレート工芸菓子と、ショコラやボンボンなどのコンフィズリーを1つのトレイに美しくディスプレイし、見た目の美しさと肝心の“味”で審査されました。

欧州の有名パティスリーで修業を積んだ鮫島シェフ渾身の作品を出品し、前回の『第60回西日本洋菓子コンテスト』の大賞に続き、今回も見事金賞を獲得致しました！

【鮫島シェフより】

私自身、コンフィズリー部門に出品するのは今回が2回目で、前回は銅賞でしたので今回はそれ以上の結果を目標にしていたので、結果が残せて嬉しく思っています。

作品に関しては、チョコレートの一粒一粒にツヤをだして、作品全体が輝いているような作品を目指しました。

味に関しては誰が食べても美味しいとだけ思っていたもの、キャラメルカフェ、はちみつレモン、アップルシナモンなど分かりやすい味で挑みました。

今回、このコンテストで学べたことをこれからの仕事に活かしていきたいです！

今後、鮫島シェフを中心に、今までのMon cherにはなかったショコラやヌガーなども商品展開を予定しております。

是非、今後の新しいMon cherにご期待下さいませ。