



CACAO BARRY

WORLD
CHOCOLATE
MASTERS

FUTROPOLIS

ワールド チョコレート マスターズ2018
国内予選大会 概要

AN INITIATIVE OF



Japan selection supported by



#wcmfutropolis

www.worldchocolatemasters.com



ワールドチョコレートマスターズへ ようこそ！

才能を世界に示すための“旅”（ジャーニー）

ワールドチョコレートマスターズへようこそ！
世界で唯一の、ショコラティエやパティシエ達が個人として
チョコレートの創造性を競い合う世界大会です。

2017年1月～2018年1月の期間に世界中の約20カ国で
開催される国内予選大会では、シェフやショコラティエ
達は彼らの才能や技術を世界中の観衆、プレス、食通
やブロガー達に向けて発信することができる舞台を得る
のです！

これらの約20の国内予選大会を経て、それぞれの勝者達が
国の代表として2018年のワールドファイナル（決勝大会）
に挑みます。

この大会はシェフ達の才能を輝かせることが全てです。

個々のビジョンやその自由などがこの大会の核であり、これまで
以上に、第7回目となるこの大会は、革新や創造性にフォーカスさ
れるでしょう。なぜなら、世の中の美食の世界は信じられないくら
いのペースで変化を続けているからです。

今日、今ここから旅が始まります。私たちはその旅を忘れられな
いものにするために全力を尽くします。

皆様のばらしい体験をお祈りいたします。

ワールドチョコレートマスターズ チーム一同

第7回大会 テーマ

フュートロポリス (FUTROPOLIS) ～ 明日のチョコレートレートフレーバーへの探求 ～

想像してみてください。2025年までに、世界の人口の半数がメガシティ(巨大都市)に暮らすようになっていわれています。

そのメガシティとは、1千万人以上の人が暮らす都市であり、その都市は、全ての色や文化、種族が集う中心に緑があります。その都市は、様々な規律と、デザイン・美食・食の生産者たち...といった創造の泉源が融合します。

このような未来の都市からシェフ達はどのようにインスピレーションを得るでしょう？
このような都市はどのように“明日”のフレーバーを意味づけていくのでしょうか？
そしてシェフ達はどのように次世代のパティスリーの世界に影響を与えていくのでしょうか。

これが、今大会のワールドチョコレートマスターズでの探求です。
これまで以上に、今大会はカカオとチョコレートの未来について強く意識した大会です。
“明日”のフレーバーがフュートロポリス(Futropolis)に通じているのです。





インスピレーションのヒント

フュートロポリス (FUTROPOLIS) とは・・・？ (Future + Metropolis + Flavor)

未来は今始まります。2025年のメガシティが私たちにどのようなものをもたらすのか、、、予測をしてみましょう。
(※これはあくまでもテーマ解釈の一例です。)

グリーン・シティ (Green cities)

緑が都市を支配し、都市の屋上たちは公園へと姿を変えます。ビルは住まいと、植物が生い茂る庭の融合となり、再生可能エネルギーや水の再生利用等によって、私達すべてが、より良い生活を送っているでしょう。

ハッピー・プラント (Happy plants)

地下にある空間や地下室は水耕栽培による植物がベースとなる食品原料を栽培する場所になります。特別なライトによって植物にとって必要な要素を与えています。

ヴァーティカル・ファーマーミング (Vertical farming)

何百万トンもの食品や原材料が毎日のように都市に運び込まれるのを避けるため、縦型の農地形成が都市の食のプロビジョニング(システムや流通管理)の中心を担います。

3D の食品達 (3D shapes our foods)

3Dプリンターによって、食にもあらゆるフレーバーやテクスチャーがもたらされるでしょう。現在では不可能なモールディング、焼成、調理や成形などはもうすぐ現実のものとなります。

自然とテクノロジーが食の浪費を減らします (Nature and technology help reduce food waste)

発酵や天日干しなどの自然の保存食の技術が食品保存のもっとも一般的なものとなるでしょう。天然のバクテリアが食品を良い状態で保存し、腐敗から守ります。

食べられる食品パッケージ (The edible food packaging)

食品の包装材も美味しい食事の一部となり得ることが、ハーバード大学のEdwards教授によって証明されています。完全に食用の包装が広く使われるようになり、科学が包材によるごみを減らすのです。
www.davidideas.com/details/wikicells



自分のはちみつを採取 (Harvest your own honey)

みつばち達をまた街へと迎え入れるために、庭のないアパートタイプの住宅では窓枠に取り付け可能なモバイル巣箱を設置。そしてはちみつはいつでもタダで収穫ができるようになるのです。

