

あの角の向こうに発見がある。



2016年10月18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 2名が 「2016 ジャパン・ケーキショー東京」にてダブル受賞

10月24日(月)から受賞記念メニューも登場

株式会社イクスピアリのパティシエ（菓子職人）<sup>しのださちこ あきはまともこ</sup>、篠田幸子と秋浜智子が、10月11日から行われた「2016 ジャパン・ケーキショー東京」において、「国内産米粉を使った焼き菓子部門」（篠田）と「シュガークラフト工芸菓子部門」（秋浜）で、それぞれ銀賞を受賞いたしました。

「ジャパン・ケーキショー東京」は、国内はもとより世界にも名を知られた、日本で最大規模の洋菓子作品展で、「国内産米粉を使った焼き菓子部門」には約100作品、「シュガークラフト工芸菓子部門」には約60作品がエントリーされた中での銀賞受賞となりました。

篠田は、「仲秋の実り」をテーマに、米粉を使ったパウンドケーキを製作。米粉を使って3種類の異なる生地（パウンド生地、パイ生地、クッキー生地）を作り、ほのかにオレンジが香るキャラメルナッツと一つのケーキの中で組み合わせることで、食感の違いを楽しめるように工夫しています。

秋浜は、チェック柄をテーマに、高さ約130cmもの大きなシュガークラフトを製作。細く絞ったアイシングを重ねてギンガムチェックを表現し、製作には3カ月半を要しました。

2名は、日頃イクスピアリの直営レストラン(※)で提供されるデザートなどを担当しております。今回の受賞を記念し、直営のビュッフェレストラン「自然派ビュッフェ 饗の詩」では、篠田が受賞作品をアレンジして開発した、米粉を使った焼き菓子をメニューに加え、10月24日から期間限定で皆さまにお楽しみいただきます。また、秋浜の受賞作品を店内に展示いたします。

直営レストランでの美味しいひとときを陰で支えるパティシエに、この機会にぜひご注目ください。

※イクスピアリ内には、株式会社イクスピアリが直営する飲食店舗が11店舗あり、現在6名のパティシエが各レストランのデザートなどの製作を担当しております

### 受賞記念メニュー&受賞作品展示

【期間】10月24日(月)~11月17日(木)

【価格】ビュッフェ料金 ランチ大人 税込2,030円、ディナー大人 税込2,570円 ほか

【店舗】1F「自然派ビュッフェ 饗の詩」TEL：047-305-5665（11:00~22:30）

※秋浜の受賞作品は、上段のみ展示いたします



受賞した篠田(左)秋浜(右)



↑篠田幸子受賞作品



秋浜智子受賞作品→

### 《受賞者プロフィール》

氏 名：篠田幸子（しのだ さちこ）

年 齢：31 歳

出 身 地：千葉県東金市

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

経 歴：エコール 辻 東京を卒業。洋菓子店での勤務を経て、2012年9月 イクスピアリへ入社

本人コメント：「米粉ならではの様々な食感が楽しめる焼き菓子を目指し、試行錯誤の末に完成した作品です。今回の受賞を励みにより良いデザートを作っていきたいです。」

氏 名：秋浜智子（あきはま ともこ）

年 齢：37 歳

出 身 地：千葉県鎌ケ谷市

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

経 歴：東京製菓学校卒業。洋菓子店での勤務を経て、2004年11月 イクスピアリへ入社

本人コメント：「チェック柄をテーマにかわいらしく仕上げた作品です。細く絞ったアイシングを重ねてギンガムチェックを表現しています。製作期間に3ヶ月半を費やし、とても大変でしたが、このような賞をいただき光栄です。」

### 「2016 ジャパン・ケーキショー東京」について

一般社団法人日本洋菓子協会連合会と公益社団法人東京都洋菓子協会が開催するコンテストです。全 15 部門に合計で 2,000 作品以上が出品、部門ごとに金・銀・銅賞など各賞が選ばれました。

- ◆ 「国内産米粉を使った焼き菓子部門」では約 100 作品から、  
農林水産大臣賞 1 名、農林水産省食料産業局局長賞 1 名、金賞 1 名、銀賞 2 名、銅賞 3 名選出
- ◆ 「シュガークラフト工芸菓子部門」では約 60 作品から  
連合会会長賞 1 名、大会会長賞 1 名、金賞 1 名、銀賞 2 名、銅賞 6 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/>