

NEWS!!

## 肥後橋アトリエ 鮫島英樹シェフが第60回西日本洋菓子コンテスト 連合会会長賞最優秀賞を受賞！！

令和元年6月24日、『第60回西日本洋菓子コンテスト』が、大阪ガスショールームハグミュージアム(大阪市大正区)において開催されました。

本大会は関西の2府4県+岡山県の洋菓子協会が主催する、西日本エリア最大級の洋菓子コンテスト。また10月に控えている「ジャパン・ケーキショー」の予選会も兼ねており、西日本の名だたる有名パティスリーから、各部門レベルの高い作品が集結しました。

その大会のピエス・アーティストック(ショコラ)部門で、弊社肥後橋アトリエ所属の鮫島英樹シェフが、見事第1位 連合会会長賞/ゴールデンケーキパテント香料杯/最優秀賞を受賞いたしました。

### ●作品へのコメント●

今回は“アンティーク”というテーマに決めて、テーブルや本、電話などのオブジェを使って世界観を創り出しました。観ていただいた方々に、“チョコレートで出来ていると判らなかった”と、言って頂けるほどのクオリティのものを作りたい、という気持ちを込めて、細部にまでこだわって制作致しました。



### ●鮫島シェフの紹介●

パリ『Pascal Pinaud (パスカール・ピノー)』  
ルクセンブルグ『OBERWEIS (オーバーワイス)』  
など、ヨーロッパの一流パティスリーのシェフの下で 約2年間修行。帰国後も日本の有名パティシエの下、腕を磨く。  
現在はMoncher肥後橋アトリエにて製造・商品開発に携わる。

～ミルクの香り広がるクリームとスポンジのふんわりした『堂島ロール』から、職人の技が光るカカオを使用したチョコレート工芸品まで。

スイーツの世界をどんどん広げていくMon cher(モン シェール)。

冬にはショコラティエ鮫島のショコラも販売を予定致しております。(販売店舗・数量限定)  
是非ともMon cher(モン シェール)にご期待くださいませ。