

2005年4月1日

報道関係者各位

社団法人日本洋菓子協会連合会
バリーカレボージャパンリミテッド
株式会社前田商店
双日株式会社

チョコレートの特シャリストたちが
“ワールドチョコレートマスターズ2005”
への挑戦権をかけて激突
テーマは“シュールレアリズム”

社団法人日本洋菓子協会連合会（東京都）、バリーカレボージャパンリミテッド（東京都）、株式会社前田商店（大阪府）、双日株式会社（東京都）は、世界的に有名なバリーカレボー社（チューリッヒ、スイス）が主催する“ワールドチョコレートマスターズ2005”の日本国内選考会を4月2日（土曜日）に開催致します。

日 時： 2005年4月2日（表彰式：同日午後4時半頃⇒時間は多少流動的）
（当日午後に予定されている“表彰式”は報道関係者の方々に公開しておりますので是非おいでください。但し、競技の様子は、競技者が作品創りに集中できるように配慮し外部には公開しておりませんので ご了承ください。）

場 所： 学校法人東京製菓学校 〒169-0075 東京都新宿区高田馬場1-14-1
(<http://www.jade.dti.ne.jp/~yama-ko/welcome.html>)

主 催： 社団法人日本洋菓子協会連合会

後 援： バリーカレボージャパンリミテッド、株式会社前田商店、双日株式会社

“ワールドチョコレートマスターズ” (<http://www.worldchocolatemasters.com>)は、チョコレートなどカカオ製品のトップブランドを持ち、且つ チョコレートを含むカカオ製品のメーカーとして世界有数の規模を誇るバリーカレボー社（Barry Callebaut）が、自社のチョコレートブランドである カレボー（Callebaut）、カカオバリー（Cacao Barry）、カルマ（Carma）などの枠を越え、世界規模で開催する他に類をみない初め

てのチョコレート創作世界選手権です。バリーカレポー社は、この選手権で、高級チョコレート及びその独創的な使い方を広く紹介することを狙っています。

今年が第1回となる“ワールドチョコレートマスターズ2005”では、世界16の国・エリアから選出された17名の代表が、本年10月にパリで開催される国際的なチョコレート展示会である“サロン・ド・ショコラ”での決勝大会でその腕を競い、チョコレート職人の初代世界チャンピオンが誕生します。

“ワールドチョコレートマスターズ”は、チョコレートに特化した大変珍しいコンクールであり、国内選考会では、ボンボンショコラ（ひと口サイズのチョコレート）、アントルメショコラ（チョコレートケーキ）、ピエスモンテ（展示用チョコレート作品）の持ち込み審査に加え、ミステリーボックス（使用する材料、道具等を競技開始まで知らせないやり方）を使用したボンボンショコラおよびアントルメショコラの飾りの創作が審査されます。

日本国内選考会では、パティシエやショコラティエといったプロ職人のみからの応募を受け、3月上旬に書類審査を行い5名に絞り込まれた挑戦者達が4月2日に東京製菓学校に集結し腕前を競い、優勝者、つまり日本代表を決定します。

今年のパリで開催される世界大会“ワールドチョコレートマスターズ2005”では、15時間の持ち時間で2種類のボンボンショコラ、アントルメショコラ、チョコレートデザートとの盛り合わせ、ピエスモンテを、素材の段階より創作し、その製作技術や作品の味と出来栄が、独創性・芸術性など総合的な観点から審査されます。

今回の“ワールドチョコレートマスターズ2005”のテーマは「シュールレアリズム」（超現実主義）となっており、世界から選ばれたチョコレート職人がチョコレートという素材を使い、この大変難しいテーマに挑戦します。

<関係団体・企業の概要>

社団法人日本洋菓子協会連合会 (<http://www.gateaux.or.jp>)

1952年に設立された日本洋菓子技術協会を母体とする、日本の洋菓子業界最大かつ最も古い歴史をもつ団体。もともとは、日本における洋菓子の技術向上を目指して東京で結成された団体だが、徐々に各県に支部が結成され、1971年に社団法人日本洋菓子協会連合会に名称を変更、以後、技術の向上だけでなく、業界の社会的な地位向上を目指して活動している。現在、北海道から沖縄まで全国各県に53の協会と、それらに所属する経営者、技術者を中心として約15千人の会員により運営されている。

バリーカレボー社 (Barry Callebaut AG) (<http://www.barry-callebaut.com>)
1996年に カレボー社 (ベルギー) と カカオバリー社 (フランス) が合併し、バリーカレボー社が誕生。本社をスイスにおき、売上は 4,048.9 mil. スイスフラン (約 3,640 億円)。チョコレートをはじめとするカカオ製品の販売数量は、1,011,358 トン (共に2004年8月期)。世界22カ国に30の製造拠点をもち、世界中へ製品を供給しています。世界規模の大手菓子メーカーから有名チョコレートショップまで幅広い顧客を有し、約700種類のチョコレートを販売している。顧客のニーズにあった商品を供給できる強みを持つち、カカオ豆の集荷の段階から原料から製品までの一貫生産を行っている。バリーカレボージャパンリミテッドは同社の日本法人。

株式会社前田商店 (<http://www.j-maeda.co.jp>)

慶応元年に製菓業を個人創業し、その後菓子原料の卸業を始め、1950年に設立。バリーカレボー社のカレボーブランドチョコレートの日本国内総販売元で、洋菓子原料全般の販売を手がける。本社は大阪(大阪市中央区瓦屋町1-4-5 代表取締役 前田重兵衛)で、東京に営業所を構える(東京都目黒区五本木2-26-1)。

双日株式会社 (<http://www.sojitz.com>)

双日の生活産業部門(食料部)は、約30年前よりバリーカレボー社のカレボーブランドチョコレートの総輸入元として、同社の高級チョコレートを日本に供給している。

本件に関する問合せ先：

社団法人日本洋菓子協会連合会	03-5486-2611
双日株式会社	食料部 03-5520-3706
	広報部 03-5520-3184