モバイル フード (Mobile food)

小売店やレストランのスペースの不足が予測されることから、食のコンセプトはより、“モバイル”に移行するでしょう。つまり、歩きながら食べられるものです。データモニターによると、一番成功するのは『容器や器具なしで食べられるもの』でしょう。

フード+アート+デザイン+科学 (Food+Art+Design+Science)

フュートロポリスでは、様々な分野がお互いに影響しあい掛け合って新しい体験が生み出されます。食も同様に、アートや科学、デザイン、テクノロジーなどに影響を受けていくでしょう。





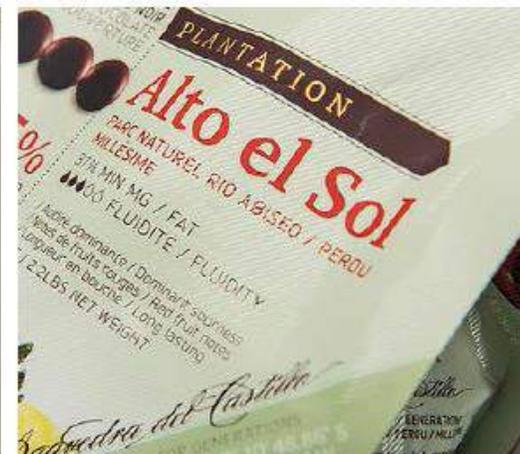
パイオニアである シェフのみなさまへ

カカオバリーは、この第7回大会となる、ワールドチョコレートマスターズの開催をアナウンスし、サポートできること嬉しく思います。これまで以上に、この大会は新しい世代のシェフそして彼らの未来のフレーバーへの探求に光を当てます。それは皆に共通の探求の旅です。

1872年に創業したパイオニアであるチャールズバリーの精神を受け継ぎ、カカオバリーは今日、世界のフレーバーを探求し、それをシェフの皆様にお届けしています。それぞれのフレーバーが独自のストーリーを持っています。それはカカオの品種、土壌、そして革新的な発酵方法に至るまで、それぞれのカカオ農家の専門技術と知識が実を結んだ結果なのです。

カカオコレクティブを通じて、私たちはこの専門知識をシェフの皆様にお伝えし、皆様の創作のインスピレーションの源としていただければと考えています。

この、ワールドチョコレートマスターズという“旅”を楽しんでください。カカオバリーはあなたの、フレーバーの大地の発見、そしてインスピレーションのすばらしい旅をお祈りいたします。

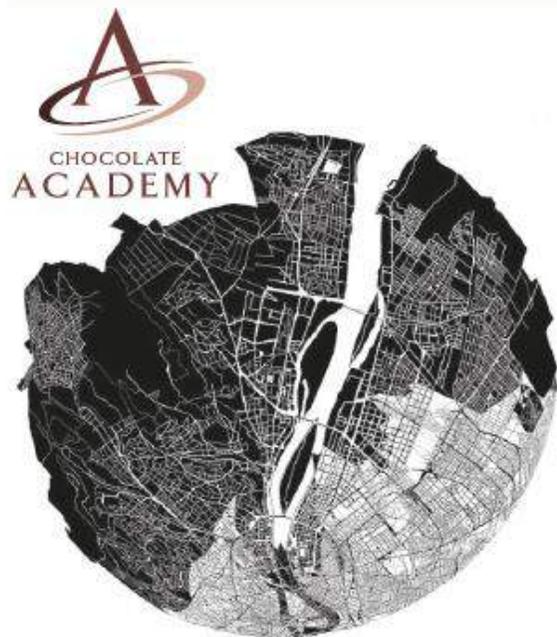


アカデミーシェフによるサポート

世界20校のチョコレートアカデミーセンター によるサポート

ワールドチョコレートマスターズへの出場にあたって、アイデアを試し作品へと磨き上げる場として、世界に20校あるチョコレートアカデミーセンターをぜひご活用ください。

www.chocolate-academy.com/jp/jp/



当社シェフのネットワークによるサポート

カカオバリーのクーベルチュール製品の用途やフレーバー、カカオにまつわる情報に関して、また課題に関する技術的、クリエイティブ面での質問はありませんか。当社シェフのネットワークにお任せ下さい。あなたを支援、指導いたします！



