

業界初製粉 4 社協賛企画 米国の ピーター・イエンシェフ 製パン講習会開催

Asian Flare to the Future
～アジアの熱風を世界へ～

Peter Yuen
ピーター・イエン氏
「La Patisserie P」オーナーシェフ
(米国・シカゴ)

香港出身。イリノイ大学卒業。2000年シカゴのベストリースクールを卒業後、ソフィテルシカゴなどで研鑽を積み、04年にはベーカリー「La Patisserie P」開業。08年にはクープ・デュ・モンドのアメリカ代表となり、ヴィエノワズリー部門で1位となる。10年マスターズのヴィエノワズリーのアメリカ代表で出場し2位。09年からはアンバサダー協会のメンバーに就任し、欧州、北南米、アジアなどで講師を務める。

8月30日、アメリカ・シカゴよりピーター・イエンシェフを招き、日本パン技術研究所で行われた製パン講習会は、約100名の参加者を迎えて開催となった。日本パン菓新聞社主催、そして日清製粉、日本製粉、昭和産業、日東富士製粉の製粉4社が協賛というかつてない企画で行われた。

“Eating Healthy (健康食)”を モチーフに

独創的なヴィエノワズリーで知られるイエンシェフのセミナーは、デジイオーナーシェフの倉田博和氏をメインの助手、通訳にはエリックカイザージャポンオーナーシェフの木村周一郎氏という豪華メンバーでの開催となった。

今回のテーマは、“Asian Flare to the Future (アジアの熱風を世界へ)”。イエンシェフは「様々な世界的コンテストで優勝するようになったアジア人の素晴らしい技術力を、全世界と未来に向けて発信していきたい」とテーマに込めた思いについて説明した。また、披露したメニューは、ベーカリー業界のトレンドである“Eating Healthy (健康食)”をモチーフとし、キヌアなどのスーパーフード、マルチグ



レイン、豆乳などの食材を使用し、ヴィーガン向けや脂肪が少ない健康メニューも紹介した。

また、手際よくマジックのようにシーターを使用してヴィエノワズリーを生み出す同シェフの妙技で会場を魅了した。協力会社はオリエンタル酵母工業、ピュラトスジャパン。