



*Chocolat de Easter*  
ショコラ de イースター

2017 Report



# イースターチョコレートを 観る楽しさ、創る楽しさを 多くの人に体験していただきました。

春の新しい習慣 はじめよう、ショコラ de イースター！

2017年3月29日(水)～4月2日(日) 場所：代官山ヒルサイドテラスF棟 ヒルサイドフォーラム





## "イースターの楽しみを日本に広めたい"

ヴァローナのこの思いにご賛同くださった数多くのパティシエの皆さまが、14cmのたまご型チョコレートをを使用して、「春」や「うまれかわり」をテーマに、思い思いのイースターエッグを制作しました。

また、3月29日～4月2日のイベントに先駆けて、前日28日にプレス発表会を実施。イベントにご賛同くださったパティシエの方々と、個性あふれるデコレーションを施したイースターエッグチョコレートをお楽しみいただきました。







## あなたの選ぶ、 イースターチョコレートは 何色ですか？

自由自在に形を変えられるチョコレートは「変化」、生命の源であるたまごは「誕生」を意味します。これまでの感謝の気持ちと、新しく始まる生活への期待を込めて、友人、恋人、家族、会社や学校でお世話になった方々に、イースターチョコレートを選んでプレゼントしましょう。7色のチョコレートが、あなたの願いや思いを伝えます。



*Fortune*

幸運・しあわせ

「あか」は、情熱的なパワーの色。「ここぞ!」という場面で効果を発揮します。勉強も仕事も、幸運を運んでくれます。



*Love*

愛・すき

やわらかい「ピンク」は愛の色。恋愛や家族への愛、素直な気持ちを勇気を出して伝えてみましょう。



*Friendship*

友情・なかよし

陽気で明るく、躍動感がある「オレンジ」。ずっと仲良くしていきたい友達に日頃からの感謝の思いを寄せて。



*Progress*

向上・まえむき

光や太陽のように明るい「きいろ」。エネルギーを引き寄せ、気分を盛り上げて心を弾ませてくれます。



*Thank you*

感謝・ありがとう

植物の色で、安らぎを与えてくれる「みどり」。いつもお世話になっている方への感謝の気持ちを伝えましょう。



*Health*

健康・すこやか

「あお」は気持ちを落ち着かせて、心と体をリラックスさせてくれる色。眠れない時にも心を穏やかにしてくれます。



*Respect*

敬意・うやまう

思いやりを伝える「むらさき」は信頼も表します。いつもお世話になっている方に尊敬の意を伝えましょう。

# ショコラ de イースター イベント詳細

「ショコラ de イースター」では、イースターアートの展示をはじめ、ワークショップやアクティビティを通して、イースターチョコレートを観る楽しさ、創る楽しさを多くの方々に体験していただきました。

## ■ イベント スケジュール

			3/29 WED	3/30 THU	3/31 FRI	4/1 SAT	4/2 SUN
無料	展示	人気パティシエたちが作る イースターアートを展示 「ショコラ de イースター展」	11:00-19:00			10:00- 20:00	10:00- 19:00
無料	ワークショップ	作って贈ろう！ 「イースター エッグ チョコレート」				10:00- 20:00	10:00- 19:00
無料	アクティビティ	やってみよう！「エッグハント」				10:00- 20:00	10:00- 19:00
無料	アクティビティ	ワクワクドキドキ「マジックショー」				5回/1日	5回/1日
有料	ワークショップ	「イースター ギフト メイキング」		① 11:00- ② 14:30-			



### 無料 展示

#### 人気パティシエたちが作るイースターアートを展示 「ショコラ de イースター展」

「春」や「うまれかわり」をテーマにした  
さまざまなチョコレートの作品を  
展示しました。

### 無料 ワークショップ

#### 作って贈ろう！ 「イースター エッグ チョコレート」

たまご形のケースに  
チョコレートを詰めて、デコレーション。  
大切な人へのオリジナルギフトを  
作りました。



### 無料 アクティビティ

#### やってみよう！ 「エッグハント」

イースターやチョコレートに  
まつわるクイズに挑戦しました！

### 無料 アクティビティ

#### ワクワクドキドキ 「マジックショー」

マジシャンによる、イースター  
イベントならではのマジック！



### 有料 ワークショップ

#### 「イースター ギフト メイキング」

食空間プロデューサー 山本侑貴子さん  
による、イースターをテーマにしたテ-  
ブルギフトのワークショップを開催し  
ました。

# 人気パティシエによる ショコラ de イースター展



2017/3/29-31 11:00-19:00  
4/1 [SAT] 10:00-20:00  
4/2 [SUN] 10:00-19:00

@代官山ヒルサイドテラス F棟  
ヒルサイドフォーラム

2017年にご参加いただいたパティシエの皆さまと  
作品をご紹介します

※パティシエの皆さまのご紹介は、五十音順および敬称略です





## Hiroaki AKASAKA

赤坂 洋明

神奈川県生まれ。他業界での勤務経験後、全国を旅しながら様々な食材や農家に触れる機会をもつ。これを機に食への興味を強く持ち、製菓業界の扉を叩く。「パティスリー レマン」「ハイアット リージェンシー箱根」などで経験を積み2015年、「メゾン・ショードン」に入社。2016年よりパストリー部門のスーパーシェフを務める。

