



news release

2010年7月8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 五十嵐宏が世界 1 位の味に輝く

『ワールド・ペストリー・チーム・チャンピオンシップ』優勝

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)のエグゼクティブ ペストリーシェフ 五十嵐宏(いがらしひろし・37 歳・東京都出身)が、7 月 5、6 日にアメリカ(アリゾナ州フェニックス)で開催された“洋菓子職人のワールドカップ”と称される世界大会のひとつ、『ワールド・ペストリー・チーム・チャンピオンシップ(WPTC)2010』に日本代表として出場し、味覚部門で日本初の世界一に輝き、日本代表チームを悲願の初優勝へ導きました。準優勝はイタリア、3 位はアメリカ。

『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)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』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(味覚部門、飴細工部門、チョコレート細工部門)がそれぞれ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。WPTC2010 の大会テーマは「Childhood (子供の頃)」。日本代表チームの作品テーマは「ピーターパン」でした。各部門の成績は、味覚 1 位日本、飴細工 1 位日本、チョコレート細工 1 位韓国。出場チーム数は 8 ヶ国(日本、アメリカ、イギリス、イタリア、デンマーク、メキシコ、シンガポール、韓国)。

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・個人共に準優勝を果たしたクープ・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、味覚部門で未だ最高位を獲得できていなかったため、総合優勝の栄冠を手にする事ができませんでした。今年こそは優勝を、という日本洋菓子界の悲願の下、五十嵐は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熱烈なラブコールを受け、今回最も重責ともいえる味覚部門の代表シェフを任されることになりました。今回の大会で五十嵐が 1 位に選ばれたことは、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です。

五十嵐は今回の優勝について、「日本人として初めて味覚部門の 1 位になれたことが素直にうれしいです。これまで数々の世界大会を戦ってきましたが、今回は味覚部門を担うという大役をいただき、ペストリー人生を賭ける意気込みで全力を尽くしました。責任を果たせたことにホッとしていますし、とても満足しています」と語っています。

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

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さまざまなテイストを開発し、開業以来人気を集めています。



『ワールド・ペストリー・チーム・チャンピオンシップ 2010』総合優勝に輝いた日本代表チーム
右から：五十嵐宏/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、
三宅 善秋(みやけよしあき)氏/ザ・リッツ・カールトン東京、山本 隆夫(やまもとたかお)氏/クラブハリエ

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。

「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、グラウンド 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レッドパビリオン(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「日本人女性を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

「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 27 カ国に 42 のホテル (アジア 17、北米 13、ヨーロッパ・中東・北アフリカ 12)、約 10,000 室を所有ならびに運営するほか、新たに 14 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

<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: moty-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>