

前編

イタリアにて食に関する総合見本市 “HOST ミラノ2019” 注目のコンテストが続々開催

世界最大級の展示会「HOST (ホスト) 2019」が10月18～22日、イタリア・ミラノの見本市会場にて開催された。同展示会は食に関わるプロフェッショナルな“ホスピタリティ”の実現を目的に2年に一度開催されるもので、会場では企業のプレゼンの他にデモ、さまざまなコンテストも繰り広げられた。本号ではコンテストを中心に掲載する。

コンテスト
1

“ワールド トロフィー オブ ペストリー アイスクリーム チョコレート 2019” コンテスト開催 日本代表チームが優勝

会場では10月21、22日にスイーツの世界大会“第3回ワールド トロフィー オブ ペストリー アイスクリーム チョコレート 2019”が開催され、熱戦の結果日本代表チームが見事優勝を果たした。主宰はFIGGC (Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria)。



日本代表メンバー、左より瀧島さん、菅原さん、田端さん

参加国は19カ国、3人一組の各国代表チームが、チョコレート・アメ細工・パスティヤージュの部門で腕を競った。それぞれピエスモンテと味覚審査用にボンボンショコラ、アントルメケーキ、アイスクリームも製作する。日本チームはチョコ担当の瀧島誠士さん(アルノー・ラエル・ジャポン)をキャプテンに、アメ細工担当は菅原智大さん(ラトリエ・ドゥ・アンティーク)、パスティヤージュは田端友裕さん(東京製菓学校)という構成。監督は、数々の受賞歴を持つ日本在住のイタリア人料理シェフ、マルコ・パオロ・モリナーリさんが務めた。

審査規定は8時間以内でそれぞれが最大で



→左よりチョコのピエス“侍”、アメ細工“鳥居と和傘”、パスティヤージュ“芸者”

180cmのピエスモンテと、味覚審査用のスイーツ等の全ての作品をつくり上げなくてはならない。与えられたテーマは“自国の芸術と伝統”で、日本チームはチョコのピエスは“侍”、アメ細工は“鳥居と和傘”、パスティヤージュは“芸者”を製作した。

またくじ引きにより日本チームは洗浄機の前のブースとなり、高温多湿という最悪のコンディションの中、高い技術力を発揮してすばらしい作品を完成。特に味覚の面で他国を圧倒して2位の中国に大きく水をあけた。3位はイタリア。なお、菅原