ニコラ・デュテルトル
Nicolas Dutertre

ウィルフリット・オーウェル
Wliefried Häuvel

ケント・マドセン
Kent Madsen



ラモン・モラト
Ramon Morato

ジェローム・ランドリュ
Jerome Landrieu

フィリップ・マラン
Philippe Marand

ミゲル・ガアロ
Miquel Guarro

マルタン・ディエス
Martin Diez

アルベルト・シミアート
Alberto Simionato



トマ・アルフォンシーヌ
Thomas Alphonsine

フィリップ・ベルトラン
Philippe Bertrand

アンドレス・ララ
Andres Lara

パトリック・ステパンスキ
Patrick Szczepanski

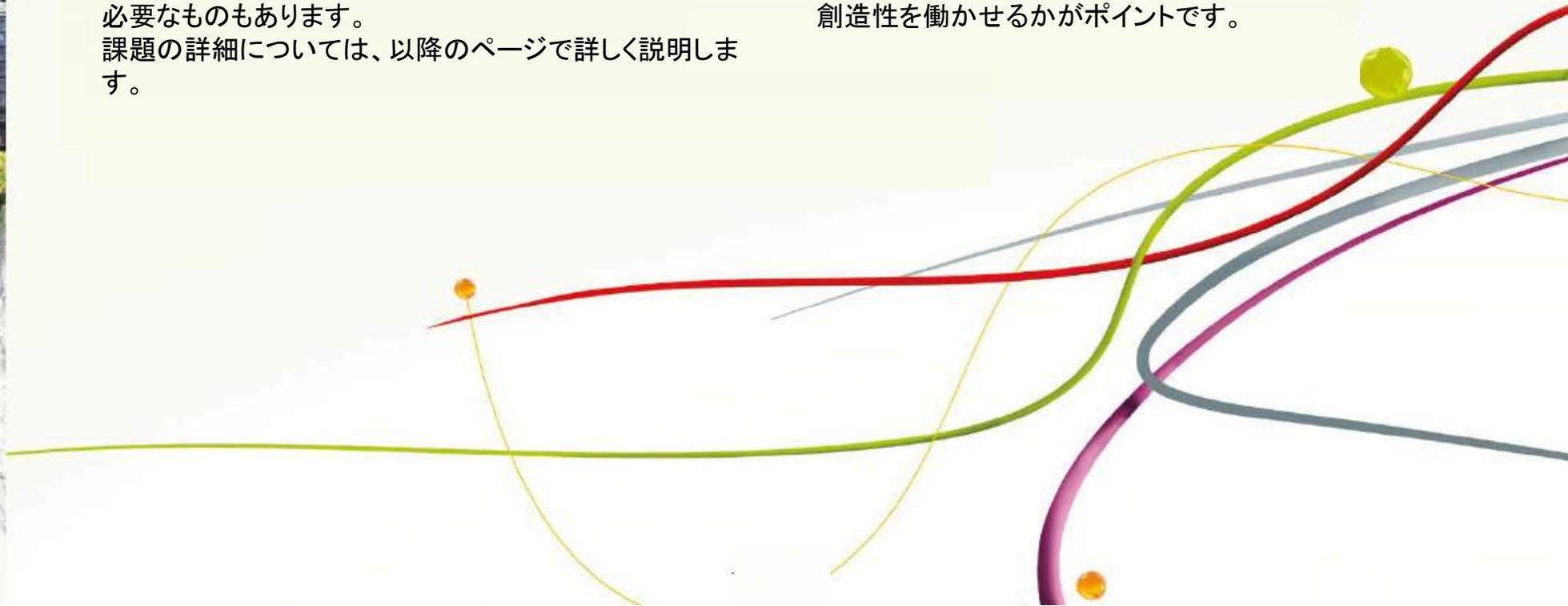
ジュリー・シャープ
Julie Sharp

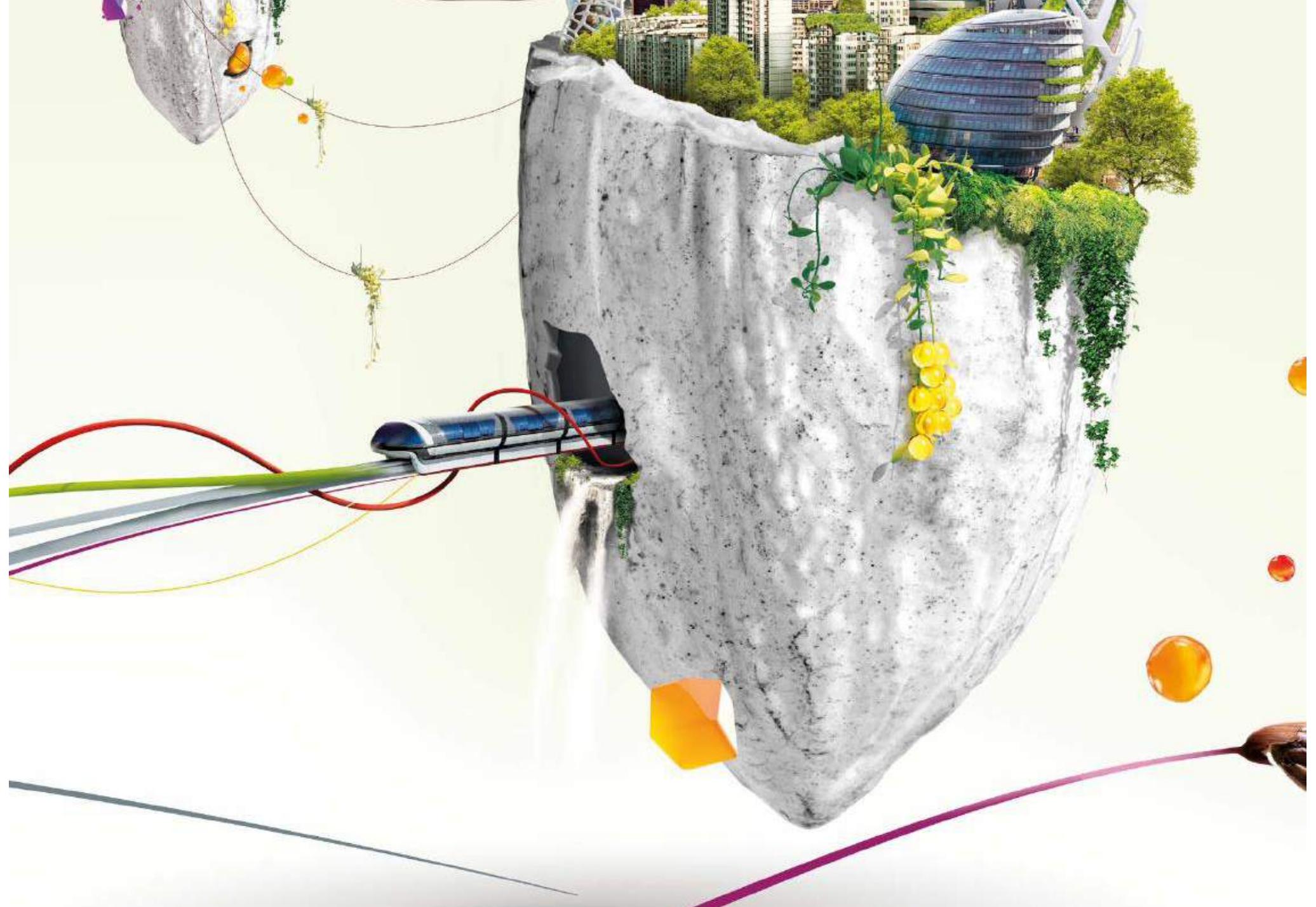


国内予選大会 課題

まもなく、日本での国内予選大会が始まります。競技会は終日行われ、その中で課題の3作品を作成し、審査員に提出します。作品のパーツの中には、大会前に作成しておいてもよいものも、その場で作成または組み立てが必要なものもあります。課題の詳細については、以降のページで詳しく説明します。

