

## 伊勢丹新宿店 パンの祭典「ISEPAN!」開催 パンの世界大会入賞シェフらが集結



伊勢丹新宿店主催のパン好きのためのパンの祭典「ISEPAN! 2022」が、5月25～30日に43ブランドのパンが出演して開催された。注目は、日本代表としてパンの世界大会で活躍したパン職人らが集結して会場で焼き上げるパン。売り場にはお目当てのパンを求める人で賑わった。

特にTVで紹介されるなど衆目を集めたのは、パンの世界大会で活躍したシェフのコンテスト作品や伊勢丹限定品のシェフコラボパンだ。そのひとつ、パンの世界大会「モンドリアル・デュ・パン」の日本代表コーチ（第6回～8回）

として準優勝・優勝へ導いたブーランジュリー パリゴの安倍竜三シェフと、2012年の「iba-UIBC-CUP」日本代表で入賞したヴァンダラストの大村田シェフとのコラボパン『トロピカルフルーツとホワイトチョコのケーキ・ダノワーズ』は話題に。冷蔵製品で提供することから、サク味が出るようにレシピを設計し直して完成させたという。「700円代という高価格帯で販売した商品でもよく売れた。コロナ禍でプチ贅沢を楽しむ人が多くなったと実感した」と安倍シェフ。「安倍シェフが具材を私が生地を担当するなど、その製品ごとに二人で内容を練りながら9品のコラボパンを製作した。このイベントでは目的買いで来店する人が多く、イセパンならではの商品が大事だと思った」と大村田シェフ。今回は夏向けとしてはじめて冷蔵製品を5種類提供した。



安倍竜三シェフ



大村田シェフ

また、2021年の「モンドリアル・デュ・パン」で優勝に輝いたブーランジュリーフリアンドの谷口佳典シェフとそのアシスタントを努めたパン工房フルニエの北峯昌奈さんのコラボパンとして、同コンテストで出品したサンドイッチやバゲットなどを販売した。「今回初出店となったが、百貨店ということで幅広いお客様が来店し、いろいろなパンを食べていただける良い機会となった」と谷口シェフ。



谷口佳典シェフ

また、2021年の「モンドリアル・デュ・パン」で優勝に輝いたブーランジュリーフリアンドの谷口佳典シェフとそのアシスタントを努めたパン工房フルニエの北峯昌奈さんのコラボパンとして、同コンテストで出品したサンドイッチやバゲットなどを販売した。「今回初出店となったが、百貨店ということで幅広いお客様が来店し、いろいろなパンを食べていただける良い機会となった」と谷口シェフ。

### ブーランジュリー パリゴ × ヴァンダラスト



『トロピカルフルーツとホワイトチョコのケーキ・ダノワーズ』(756円)は、安倍シェフが2013年「モンドリアル・デュ・パン」に日本代表として出場したときに出品したパンと、大村田シェフのクロワッサンのコラボパン。サクサクの食感にパッションフルーツの酸味が効いたさわやかな味とケーキならではの長方形が新鮮



『レッカー』(648円・1個)は、香ばしいアマニをトッピングした安倍シェフの天白食パンの生地と、大村田シェフオリジナルレシピのザワークラウトやチーズソース、ソーセージを挟んだドイツ風のコラボホットドッグ

### ブーランジュリーフリアンド × パン工房フルニエ



『パンジャポネ(赤味噌と発芽玄米)』(401円)は、2021年「モンドリアル・デュ・パン」の「健康と栄養のパン部門」で一位を獲得。ほんのりと赤味噌の風味が広がる、焼きおにぎりのような味わい

『豚しゃぶとボン酢ジュレのサンド』(601円)も「同コンテスト出品したサンドイッチ。赤味噌と玄米のパンに豚しゃぶとボン酢のジュレ、クレソンを挟んだ日本の心を大切にしたい一品

