

たね也グループ 掲載記事

WPTC2010日本チーム優勝

製菓の国際コンクール (World Pastry Team Championship)

京都新聞 2010年8月7日(土) 22面

2010年8月7日 主頁 第12版

洋菓子世界大会で優勝した日本チームキャプテン 山本 隆夫さん (38) 近江八幡市



山本 隆夫さん (38) 近江八幡市

敗北を力に、有終の美飾る

「世界的な製菓大会に参戦して敗戦したのは悔しいが、それはむしろチャンス。敗北を糧として、さらなる技術の向上を図りたい。優勝した日本チームは、この大会を通じて、世界のトップシェフと交流することができた。優勝したことで、チームの士気が上がり、今後の大会に向けて、さらに努力していきたい。優勝したことで、チームの士気が上がり、今後の大会に向けて、さらに努力していきたい。」



パティシエの腕の技で飾り付けられた、この手の美飾る。優勝したことで、チームの士気が上がり、今後の大会に向けて、さらに努力していきたい。



WPTCで優勝した山本さん(左)らから各代表選手チーム、後ろは作品のチョコレート職工とあわせ、近江八幡市の代表選手たち。



選手に負けずに声援を送る山本さん(右から2人目)。近江八幡市、クラブハリエの近江八幡市代表選手たち。



パティシエの腕の技で飾り付けられた、この手の美飾る。

一流職人から得た技、後進に伝えたい

「一流の職人から得た技、後進に伝えたい。優勝したことで、チームの士気が上がり、今後の大会に向けて、さらに努力していきたい。優勝したことで、チームの士気が上がり、今後の大会に向けて、さらに努力していきたい。」

朝日新聞 2010年7月8日(木)

製菓の国際コン日本チーム初優勝

クラブハリエの山本さん率いる

製菓の国際コンクール「ワールドパティシエ・チーム・チャンピオンシップ(WPTC)」が、6日、アメリカ・フェニックスで開催された。近江八幡市の洋菓子師らでつづる「クラブハリエ」の代表選手たちが、この大会で初優勝を挙げ、日本チームが初優勝を果たした。

大会はアメリカの代表が参加し、予選を経て、決勝に進出した。日本チームは、この大会を通じて、世界のトップシェフと交流することができた。優勝したことで、チームの士気が上がり、今後の大会に向けて、さらに努力していきたい。

写真：同店提供

日本経済新聞 2010年7月8日(木)

お菓子職人の国際大会 日本チーム初V

米国で開かれたチョコレートやあめ細工などの製菓技術を競う国際大会「ワールド・ベストリー・チーム・チャンピオンシップ」(WPTC)で、日本チームが優勝したことが7日、国内関係者に入った連絡で分かった。世界からパティシエ(菓子職人)が集まる同大会で日本の優勝は初という。日本チームは、滋賀県近江八幡市の洋菓子店「クラブハリエ」の山本隆夫さん(37)ら3人。

同店によると、大会は8カ国が参加し、米国アリゾナ州フェニックスで6日までの2日間開かれた。大会テーマは「CHILDHOOD」(幼少期)。日本チームはピーターパンの物語をモチーフに、あめ細工でピーターパンを、チョコレートでフック船長を作り上げた。写真は同店提供。

たねやグループ 掲載記事

WPTC2010日本チーム優勝

製菓の国際コンクール (World Pastry Team Championship)

中日新聞 2010年7月8日(木)

五十六日、今は感謝の気持ちでいっぱいです」との言葉で、優勝を告げた。米・アリゾナ州で行われた製菓の国際コンクール「ワールド・ベストリー・チーム・チャンピオンシップ(WPTC)2010」で、クラブハリエ(本社・愛宕町)洋菓子統括クラシェフ・山本隆夫さん(38)がキャプテンを務める日本チームが初優勝を果たした。同大会で日本チームが優勝したのは初めて。

米で製菓の国際コンクール
山本さん(近江)チームがV

大会は、あめ細工部門、チョコレート細工部門、味覚部門に分かれて三人一組で競い、イタリア、デンマークなど各国選手を勝ち抜いた八カ国が参加した。今大会は「幼少期」がテーマ。日本はあめ細工でピーターパン、味覚部門でティンカーベル、チョコレート細工でフック船長をイメージした作品に仕上げた。フック船長は山本さんが担当した。