## Maison Chaudun

メゾン・ショードン タカシマヤ玉川店

東京都世田谷区玉川 3-17-1 玉川タカシマヤ B1F  
TEL 03-3709-3111

<http://michel-chaudun.com>



## Tetsuro AKASAKI

赤崎 哲朗

京都生まれ。18歳でパティシエの道へ進む。京都のホテルに勤めた後、「名古屋マリオットアソシアホテル」に入社。2003年以降、数々の国内外製菓コンクールに出場し入賞を果たす。2013年には、クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー世界大会の日本代表に選出され、リーダーとしてチームを準優勝に導く。2014年、「大阪マリオット都ホテル」の料理長に就任。2016年、G7伊勢志摩サミットにてデザート部門を担当し、各国の来賓へ振る舞う。

## Osaka Marriott Miyako Hotel

大阪マリオット都ホテル

大阪府大阪市阿倍野区阿部野筋 1-1-43  
TEL 06-6628-6111

[www.miyakohotels.ne.jp/osaka-m-miyako](http://www.miyakohotels.ne.jp/osaka-m-miyako)  
Facebook [osaka.m.miyako](#)  
Instagram [@osakamarriott\\_miyakohotel](#)





## Masafumi ASAKURA

朝倉 雅文

「パークハイアット東京」「ザ・ベニンシユラ東京」を経て、2011年10月に「パティスリー アブルーム」をオープン。国内製菓コンクールにも精力的に参加し、大型工芸部門などで輝かしい成績を残している。



## Hiroshi IGARASHI

五十嵐 宏

東京生まれ。フルタニユの「カルトロン」で修業。1999年、2001年、クーブ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー世界大会に日本代表選手として出場する。「六本木ヒルズクラブ」のシェフパティシエを務めたのち、「マンダリンオリエンタル東京」のエグゼクティブベストリーシェフに就任。2010年、WPTCにて総合・個人ともに優勝を果たす。2012年「ラ・ローズ・ジャポネ」をオープン。

## Pâtisserie Abloom

パティスリー アブルーム

東京都練馬区石神井町 4-2-6 CROSS ビル 1F  
TEL 03-6913-2007

patisserie-abloom.com  
Facebook PatisserieAbloom



## Pâtisserie La Rose des Japonais

パティスリー ラ・ローズ・ジャポネ

東京都葛飾区金町 6-4-5  
TEL 03-5876-9759





## Yukio ICHIKAWA

市川 幸雄

スイスでのチョコレート修行の後に帰国し、「帝国ホテル」でパティシエを務める。2005年よりショコラティエに転身。2007年、クーブ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー世界大会に日本代表選手として出場し、チームを優勝へと導く。現在も、「帝国ホテル」のレストランやショップにてボンボンショコラなど、こだわりのチョコレートを提供している。

## IMPERIAL HOTEL TOKYO

帝国ホテル 東京 ガルガンチュワ

東京都千代田区内幸町 1-1-1

TEL 03-3504-1111

[www.imperialhotel.co.jp](http://www.imperialhotel.co.jp)



## Koji UESHIMO

上霜 考二

フランス・ノルマンディー地方の「アヴランシュ」で修行。1995年帰国し、「インターコンチネンタル東京ベイ」「オテル・ドゥ・ミクニ」などを経て、2005年「パティスリー・ジャン・ミエ・ジャポン」のシェフパティシエに就任。2008年アグネスホテル東京のパティスリー「ル・コワンヴェール」の開店と同時にシェフパティシエに就任。2015年、「アヴランシュゲネー」をオープン。

## AVRANCHES GUESNAY

アヴランシュ ゲネー

東京都文京区本郷 4-17-6 1F

TEL 03-6883-6619

[www.avranches-guesnay.com](http://www.avranches-guesnay.com)

Facebook AvranchesGuesnay





## Jean-Paul Hévin

ジャン＝ポール・エヴァン

1975年にパティシエとしてのキャリアをスタート。独創的で遊び心あふれる感性、洗練された技術と味覚から生まれるショコラは芸術品。2002年、東京・新宿のブティックオープンを皮切りに日本全国「12」のブティックを展開。2016年には初の路面店を京都にオープン。フランスの食文化やショコラの文化を日本に伝えている。

