



news release

2010年4月23日

報道関係各位

## マンダリン オリエンタル 東京

### エグゼクティブ ペストリーシェフ 五十嵐宏が『WPTC2010』へ パティシエ 中山和大が『クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2011』へ スイーツの二大世界大会に日本代表として出場

今年開業5周年を迎える6ツ星ホテル「マンダリン オリエンタル 東京」(東京都中央区日本橋室町、運営:マンダリン・オリエンタル東京株式会社、総支配人:クリスチャン・ハッシング)から二人のパティシエ(洋菓子職人)が洋菓子界の“ワールドカップ”と称される世界の二大大会に、日本代表として出場します。エグゼクティブ ペストリーシェフ五十嵐宏(37歳)は今年7月にアメリカ(アリゾナ州フェニックス)で開催される『ワールド・ペストリー・チーム・チャンピオンシップ(WPTC)2010』に、そして五十嵐の下で働く中山<sup>かずひろ</sup>和大(29歳・長野県諏訪市出身)が2011年にフランスで開催される『クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2011』で、優勝を目指して戦います。

『クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー』は、1989年から始まった、洋菓子の製菓技術を国の代表選手が競い合う国際大会で、2年に1度フランスのリヨンで開催される国際外食産業見本市(SIRHA)会場で世界大会が開催されます。

一方、『ワールド・ペストリー・チーム・チャンピオンシップ(WPTC)』([www.pastrychampionship.com](http://www.pastrychampionship.com))は、2002年より2年に1度アメリカで開催されている製菓技術を競う国際大会で、歴史の短い大会ではあるものの、今やクープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリーと並ぶ世界屈指の洋菓子国際大会として評価を高めています。どちらの大会も各国3人1組からなる代表チームが製菓技術を競うもので、ふたつの大会は毎年交互に開催されます。

五十嵐にとってWPTC2010への参戦は、2001年に日本チーム主将として戦い、チーム・個人共に準優勝を獲得したクープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー世界大会以来9年ぶりの国際大会。これまで日本チームのWPTCにおける成績は、5位、4位、2位と総合順位を毎年上げてきているものの、味覚部門でまだ最高位を獲得できていないため、未だ総合1位の栄冠を手にしていません。今年こそは優勝を、という日本洋菓子界の悲願の下、日本予選を勝ち抜いた飴細工部門代表シェフとチョコレート細工部門代表シェフの2名、そしてWPTC日本オフィスからのラブコールを受け、今回この最も重要ともいえる味覚部門代表シェフを五十嵐が任されることになりました。今回五十嵐がWPTCに入賞すれば、日本人パティシエとして初めての二大世界大会入賞という快挙となります。

中山和大は五十嵐を7年前から師と仰ぎ、五十嵐と共にマンダリン オリエンタル 東京の開業メンバーとして当ホテルに入社しました。五十嵐に師事して7年の間に、『ジャパンケーキショー』にて金賞、トップオブパティシエ賞などを受賞し、中山の目標である師匠五十嵐を追いように、クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリーの日本代表を決める予選会に出場。2008年は五十嵐と同じA部門(「アントルメ・ショコラ」と「飴細工のピエスモンテ」)で2位、今年3月に行なわれた日本予選決勝大会では12名の予選通過者を破って見事優勝し、2011年世界大会の出場権を手に入れました。A部門は「アントルメ・ショコラ」でチョコレートの

ホールケーキと「飴細工のピエスモンテ」で飴によるアーティスティックなオブジェ製作を担当し、B部門（皿盛りデザートとチョコレートのピエスモンテ）、C部門（アントルメ・グラッセと氷彫刻）の担当と3人1組の日本代表チームを組み世界大会に臨みます。中山は五十嵐について、「考え方も、行動も、尊敬できるすごい人。そして厳しさと人情を併せ持った人。今回クーブ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリーで国内予選を勝ち抜くことができたのも、五十嵐シェフの影響が大きいです」と語り、師匠の後に続けるよう、早くも来年1月の世界大会へ意気込みを見せています。