いずれの作品でも、材料選び、フレーバー、形やプレゼンテーションなど、作品のあらゆる要素に今大会テーマ「フュートロポリス」を反映させてください。今回の難しい課題に取り組むうえであなたがテーマをどう解釈し、どう創造性を働かせるかがポイントです。







ピエスモンテ 「フュートロポリタン」

課題の概要

- ・ テーマ「フュートロポリス」を表現したチョコレートのピエスモンテ
- ・ チョコレートとカカオ由来の製品(カカオバター、ココアパウダー、カカオニブ、カカオシェル、カカオリカー)のみを使用して作成
- ・ 幅と高さの制限はありません。
- ・ 幅55cm×奥行55cmの黒い土台に設置できるサイズであること
- ・ 4種類以上の技法(型抜き、彫刻、ペインティング、3D印刷、ウォーターカッティングなど...)を使用すること

審査のポイント

- ・ 今回の興味深いテーマの独自の解釈。あなた自身の作品世界のストーリーを生み出す際に、様々な独自の視点を見つけることもできるでしょう。例えば、
 - フュートロポリタン: 未来の都市に住む人々を表現したピエスモンテ
 - フュートロポリスのフレーバー: 未来の都市に出現した新しいフレーバーを表現
- ・ 新しいアイデアや新しい技法については、審査員からボーナスポイントが付与されます。

詳細規定(すること・してはいけないこと)

