



報道関係者各位

2021年9月6日

バリーカレボージャパン株式会社

「ワールドチョコレートマスターズ 21/22 日本国内予選大会」開催

“ジャパンチョコレートマスター 21/22”に田中 二郎氏が決定

全5部門と「ベスト・パブリック賞」を同時受賞

2022年フランス・パリで開催される本選へ、日本代表として出場します

2021年8月25日(水)に、バリーカレボージャパン株式会社および一般社団法人日本洋菓子協会連合会が主催で「ワールドチョコレートマスターズ 21/22 日本国内予選大会」が東京製菓学校にて開催されました。株式会社パティスリー カルヴァ 田中 二郎氏が、“ジャパンチョコレートマスター 20/21”に決定し、2022年10月フランス・パリ(予定)にて開催される「ワールドチョコレートマスターズ ワールドファイナル」に日本代表として出場することが決定しました。



3年ごとに開催される「ワールドチョコレートマスターズ」の今大会のテーマは「#TMRW_TASTES_LOOKS_FEELS_LIKE」(TMRW=TOMORROW)。新型コロナウイルス感染症拡大の影響で今回は2022年に延期され、国内予選は2021年の開催となりました。総勢5名の選手が最終予選の場で戦い、予選大会で優勝し、“ジャパンチョコレートマスター 20/21”の称号を手にしたのは田中 二郎氏(株式会社パティスリー カルヴァ)。田中氏は2022年10月にフランス・パリで開催される「ワールドファイナル」に日本代表として出場し、世界一のチョコレート職人『ワールドチョコレートマスター』の称号をかけて世界各国の代表者達と競います。

「ワールドチョコレートマスターズ 20/21 日本国内予選大会」結果

【優勝】田中 二郎(たなか じろう)氏 /株式会社パティスリー カルヴァ(神奈川県鎌倉市)

【第2位】細川 真理子(ほそかわ まりこ)氏 /東京プリンスホテルI(東京都港区)

【第3位】生田目 翔大(なまため しょうた)氏 /株式会社目黒雅叙園(東京都目黒区)

優勝した田中氏は、次のようにコメントしています。

「今回、日本国内予選大会で優勝し、“ジャパンチョコレートマスター”になることができ嬉しく思います。前回惜しくも2位という結果となり、今回は、絶対に世界大会に出場し、ワールドファイナルの審査員はもちろん、世界中の皆さんに私のチョコレートへの思いやコンセプトを伝えたいという気持ちで望みました。



今回、『TOMOWWOR(#TMRW)』というテーマを深く理解し、どうすれば自身がもつコンセプトを反映・具現化できるかという点に一番力、時間をかけて臨みました。

新型コロナウイルス感染症の影響で、予選大会の日程変更や開催の形も大きく変わり、モチベーションを保つのに苦労した点もありますが、最終的に優勝することができ、とても嬉しいです。」

審査委員長である和泉 光一氏（アステリスク）は、講評にて「今回『TOMOWWOR (#TMRW)』というテーマは、歴代で一番難しかったでしょう。そんな中でテーマを理解し、表現できていた方が上位に受賞したように思います。優勝した田中氏は、ご自身でしっかりとコンセプトを理解・組み立てし、斬新なアート作品を作り上げてくれました。制限も多い中で独自の解釈とともにうまく組み合わせて、素晴らしいものを提案していました。世界大会でもぜひ優勝を目指して、頑張ってくださいたいです。」と語りました。



【部門賞（5部門）】

各課題にて最高得点を獲得した競技者に贈られた賞。

**BEST #YOU / BEST #DESIGN / BEST #TASTE / BEST #SNACK
/BEST #BONBON - 田中 二郎 氏**

【ベスト・パブリック賞（#DESIGN）】田中 二郎 氏

ワールドチョコレートマスターズ [公式サイト](#) で5名の#DESIGNの作品を掲載し、一般視聴者から最も多く投票が寄せられた方に贈られた賞。



「ワールドチョコレートマスターズ」

「ワールドチョコレートマスターズ」は、175年以上にわたって世界中で培ってきたカカオとチョコレートの専門知識をもとに、生産者とシェフに製品と技術のサポートを提供し続けてきたフランスのブランド「カカオバリー®」が主催する、チョコレートを素材にその技術と創造力を競う国際コンクールです。世界約20カ国からトップレベルのショコラティエ&パティシエが個人で参加し、今回で第8回目の開催となります。世界各国の予選を勝ち抜いたショコラティエ&パティシエがフランスでの「ワールドチョコレートマスターズファイナル」で世界一の称号を競い合います。