## Jean-Paul Hévin

ジャン＝ポール・エヴァン

東京都新宿区新宿 3-14-1 伊勢丹新宿本店本館 B1F  
TEL 03-3352-1111 (大代表)

[www.jph-japon.co.jp](http://www.jph-japon.co.jp)



## Kazuaki EGUCHI

江口 和明

東京生まれ。父は和食の料理人、母は栄養士という環境下で食の感性が磨かれた。ショコラティエとして修行してきた経験・技術を生かし、日々ショコラスイーツの創作に励む。徹底的に素材にこだわりながら、精緻な技巧を駆使して創り上げるその絶品の数々は、どれも斬新な美しさを見せる。

## DEL'IMMO

パティスリー&カフェ デリモ 渋谷ヒカリエ ShinQs 店

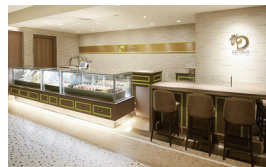
東京都渋谷区渋谷 2-21-1 渋谷ヒカリエ ShinQs B2F  
TEL 03-6434-1825

[www.de-limmo.jp](http://www.de-limmo.jp)

Facebook Pâtisserie & Café De L'immo

Instagram @de\_limmo

Twitter @EguchiKazuaki





## Taihei OIKAWA

及川 太平

東京生まれ。都内有名店に勤めた後、単身フランスに渡り、「ジャック」、ルクセンブルグ「オーバーワイス」等3年間にわたって修行を重ねる。帰国後、今はなき名店、代官山「ピエールドオル」で8年間シェフを務め、その間国内外の様々なコンクールで受賞。1998年、心なごむ田園都市みすずが丘に、「パティスリー アン・プチ・パケ」をオープン。

## Un Petit Paquet

パティスリー アン・プチ・パケ

神奈川県横浜市青葉区みすずが丘 19-1  
TEL 045-973-9704

[www.un-petit-paquet.co.jp](http://www.un-petit-paquet.co.jp)



## Hiroshi OHI

大井 博司

高校を卒業後モンサンクレールへ入社。多くの経験を積んだのち、指導者としての資質を見込まれ、2014年12月、「モンサンクレール (ソウル)」オープン時に、約1年間にわたって韓国へ赴任する。2015年、ジャパニケーキショー プティガトー部門にて金賞を受賞。2016年9月より「モンサンクレール」統括に就任。

## Mont St. Clair

モンサンクレール

東京都目黒区自由が丘 2-22-4  
TEL 03-3718-5200

[www.ms-clair.co.jp](http://www.ms-clair.co.jp)  
Facebook [montstclair.jjyugaoka](https://www.facebook.com/montstclair.jjyugaoka)  
Instagram [@mont\\_st\\_clair](https://www.instagram.com/mont_st_clair)





## Frédéric Cassel

フレデリック・カッセル

フランス生まれ。「フォーション」にて修行中、ピエール・エルメ氏に会い、「最高の素材と厳格な仕事」を学ぶ。現在は、フランスを主に、世界で最も有名なパティシエたちで構成される団体「ルレ・デセール」の会長として、最高のパティスリーを世界中に伝えている。



## Kaoru KAWATA

河田 薫

埼玉県生まれ。大学院進学後、人生の転機を迎え1ヶ月で中退。「ピゴ東京」「オーボンヴュータン」勤務ののち、1年間フランス全土をまわって帰国。2010年に改めて渡仏。南仏の製菓店、パリ「タイユヴァン」「ルレ・ルイ・トレーズ」マダリン オリエンタル パリ内の「シュールムズクール パーティエリーマルクス」にて研鑽を積む。2012年に帰国し、「オーボンヴュータン」入店。

## Frédéric Cassel

フレデリック・カッセル 銀座三越

東京都中央区銀座 4-6-16 B2F  
TEL 03-3562-1111

www.frederic-cassel.jp  
Facebook fredericcassel.japon  
Instagram @fredericcassel\_japon



## AU BON VIEUX TEMPS

オーボンヴュータン

東京都世田谷区等々力 2-1-3  
TEL 03-3703-8428

aubonvieuxtemps.jp





## Kenichi KIKUCHI

菊地 賢一

神奈川県生まれ。「アルバジョン」「ヴォアラ」「パークハイアット東京」「グランドハイアット シンガポール」「パークハイアット パリヴァンドーム」「セバスチャンゴダール」で修業。国内外のコンクールで優勝など多数。2012年、東京 恵比寿にて「パティスリー レザネフォル」をオープン。2018年4月、東京 中野に「パティスリー レザネフォル」の新店をオープンする。