五十嵐の指揮するマンダリン オリエンタル 東京のペストリーキッチン、ホテル内のすべてのスイーツやパン製作を担当しています。ホテル1階の「マンダリン オリエンタル グルメショップ」で販売する商品はもちろん、館内に7店舗あるレストラン&バーのデザートやパン、客室のアメニティ、ウエディングケーキ、宴会のデザートなど、ホテルのあらゆるオペレーションに関連するペストリーが、毎日館内のキッチンで作られています。五十嵐は日本人の感性と季節感、そしてマンダリン オリエンタルのイメージを生かし、ゆずや日本酒、紹興酒、フカヒレなどを取り入れた、斬新で繊細な味のペストリーやチョコレートなど、オリジナリティ溢れる様々なテイストを開発し、開業以来人気を集めています。

#### **「マンダリン オリエンタル 東京」とは**

マンダリン・オリエンタル日本初のホテルとして、2005年12月2日、東京日本橋に開業しました。グループの理念「センス・オブ・プレイス＝立地する土地柄と文化に敬意を表するホテルづくり」をハード面はもちろんソフト面でも実現。館内デザインには「森と水＝日本の自然」をモチーフに和の趣を取り入れ、スタイリッシュな中にも安らぎに満ちたラグジュアリーな空間を作り出しています。38階建の日本橋三井タワー高層階に位置するゲストルームは全179室。50㎡以上のゆとりあるスペースに最先端のITを取り入れ、すべてのゲストルームから東京を眼下に見渡す眺望をお楽しみいただけます。館内には、充実した施設と数々の受賞歴を誇る直営スパ、8つの料飲施設（3つのレストランがミシュラン1ツ星を取得）とグルメショップ、グランド ボールルーム(1)、バンケットルーム(4)、ミーティングルーム(6)、チャペルなどを完備しています。

2006年、アメリカン・アカデミー・オブ・ホスピタリティー・サイエンスより世界初の「6ツ星」。

2007年、2008年、2009年、2010年連続受賞。

2007年、世界最大の旅行者調査に基づくガイドブック「ザガットサーベイ」より「トップホテルジャパン」。

2008年連続受賞（2009年以降同ガイドは未刊）。

2007年、「ミシュランガイド東京2008」より「5レッドパピリオン(ホテル格付け最高ランク)」。

2008年、2009年の連続受賞に加えて、「快適なホテル順」においても2年連続1位。

2009年、世界最大の旅行クチコミサイト「TripAdvisor」より「日本人女性が選んだ日本のベストホテル」。

2010年、世界最大の旅行クチコミサイト「TripAdvisor」より「日本のトップホテル1位」、同時に「アジアのラグジュアリーホテル3位（日本のホテル中最高位）」。

上記以外にも、これまでに多数の受賞やランキング入りを果たしています。

URL: [www.mandarinoriental.co.jp/tokyo](http://www.mandarinoriental.co.jp/tokyo)

#### **「マンダリン オリエンタル ホテル グループ」とは**

世界で数々の権威ある賞に輝くマンダリン オリエンタル ホテル グループは、「マンダリン オリエンタル 香港」、130年以上の歴史を誇る「マンダリン オリエンタル バンコク（旧ザ・オリエンタル バンコク）」のほか、ニューヨーク、ロンドンなど世界の主要都市やリゾート地でラグジュアリーホテルを展開しています。現在、開業予定のホテルを含め世界26カ国に41のホテル（アジア17、北米13、ヨーロッパ・中東・北アフリカ11）、約10,000室を所有ならびに運営するほか、新たに13の居住施設「レジデンス・アット・マンダリン・オリエンタル」の開発ならびに運営を行っています。

URL: [www.mandarinoriental.com](http://www.mandarinoriental.com)



エグゼクティブ ペストリーシェフ 五十嵐宏(右)と中山和大(左)  
『クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー』日本予選決勝大会優勝メダルと共に

上記写真のデータをご希望の方は、下記メールアドレスまでご連絡ください。

＜報道関係からの本リリースに関するお問い合わせ先＞

マンダリン オリエンタル 東京  
コミュニケーションズ: 早川／早田／吉田  
Email: motyo-pr@mohg.com  
Direct Line: 03-3270-8960 (セクション直通)  
Telephone: 03-3270-8800 (代表)  
Facsimile: 03-3270-8829  
〒103-8328 東京都中央区日本橋室町 2-1-1  
URL: <http://www.mandarinoriental.co.jp/tokyo>