山本さんは、クラブハリエを通じて「チームジャパンの一人として参戦できたことを誇りに思います。たくさんサポートをいただいた



世界大会で優勝した山本隆夫さんとフック船長をイメージしたチョコレート細工-米国アリゾナ州で(クラブハリエ提供)

毎日新聞 2010年7月8日(木) 滋賀版

米国の製菓国際コンクール

米国のアリゾナ州フェニックスで5、6両日に行われた製菓の国際コンクール「WPTC」2010で、「たねや」(愛宕町)のクラブハリエ洋菓子統括クラシェフ・山本隆夫さんと並び、世界最高峰の大会として38年ぶりに日本代表チームが初優勝を挙げた。シユガー

日本チームが初優勝



世界大会で日本チームを率いて初優勝を果たした山本さんとピーターパンの作品(左奥)＝たねや提供

たねやの山本さん率いる

ピース(アメ細工)部門、チョコレートピース部門、味覚部門の3人1組で、製菓技術を競う。日本チームは、チョコ部門の山本さんをキャプテンに、アメ細工部門はサ・リッピン・カール(東京の三宅善秋さん)、味覚部門はマンダリンオリエンタル東京の五十嵐宏さんの3人。今回は「子ども」をテーマに、日本チームはアメ細工でピーターパン、チョコレートピースでフック船長、味覚部門はティンカーベルを作り、ピーターパンの世界を表現した。2位はイタリア、3位は米国だった。

たねやによると、山本さんは10日に帰国する予定。

【斎藤和夫】

産経新聞 2010年7月8日(木)

「クラブハリエ」の職人、製菓細工国際大会で優勝。米国で開かれたチョコレートやあめ細工などの製菓技術を競う国際大会「ワールド・ベストリー・チーム・チャンピオンシップ」(WPTC)で、日本チームが優勝したことが7日、国内関係者に入った連絡で分かった。世界からパティシエ(菓子職人)が集まる同大会で日本の優勝は初という。日本チームは、滋賀県近江八幡市の洋菓子店「クラブハリエ」の山本隆夫さん(37)ら3人。

読売新聞 2010年7月14日(水) 滋賀面

7月5、6両日、米・アリゾナ州で行われた製菓の国際コンクール「ワールド・ベストリー・チーム・チャンピオンシップ(WPTC)2010」で、クラブハリエ(本社・愛宕町)洋菓子統括クラシェフ・山本隆夫さん(38)がキャプテンを務める日本チームが初優勝を果たした。同大会で日本チームが優勝したのは初めて。

米・アリゾナ 製菓国際コンクール

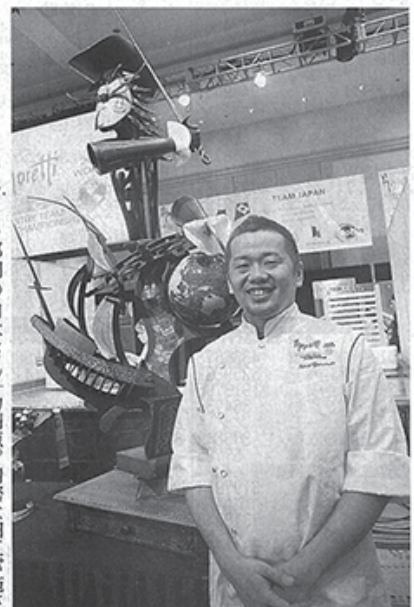
日本チーム初優勝

同大会は「パティシエのワールドカップ」とも言われ、3人ずつのチームがチョコレート、シユガー、味覚の3部門に、テーマに沿った作品を出し、総合得点を競う。

今大会では計8か国のチームが出場。山本さんは昨年7月に行われた代表選考会で優勝し、いずれも東京のホテルでパティシエをしている五十嵐宏さん、三宅善秋さんとチームを組み、初めて挑戦した。

大会は2日間、計13時間作品を仕上げ、今回のテーマは「幼少期」子どもの頃で、日本チームはピーターパンを題材に選択。チョコレートハリエ

優勝した作品の前で、笑顔を見せる山本さん(クラブハリエ提供)



コレット部門の山本さんは、高さ2層近くあるフック船長の像を作り上げた。帆を張った海賊船に乗ったフック船長が怒りの表情で剣をつかんでいる姿は迫力満点。精密な細工が施され、躍動感あふれる作品に仕上がったという。山本さんは「チームジャパンの一人として参戦できたことを誇りに思います。たくさんサポートをいただいたこと、今は感謝の気持ちでいっぱいです」とコメントした。