## Airi KOBAYASHI

小林 愛理

千葉県生まれ。独創的な「味覚・感性・歓喜の世界」を構築しつづけるピエール・エルメに憧れ、2011年より「ピエール・エルメ・パリ」のパティシエとして勤務。2014年より、ショコラチームの一員に。ショコラに情熱を燃やすピエール・エルメのクリエイティビティとノウハウを学び、毎年イースターの製品を手掛けている。

## Pâtisserie Les années folles

パティスリー レザネフォル

東京都渋谷区恵比寿西1-21-3  
TEL 03-6455-0141

[lesanneesfolles.jp](http://lesanneesfolles.jp)



## PIERRE HERMÉ PARIS

ピエール・エルメ・パリ

東京都渋谷区神宮前5-51-8 ラ・ポルト青山1, 2F  
TEL 03-5485-7766

[www.pierreherme.co.jp](http://www.pierreherme.co.jp)

Facebook Pierre Hermé Paris-Japon

Twitter @pierre\_HermeJPN





## Miki KOBAYASHI

小林 美貴

栃木県生まれ。「パレスホテル東京」専属のショコラティエール。株式会社エーデルワイス、ヴィタメール ジャパンをはじめ各社のショコラ部門を経て2006年に渡仏し、リヨン「フランソワ ジメネーズ」などで修業。各社のショコラ部門を経験したのち、2012年に株式会社パレスホテルに入社。「パレスホテル東京」のグランドオープンに携わる。女性ならではの繊細さと感性で織りなすショコラはまるで芸術作品のよう。

## Palace Hotel Tokyo

パレスホテル東京

東京都千代田区丸の内 1-1-1

TEL 03-3211-5211

[www.palacehoteltokyo.com](http://www.palacehoteltokyo.com)



## Teppei SASOKA

笹岡 鉄兵

神奈川県横浜市生まれ。「コートダジュール・ミクニズ」「エーグルドゥース」を経て渡仏し、アルザス地方、フランシュ・コンテ地方で1年間修業。帰国後、「ビストロブノワ」「ルエールサンク」などのシェフを務め、2016年、鎌倉に「パティスリー クグラパン」をオープン。第22回内海杯金賞などコンクール受賞歴がある。

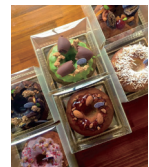
## Pâtisserie Kouglapin

パティスリー クグラパン

神奈川県鎌倉市小町 3-6-12

TEL 0467-84-9377

Facebook Kouglapin





## Yusuke SASAGE

捧 雄介

新潟県三条市出身。「ルコント」や「オテルドゥミクニ」で経験を重ねたのち、イタリアンレストラン「アロマクラシコ」「ロワソー・ド・リヨン」「パティスリー・エ・カフェ・プレジール」でシェフパティシエを務める。2013年5月に「パティスリーユウササゲ」をオープン。2015年9月に2店舗目「ベドゥラパティスリーユウササゲ」をオープン。

## Pâtisserie Yu Sasage

パティスリー ユウ ササゲ

東京都世田谷区南烏山 6-28-13  
TEL 03-5315-9090  
ameblo.jp/patisserieyusasage2013



## Antoine SANTOS

アントワーヌ・サントス

フランス・プロヴァンス出身。ヨーロッパ各地でシェフパティシエを務めたのち、生け花を学びに来日。京都の洋菓子店「バイカル」や、「ヴァローナ ジャポン」などで技術指導やレシピ開発などを務める。2003年にパティスリー「エコール・クリオロ」をオープン。世界パティスリー2009において最優秀味覚賞を受賞。2016年に小竹向原に移転し、「クリオロ」に店名を変更。

## CRIOLLO

クリオロ 東京本店

東京都板橋区向原 3-9-2  
TEL 03-3958-7058  
www.ecolecriollo.com





## Toru SHIMADA

島田 徹

東京都出身。大学卒業後、「A・ルコント」を経て渡仏。「ローラン・デュシェーナ」「ピエール・エルメ」「ル・プリストル」などで研鑽を積む。5年の滞日後帰国し、「パティシエ・シマ」シェフ就任。トックブランシュ国際倶楽部、レ・サミ・ド・キュルノンスキーに若くして入会を認められメンバーとなる。



## Yuki SHIMIZU

清水 佑紀

埼玉県生まれ。日本菓子専門学校卒業後、「成城アルプス」にて6年の経験の後、「成城アルプス」のオーナーシェフの紹介により、ルレ・デセールのメンバー川口行彦氏がグランシェフを務める「オリジンヌ・カカオ」に2013年入店。2015年春、シェフシヨコラティエに就任。

