

■大会アドバイザー・審査員

大会アドバイザー



大森 由紀子 フランス菓子・料理研究家

本大会には立ち上げ時からコーディネーターとして参加し、全国の審査員パティシエとともに、未来のスイーツ業界を担う若者たちの挑戦を温かく見守る。フランスで製菓と料理を修業後、メディアを通じて日本にフランス菓子とその背景を紹介。「パティスリー」という言葉やフランス地方菓子というジャンルを確立し、広める。東京と京都でフランス菓子・料理教室を主宰。近著はフランスの食の背景、歴史、レシピをまとめた「フランス伝統料理と地方菓子の事典」。フランス共和国・農事功労章シュバリ工勲章受勲。

審査員



江森 宏之 MAISON GIVRÉE (メゾンジブレー) オーナーパティシエ

M.O.F. (フランス国家最優秀職人章) の店「Pâtisserie FRESSON」にてフランクフレッソン氏に師事。帰国後「ベルグの4月」、アイスクリームケーキ専門店「Glaciel」にてシェフグラシエ・シェフパティシエを経て2017年MAISON GIVRÉE (メゾンジブレー) をオープン、2019年には2号店南町田グランベリーパーク店をオープン。ミラノ万博で行われたスイーツのワールドカップにて日本代表のチームキャプテンとして出場し、優勝するなど国内外で受賞歴多数。国内外のメディア、雑誌に数多く取り上げられるかたわら、世界のアイスクリームリーディングカンパニーカルピジャーニ社のデモンストレーターを務め、国内外の講習会、コンサルティングも行うほか、全国の食の事業者を支援するプロジェクト「チーム・シェフ」プロジェクトのメンバーとしても活躍している。栃木県いちご大使、宮崎市ベジタブルフルーツ大使就任。

審査員



島田 徹 PATISSIER SHIMA (パティシエ・シマ) オーナーシェフ

日本で最初のフランス菓子専門店「A・ルコント」でフランス菓子の基礎を学ぶ。渡仏し「ピエール・エルメ」、「ホテル・ル・ブリストル」を経て約5年の滞在後帰国し、東京・麹町「パティシエ・シマ」オーナーシェフに就任。フランス菓子・食文化に精通し、世界最古のシェフの会・フランス料理アカデミー会員、公益社団法人東京都洋菓子協会公認技術指導委員、日本ソムリエ協会認定ワインエキスパートとしても活躍。



森 大祐 EN VEDETTE (アンヴェデット) オーナーシェフ

ロイスダール、グランドハイアット東京にて修行し、渡仏。M.O.F. (フランス国家最優秀職人章) の称号をもつローラン・デュシェーヌ、モワザンにてシェフ・パティシエとして勤務後、帰国。東京 豊洲 パティスリーSAKURAのシェフ・パティシエとしてオープニングから携わり、新歌舞伎座 開場記念土産「KABUKU〜へん」を開発。2016年10月より、EN VEDETTE (アンヴェデット) 開業。2019年11月渋谷店開業、2024年3月EN VEDETTE Luxe開業。シャルル プルースト 一般味覚審査 優勝、ディジョン アントルメ&ピエスモンテ部門 優勝、The World Trophy of Pastry Ice Cream and Chocolate 銅メダルなど、国内外の受賞歴多数。



小林 美貴 PALACE HOTEL TOKYO (パレスホテル東京) シェフショコラティエ

国内の外資系パティスリーにて勤務した後、フランス・リヨンに渡り約3年間修業。帰国後に国内の製菓会社のショコラ部門を担当した後、ショコラティエとして2012年に株式会社パレスホテルに入社し、パレスホテル東京のグランドオープンに携わる。繊細さと感性で織りなす、まるで芸術のようなショコラが持ち味。