ワールドチョコレートマスターズウェブサイト（英語）：<https://www.worldchocolatemasters.com/>

Instagram（英語）：[@worldchocolatemasters](https://www.instagram.com/worldchocolatemasters)

【報道関係者からのお問合せ】

バリーカレボー・ジャパン広報事務局（カーツメディアワークス内） 担当：田口、石井、大木
TEL：03-6427-1627 FAX：03-6730-9713 メールアドレス：barry-callebaut@kartz.co.jp



「ワールドチョコレートマスターズ 21/22 日本国内予選」

出場選手（5名）：田中 二郎 氏（株式会社パティスリー カルヴァ）、高良 大地 氏（torantoroa33）、生田 目 翔大 氏（株式会社目黒雅叙園）、西田 明弘 氏（×Chocolat）、細川 真理子 氏（東京プリンスホテル）

競技課題：

1. **#YOU** / ムードボードのプレゼンテーション。以下の課題に反映させた全体のコンセプトを発表。
2. **#DESIGN** / 立体的なチョコレートデザイン。#TMRW の文字をかたどった木製のレタリングベースを組み込み、チョコレートを最大 5kg のみ使用すること。
3. **#TASTE** / 低糖質なフレッシュパティスリー。日本国内で生産された素材を使用し、3種類以上の異なる食感で構成することが条件。
4. **#SNACK** / テイクアウトで食べ歩きながら食べることができるスナック。植物性の材料のみ使用が条件。
5. **#BONBON** / 数日以内に食べ切ることができるフレッシュボンボン。食品添加物の使用は禁止。

主催：バリーカレボージャパン（株）、（一社）日本洋菓子協会連合会

後援：日仏商事（株）、（株）前田商店、大和貿易（株）、双日食料（株）

実行委員長：永井 紀之 氏（パティスリー・ノリエット）

審査委員長：和泉 光一 氏（アステリスク）

審査員：垣本 晃宏 氏（アッサンブラージュ・カキモト）、平井 茂雄 氏（ラヴニュー）、山本 健 氏（シェラトン都ホテル東京）、小野林 範 氏（ショコラトリー ヒサシ）、松野 玲子 氏（『so good』日本担当記者）

大会の様子はこちら動画でご覧いただけます。https://youtu.be/Mo_PmHk3ZDo

【バリーカレボージャパンについて】

2019/20 年度年間売上高約 69 億スイスフラン（63 億ユーロ/76 億 US ドル）の売上を誇る、世界有数の高品質チョコレート製品およびココア製品の製造会社。スイス・チューリッヒに本社を置き、世界 60 カ所以上の製造工場、12,000 人を超える従業員を擁しています。

「カレボージャパン®」や「カカオバリー®」などのグローバルブランドを持ち、食品メーカーや、チョコレートを使用する職人（ショコラティエ、パティシエ、ベーカリー、ホテル、レストランのシェフなど）に向けて、チョコレートを始めとしてフィリング、デコレーション、コーティング、ナッツ類などの製品も提供しています。

【会社概要】

社名：バリーカレボージャパン株式会社

住所：本社 群馬県高崎市宮原町 2-1

東京事務所 東京都品川区大崎 2-11-1 大崎ウィズタワー 21 階

代表取締役社長：パスカル・ムルメステール

HP：<http://www.barry-callebaut.com>

【報道関係者からのお問合せ】

バリーカレボージャパン広報事務局（カーツメディアワークス内） 担当：田口、石井、大木

TEL：03-6427-1627 FAX：03-6730-9713 メールアドレス：barry-callebaut@kartz.co.jp