## PÂTISSIER SHIMA

パティシエ・シマ

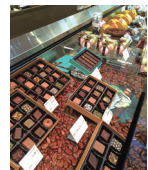
東京都千代田区麹町 3-12-4 麹町 KY ビル 1F  
TEL 03-3239-1031  
[www.patissiershima.co.jp](http://www.patissiershima.co.jp)



## ORIGINE CACAO

オリジンヌ・カカオ 自由が丘本店

東京都目黒区緑が丘 2-25-7 ラ・クール自由が丘 2F  
TEL 03-5731-5071  
[www.originescacao.jp](http://www.originescacao.jp)





## Hideaki TANAKA

田仲 秀章

神奈川県相模原市出身。東京調理師専門学校でフランス料理と製菓を学び、神奈川県のホテルで7年間勤務した後の2007年、「ザ・リッツ・カールトン東京」開業時に入社。ホテル内レストランで提供されるケーキ・デザートや客室アメニティを制作、またウエディングケーキデザインを担当する。



## Koji TSUCHIYA

土屋 公二

フランスで6年に渡り、トップクラスのパティスリー、ショコラトリー、三ツ星レストランで修業。帰国後、フランスのチョコレートショップの日本店にて、シェフを務める。1999年、東京 渋谷にチョコレート専門店「ミュゼ・ドゥ・ショコラ テオブロマ」をオープン。

## THE RITZ-CARLTON, TOKYO

ザ・リッツ・カールトン東京

東京都港区赤坂 9-7-1 東京ミッドタウン  
TEL 03-3423-8000  
[www.ritz-carlton.jp](http://www.ritz-carlton.jp)



## MUSÉE DU CHOCOLAT THÉOBROMA

ミュゼ・ドゥ・ショコラ テオブロマ

東京都渋谷区富ヶ谷 1-14-9 1F  
TEL 03-5790-2181  
[www.theobroma.co.jp](http://www.theobroma.co.jp)  
Facebook [theobroma.co.jp](https://www.facebook.com/theobroma.co.jp)





## Junji TOKUNAGA

徳永 純司

愛媛県生まれ。ホテル阪神などで修行後、「ザ・リッツ・カールトン大阪」へ。フランス料理「La Baie」シェフパティシエを務める。数々の国内大会にて優勝を勝ち取り、2015年、クーブ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー世界大会に出場。チョコレートピエス部門1位に輝き、準優勝を果たす。2016年、「ホテルインターコンチネンタル 東京ベイ」のエグゼクティブシェフパティシエに就任。

## THE SHOP N.Y. LOUNGE BOUTIQUE

ザ・ショップ N.Y. ラウンジ ブティック

東京都港区海岸 1-16-2  
 ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ 1F  
 TEL 03-5404-7895  
[www.interconti-tokyo.com](http://www.interconti-tokyo.com)



## Daisuke TOMITA

富田 大介

愛知県生まれ。美術大学へ進学し、デザイン感覚を磨く。「オテル・ドゥ・ミクニ」に入社。修行を積み、「エーグルドゥース」のスーシェフを務める。2008年、シャルル・ブルースト杯総合優勝の他、国内外の大会で数々の入賞を果たしたのち、2013年、クーブ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー世界大会に出場。日本チームを準優勝に導き、チョコレート最優秀賞に輝く。2015年、「カルチェ・ラタン」のシェフに就任。

## QUARTIER LATIN

パティスリー カルチェ・ラタン

愛知県名古屋市中川区十番町 2-4  
 TEL 052-661-3496  
[www.quartier-latin-1976.jp](http://www.quartier-latin-1976.jp)  
 Facebook quartierlatin1976  
 Instagram @patisserie\_quartierlatin





## Kenta NAKANO

中野 賢太

大学時代に初めて菓子の世界に触れ、パリ研修を経験。卒業後、都内洋菓子店で経験を積んだ後、渡仏。2008年、シャルル・ブルースト杯総合準優勝の他、2015年 The World Trophy of Pastry Ice Cream and Chocolate に日本チームで出場し、優勝するなど、国際コンクールにて輝かしい成績を取っている。現在は、「ダロワイヨジャパン」のパティスリーシェフを務めている。



## Masayuki NAKAMURA

中村 雅之

東京都生まれ。東京製菓学校を卒業後、「ラ・ヴィ・ドゥース」に入社。5年の経験を積んだ後、さらなる経験を求めてベルギー、フランスへ。帰国後、2015年に「ラ・ヴィ・ドゥース 新宿店」のシェフ・パティシエに就任する。

