

2015年6月30日
株式会社イクスピアリ

**イクスピアリ 直営レストランのパティシエ
「2015 千葉県洋菓子作品コンテスト大会」にて金賞を受賞
7月7日（火）から1週間限定、受賞作品を「ピアリア」にて販売**

株式会社イクスピアリのパティシエ（菓子職人）、笹木 孝信（ささき たかのぶ）が、6月14日に行われました「2015 千葉県洋菓子作品コンテスト大会」の「国内産米粉を使った洋菓子部門」において、2013年に続いて2回目となる金賞を受賞いたしました。

同大会は千葉県洋菓子協会が主催する県内のパティシエを対象としたコンテストで、笹木は全5部門のうち「国内産米粉を使った洋菓子部門」に出品し、味やデザイン、全体のバランスなどについて審査を受けました。

金賞を受賞した作品「米粉パウンドケーキ カシスマロン」は、小麦粉の代わりに千葉県産の「米粉」を使用しただけでなく、パウンドケーキの上のダクワーズ生地に「酒粕」を混ぜ込み、栗を「日本酒」でマリネするなど、広く「米」をテーマに発想し、通常パウンドケーキには使用しない材料を取り入れています。また、パサつきやすいという米粉の性質を補うため、通常のパウンドケーキ作りに使用するミキサーを使わず、空気を含ませないことにより、しっとりとした食感に仕上げました。米粉と国産の栗が持つやさしい甘みを、カシスの酸味が引き立てる絶妙な味わいが特徴です。

今回の受賞を記念し、「米粉パウンドケーキ カシスマロン」を7月7日から13日までの7日間、各日10個限定で1F「ピアリア」にて販売いたします。甘みと酸味のバランスが取れた金賞の味を、是非ご家庭でもお楽しみください。

「米粉パウンドケーキ カシスマロン」受賞記念販売

【販売期間】7月7日（火）～13日（月） ※各日10個限定

【価格】税込680円

【販売店舗】1F「ピアリア」（フードコート「イクスピアリ・キッチン」内）

TEL：047-305-5636（10:00～21:00）

※販売商品は、受賞作品（写真右）を、2～3名様用のサイズにアレンジしたものです



受賞した笹木シェフ(39)



受賞作品：米粉パウンドケーキ カシスマロン

《受賞者プロフィール》

氏 名：笹木 孝信（ささき たかのぶ）

年 齢：39 歳

出 身 地：千葉県船橋市

所 属：株式会社イクスピアリ 直営事業部 レストラン開発課勤務

※1F「ピアリア」（フードコート「イクスピアリ・キッチン」内）で販売する洋菓子や直営レストランのデザートを担当

経 歴：華調理専門学校卒業。フレンチレストラン、ウェディング会社などの勤務を経て、2011年12月1日 イクスピアリへ入社

本人コメント：「この度はこのような素晴らしい賞を頂き、大変光栄に思います。

今回は、「米粉」とどまらず「米」をキーワードに、広くとらえて発想し、日本酒、酒粕など、通常ケーキには使用しないような食材をあえて組み込んで工夫してみました。

米粉と国産の栗が持つやさしい味わいがうまく表現できたと思います。

今後も米および米粉の普及に少しでも貢献していきたいです。」

「2015 千葉県洋菓子作品コンテスト大会」について：

千葉県洋菓子協会が千葉県内のパティシエを対象に開催したコンテストです。「国内産米粉を使った洋菓子部門」「プティ・ガトー部門」「マジパン部門」「ジュニアエコール部門」「ピエス・アーティスティック部門」の5部門に計50名が参加、部門ごとに金・銀・銅賞が選ばれました。（米粉部門では金賞1名、銀賞1名、銅賞2名選出）

お問い合わせ

イクスピアリ インフォメーション TEL：047-305-2525（受付時間：10:00～19:00）

イクスピアリ・オフィシャルウェブサイト <http://www.ikspiari.com/>