

2013年6月12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 「2013 千葉県洋菓子作品コンテスト大会」にて金賞を受賞 7月5日（金）から3日間限定、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、5月28日に行われました「2013 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、初出場にして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し、今年で7回目となる県内のパティシエを対象としたコンテストです。今年はパティシエ 52 名が 3 部門に分かれて参加、そのうち「国内産米粉を使った洋菓子部門」には笹木を含め7名が出品し、味やデザインなどにつき審査を受けました。

本コンテストは、本年 10 月に行われる全国大会「2013 ジャパン・ケーキショー東京」の地方予選会も兼ねており、笹木は千葉県代表として出場することになります。

金賞を受賞した作品「米粉のパンドジェンヌ『Pain de genes au Riz farine』」は、小麦粉とアーモンドで作るフランスの伝統的な焼菓子「パンドジェンヌ」を、「日本の農村」をテーマにアレンジし、小麦粉の代わりに千葉県産の米粉で作った洋菓子です。焼き色がつきにくく、パサつきやすいという米粉の性質を補うべく、小麦粉で作る場合に比べ2倍の時間をかけて焼き色をつけ、油分を多くすることでしっとりとした食感に仕上げました。甘さの中に、ゆずの爽やかな風味が感じられるのが特徴です。

今回の受賞を記念し、「米粉のパンドジェンヌ」を7月5日（金）から7月7日（日）までの3日間限定で1F「ピアリア」（フードコート「イクスピアリ・キッチン」内）にて販売いたします。

※販売する「米粉のパンドジェンヌ」は、1名様用の大きさにアレンジしたものです

販売価格 400 円（税込）



受賞した笹木シェフ(37)



受賞作品：米粉のパンドジェンヌ
「Pain de genes au Riz farine」

氏 名：笹木 孝信（ささき たかのぶ）

年 齢：37 歳

出 身 地：千葉県船橋市

所 属：株式会社イクスピアリ レストラン事業部 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：「金賞をいただくことができ、とても光栄です。今回、『国内産米粉を使った洋菓子部門』に応募したのは、米粉を使いこなせるようになって菓子作りの幅をさらに広げていきたいと思ったこと、また、米の消費量が年々減っている現状に対して自分が何らかの形で貢献できないかと考えたことがきっかけでした。10月の『2013ジャパン・ケーキショー東京』に向けて、さらに米粉に対する知識を深め、性質を最大限に活かしたケーキを作りたいと思います。」

「2013 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クールです。「国内産米粉を使った洋菓子部門」「プティ・ガトー部門」「デコレーションケーキマジパン仕上げ部門」の 3 部門に計 52 名が参加、部門ごとに金・銀・銅の各 1 名ずつが選ばれました。

「2013 ジャパン・ケーキショー東京」について：

社団法人日本洋菓子協会連合会が主催し、2013年10月に開催される製菓業界の作品展です。日本全国および海外から、パティシエやショコラティエなどの専門家、製菓学校の学生などが参加し、コンクールの各部門に分かれて様々な形や技術を競います。

お問い合わせ先

イクスピアリ インフォメーション TEL：047-305-2525（受付時間：10時～20時）