## DALLOYAU

ダロワイヨ 自由が丘本店

東京都目黒区自由が丘 2-11-2  
TEL 03-3717-2250  
[www.dalloyau.co.jp](http://www.dalloyau.co.jp)



## La vie douce

ラ・ヴィ・ドゥース 新宿店

東京都新宿区愛住町 23-14 ベルックス新宿ビル 1F  
TEL 03-5368-1160  
[www.laviedouce.jp](http://www.laviedouce.jp)





## Kazuhiro NAKAYAMA

中山 和大

長野県生まれ。東京都内で修行を積み、「六本木ヒルズクラブ」「マンダリン オリエンタル 東京」に勤務。国内大会で数々の入賞を果たし、2011年、クーブ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー世界大会へ出場。2012年、「オクシタニアル」のシェフに就任。2015年、再びクーブ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー世界大会へ出場し、準優勝を果たす。



## Yukihiro NABETA

銅田 幸宏

1999年渡仏。南フランスのナプールにある二ツ星レストラン「ロアジス」に勤務。数々の大会で輝かしい成績を収め、2011年、クーブ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー世界大会にチームリーダーとして出場。現在は製菓学校にて教鞭をとる傍ら、アドバイザーとして活動。現在、開業準備中。

## OCCITANIAL

オクシタニアル

東京都中央区日本橋蛸殻町 1-39-7

TEL 03-5645-3334

occitainial.jp



## L'ARTIFICE

ラルティフィス (開業準備中)

Email yukihoro.nabeta0106@outlook.jp





## Masashi NOGI

野木 将司

神奈川県生まれ。「ル・サントノール」棟田氏に師事。2003年に渡仏し、パリ「ローラン・デュシェーヌ」、サヴォア地方 ヴァル・ディゼール「メゾン・シュヴァロ」で修行。帰国後「ピエール・エルメ・パリ」などで経験を積む。2013年、世田谷の芦花公園に「ルラシオン」をオープン。



## Akira HATTORI

服部 明

東京都出身。銀座「エルドール」、その他数店に勤務。1995年、横浜・緑園都市に「パティスリー・ラ・ベルデュール」をオープン。2014年には、ショコラとジェラートの専門店「ル・ショコラ・アット」をオープンする。2015年、ジェラートワールドツアー東アジア大会優勝、2016年、パリ・サロン・デュ・ショコラの最高位であるゴールドタブレットを受賞。

## Relation entre les gâteaux et le café

ルラシオン アントル レ ガトー エル カフェ

東京都世田谷区南烏山 3-2-8 丸加ビル 1F  
TEL 03-6382-9293

[www.relation-entre.com](http://www.relation-entre.com)

Facebook Relation entre les gâteaux et le café

Instagram @relation\_entre Twitter @Relation\_entre



## Pâtisserie La Verdure

パティスリー・ラ・ベルデュール

神奈川県横浜市泉区緑園 5-29-20  
TEL 045-811-5123

[www.verdure.co.jp](http://www.verdure.co.jp)





## Masaaki HAYASHI

林 正明

東京生まれ。製菓学校を卒業後、都内洋菓子店で修行。「ホテル・グランパシフィック・メリディアン」にて、アシェットデセールや細工菓子を修得する。国内コンクールで数々の賞を勝ち取り、2004年、「氷川会館」のシェフパティシエに就任。2006年、WPTC世界大会に出場、2009年、クーブ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー世界大会に出場。2010年、「マテリアル」をオープン。

## matériel

マテリアル

東京都板橋区大山町 21-6  
TEL 03-5917-3206  
[www.patisserie-materiel.com](http://www.patisserie-materiel.com)



## Sébastien Bouillet

セバスチャン・ブイエ

フランス、リヨンの生まれ。2000年に父の後を継ぎ、パティスリー「ブイエ」のオーナーシェフとなる。2004年、世界で最も有名なパティシエで構成される菓子職人の国際協会「ルレ・デセール」に、当時最年少メンバーとして入会し、パティシエ兼ショコラティエとして、国際的に活動している。現在は、リヨン市内に9店舗、日本に5店舗（東京、大阪、名古屋）を構える。

## Sébastien Bouillet

セバスチャン・ブイエ

東京都新宿区新宿 3-14-1 伊勢丹新宿店本館 B1F  
TEL 03-3341-2380

フランス [www.chocolatier-bouillet.com](http://www.chocolatier-bouillet.com)  
日本 [www.bouillet.jp](http://www.bouillet.jp)





## Fabrizio FIORANI

ファブリツィオ・フィオラーニ

ローマ生まれ。「Il Pellicano」「Enoteca Pinchiorri」等、イタリアのトップクラスのレストランで修業後、ローマの名店「La Pergola」にてパストリーシェフとなる。「Heinz Beck」開業メンバーとして来日。2015年「ブルガリイル・リストランテ ルカ・ファンティン」のパストリーシェフに就任。ファンティンの料理のフィナーレを彩るコンテンツポラリーナ一皿を日々創り出している。

## Bulgari Il Ristorante Luca Fantin

ブルガリ イル・リストランテ ルカ・ファンティン

東京都中央区銀座 2-7-12 ブルガリ銀座タワー 9F  
TEL 03-6362-0555



## Toshimi & Miya FUJIMOTO

藤本 智美・美弥

両名共に、「横浜プリンスホテル」に入社。数々のコンクールで入賞を果たし、共に「グランドハイアット東京」を経て、2011年にふたりで「パティスリー・エチエンヌ」を開業。クーブ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー世界大会優勝や、ル・モンドリアル・デザール・シュクレ準優勝など輝かしい成績を持ち、スイーツアートデザイナーとして国内外著名人のオーダー作品を多数手掛ける。

## Pâtisserie Etienne

パティスリー エチエンヌ

神奈川県川崎市麻生区万福寺 6-7-13  
マスターアリーナ新百合ヶ丘 1F

TEL 044-455-4642

[www.etienne.jp](http://www.etienne.jp)





Ayumi MAEDA

前田 あゆみ

エコール辻を卒業後、渡仏。フランスでの研修を終えた後帰国。その経験を生かしながら製菓に携わる。現在、「パティスリー カカオエット・パリ」のシェフ ジェローム・ケネル氏の右腕として、スーシェフを務める。



Aiko MASHIBA

真柴 愛子

広島県生まれ。製菓専門学校卒業後、香川のパティスリー「サンファソン」を3年経験。2005年、「エーグルドゥース」に入社。2014年スーシェフに就任。

## Pâtisserie Cacahouète Paris

パティスリー カカオエット・パリ

東京都目黒区東山 1-9-6  
TEL 03-5722-3920

www.cacahouete-paris.jp  
Facebook patisserie.cacahouete.paris



## AIGRE DOUCE

パティスリー エーグルドゥース

東京都新宿区下落合 3-22-13  
TEL 03-5988-0330





## Hiroyuki MATSUO

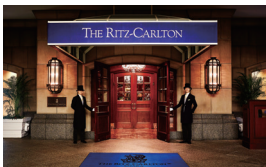
松尾 浩幸

コンクールにおいて数々の賞を受賞。1997年の開業と共に「ザ・リッツ・カールトン大阪」に入社。以来、オリジナリティ溢れる多様なスイーツを手がけている。クリエイティブなアイデアと高い技術が評価され、2011年5月エグゼクティブ ベストリー シェフに就任する。

## THE RITZ-CARLTON OSAKA

ザ・リッツ・カールトン大阪

大阪府大阪市北区梅田 2-5-25  
TEL 06-6343-7001  
www.ritz-carlton.co.jp



## Frédéric MADELAINE

フレデリック・マドレーヌ

フランス、ノルマンディー地方の生まれ。14歳でパティスリーの道に入り、フランスやオーストラリアで経験を積む。1999年に「ダロワイヨジャボン」のシェフパティシエとして日本へ移住。2005年に「ル・ポミエ」北沢店を開業し、2009年には麻布十番店を、2013年には神楽坂店をオープン。2014年表参道カフェ ル・ポミエオープン。2009年フランス国家功労賞、2015年フランス教育功労賞を受勲。

## Le Pommier

パティスリー ル・ポミエ 北沢本店

東京都世田谷区北沢 4-25-11  
TEL 03-3466-3730

www.lepommier-patisserie.com  
Facebook atsuko.lepommier





## Sébastien MARTIN

セバスチャン・マルタン

フランスのブルターニュ地方のナント生まれ。両親はパン屋を営む。料理学校で4年間フランス料理を学び、各地のレストランで修行。2003年、「ジョエル・ロブション東京・六本木ヒルズ」オープンのメンバーとして来日。2005年、フランス料理界の大御所より「彼なら間違いない」と推薦され、フランス大使公邸の料理長に就任。



## Shuji MUTO

武藤 修司

福島県生まれ。パティシエ・コンクールの最高峰ワールド・ペストリーチーム・チャンピオンシップ世界大会に日本代表として2度出場、チームを準優勝に導くなど世界大会で優秀な成績を収める。「ザ・リッツ・カールトン東京」「マンダリンオリエンタル東京」でエグゼクティブペストリーシェフを務めた後、2016年5月より「横浜ベイシェラトン」のペストリーシェフに就任。2017年7月よりエグゼクティブペストリーシェフ。

## Ambassade de France à Tokyo

在日フランス大使館

東京都港区南麻布 4-11-44  
TEL 03-5798-6000  
[www.ambafrance-jp.org/-Japonais](http://www.ambafrance-jp.org/-Japonais)



## Yokohama Bay Sheraton Hotel & Towers

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ

神奈川県横浜市西区北幸 1-3-23  
TEL 045-411-1111

[www.yokohamabay-sheraton.co.jp](http://www.yokohamabay-sheraton.co.jp)  
Facebook YokohamaBaySheraton  
Instagram @sheratonyokohama Twitter @yokohamsheraton





## Taichi MURAYAMA

村山 太一

埼玉県「パティスリーシェーナ」 「パティスリーアカシエ」での修行を経てベルギーへ渡り「yasushi sasaki」や老舗ショコラトリー等で経験を積む。帰国後、川口市にて「シャンドワゾー」をオープン。



## Daisuke MORI

森 大祐

岐阜県生まれ。「ロイスダール」や「グランドハイアット東京」等を経て2007年渡仏。パリで修業を積みコンクールにも多数入賞。2010年に帰国し、「パティスリーSAKURA」のシェフパティシエに就任。2016年10月、清澄白河に自店「アン ヴデット」をオープン。

## Chant d'Oiseau

シャンドワゾー

埼玉県川口市幸町 1-1-26  
TEL 048-255-2997

www.chant-doiseau.com  
Facebook patisserie.chant.doiseau



## EN VEDETTE

アン ヴデット

東京都江東区三好 2-1-3  
TEL 03-5809-9402

www.envedette.jp





## Takao YAMAMOTO

山本 隆夫

滋賀・近江八幡の和菓子舗「たねや」に生まれる。鎌倉の三輪シェフの元で修業を積み、現在は「クラブハリエ」代表取締役社長グランシェフとして「B-Studio」他4ブランドを展開。2010年WPTCにてキャプテンを務め日本初の優勝。2017年、クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー世界大会においてもキャプテンを務め、準優勝を果たす。



## Tomoyuki YOKOYAMA

横山 知之

東京都生まれ。「大阪ホテルプラザ」「ホテルオークラ」「ホテルニューオータニ」「ホテルニューオータニ幕張」などのホテルで経験を積む。数多くのコンクールで優勝し、テレビチャンピオンケーキ選手権では、初の三連覇を達成する。2001年、「ル・パティシエ ヨコヤマ」本店をオープン、2005年には、大久保店をオープンする。

※ 今回は、富川真里、三浦祐未、岩下陽子の3名でイースターチョコアートを制作

## CLUB HARIE

クラブハリエ ラ コリーナ近江八幡

滋賀県近江八幡市北之庄町 ラ コリーナ  
TEL 0748-33-6666

www.clubharie.jp  
Facebook takao.yamamoto.334  
Instagram @clubharie



## LE PÂTISSIER Yokoyama

ル・パティシエ ヨコヤマ 大久保店

千葉県習志野市大久保 1-1-34  
TEL 047-403-8886

www.p-yokoyama.jp





## Shigeru WAKABAYASHI

若林 繁

大阪生まれ。「リーガロイヤルホテル」入社。フランス人シェフ J.C. コルディエ氏のもとで11年の修行を積む。クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー世界大会をはじめ、国内外のコンクールにおいて数たる賞を受賞。「ル ショコラ ドゥ アッシュ」のオープン当初よりシェフショコラティエとして務める。



## Hiroyuki WAKISAKA

脇坂 紘行

大学卒業後、「ムッシュマキノ」「なかに亭」「キャリエールヒデトワ」で経験を重ね、2009年4月に「モンサンクレール」入社。2009年12月より「モンサンクレール」にてスーシェフを務める。2014年、ジャパンケーキショーにてグランガトー部門大会会長賞を受賞し、2015年には第1回内海会味覚コンクールにて金賞に輝く。現在、開業準備中。

## LE CHOCOLAT DE H

ル ショコラ ドゥ アッシュ 銀座本店

東京都中央区銀座 6-7-6 銀座細野ビル 1F  
TEL 03-6264-6838  
www.lcdh.jp

(開業準備中)





[www.cdeaster.com](http://www.cdeaster.com)



ショコラ de イースター



@valrhonajapon

主催：ヴァローナ ジャパン株式会社 Tel 03-6261-2678 [www.valrhona.co.jp](http://www.valrhona.co.jp)

---

取材等のお問い合わせはこちら

ショコラ de イースター PR 事務局（サニーサイドアップ内）：

加藤 久実、藤岡、池嶋 Tel 03-6894-3200 Fax 03-5413-3050 Email [valrhona@ssu.co.jp](mailto:valrhona@ssu.co.jp)