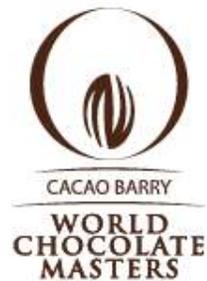
- ・ 事前に型抜き、彫刻、着色したパーツは、ばらばらの状態で持ち込むことができます。
 - 1部品のみで構成される構造部材は持ち込み可(例: 彫刻部材)
 - すでに接着してあるものは持ち込み不可(例: 複数の花びらで構成される花等は競技中に組み立てる必要がある)
- ・ ピエスモンテを構成する複数のパーツは、競技会中に審査員の目の前で組み立ててください。
- ・ 競技会中に使用する接着用等のチョコレートは、事前にオーダーを頂き、前日に会場に用意いたします。
- ・ 砂糖をピエスモンテのパーツ材料の一つとして単体で用いることはできません。
- ・ カラー剤はカカオバター製の着色料、ならびにブロンズ、シルバー、ゴールドの各パウダーと、すべての食用パウダーのみ使用することができます。
- ・ 審査員は、作品にプラスチック、金属または木製の土台が使用されていないかチェックを行う目的で作品に穴を開ける可能性があります。チョコレート以外の土台を含有している作品は失格となります。

大会当日利用可能な器具・機材

- ・ 国内予選大会開催前に改めてご案内します。

審査とスコア

- ・ ピエスモンテのスコアは、トータルスコアの30%です。
- ・ ピエスモンテの審査は、各競技者の作業台上で土台に乗った状態で行われます。審査後に作品を展示エリアに移動します。
- ・ 完成したピエスモンテを審査員が審査する間、テーマの解釈について審査員に簡潔に説明してください。
- ・ ピエスモンテは審査後に展示エリアに移動して展示してください。移動は、アシスタントに手伝ってもらっても構いません。競技者が補助的に土台や背景を追加することは一切認められていません。



パティスリー 「フュートロポリスの フレッシュフレーバー」

課題の概要

- フレッシュで繊細な、アラミニュットで作るパティスリー
- 3種類以上の異なる食感で構成されていること
- チョコレートの風味が明確に感じられること
- 1人前ずつ提供: 試食用9個+撮影用1個
- 形や寸法の制限なし
- 1個あたりの重量: 50~100g

審査のポイント

- 審査員は、伝統的なパティスリーとレストランデザートとの境界線を曖昧にすることを期待しています。パティスリーとレストランデザートのハイブリッドな作品、つまり、繊細で新鮮な食感を持ち、出来立てですぐに食べられる完成品を求めています。
- テーマであるフュートロポリスを表現するフレーバーと質感を探してください。
- 創造的なアイデアや新しいコンセプトについては加点されます。

詳細規定（すること・してはいけないこと）

- カカオバリーのクーベルチュールチョコレート製品のうち最低一つ以上を使用してください。
- 繊細、新鮮、軽い、エアリーがキーワードです。
- 新鮮さを増すために冷凍庫の使用を最小限にしてください。冷凍庫を使用していないか、最低限の使用に留めているパティスリーに高いスコアが与えられます。
- フレッシュなパティスリー作品は、競技会中に審査員の目の前ですべてを作り上げますが、焼成する必要のあるパーツに関しては事前に焼いて持ち込み可とします。

大会当日利用可能な器具・機材

- 国内予選大会開催前に改めてご案内します。

※会場には冷凍庫、冷蔵庫、電子調理器(IH)、電子レンジ等の基本機材の用意はある予定です。ただしオープンはありませんので、焼成が必要な生地などは事前に焼いて持ち込み可とします。

審査とスコア

- パティスリーのスコアはトータルスコアの30%
- 審査員は各競技者の作品を一人ずつ順番に試食をします。
- 審査員が作品の試食を行う間に、競技者は自身のパティスリーについてプレゼンテーションをします。



チョコレートスナック トウ ゴー

課題の概要

- 以下の条件を満たすチョコレートスナック
 - パティスリーまたはグルメショップのカウンター等でさっとつまんで食べる、もしくはテイクアウトして移動しながら食べることが可能なスナック
- 及び／または
 - 調理または仕上げがすぐにでき、テイクアウトして移動しながら食べることができるストリートフード(屋台)のスナック
- スナックを販売または提供する際のパッケージまたは容器を含む、全体的なコンセプトが審査の対象です。
- チョコレートを主材料として使用してください。
- 1人前ずつ提供: 試食用に9個＋撮影用に1個
- 形や寸法等の制限はありません。

審査のポイント

- スナックや屋台フードを「移動中に」食べるニーズが増える中、その需要に応える革新的なアイデアが求められます。ただし、チョコレートを使って実現してください。
- テーマであるヒュートロポリスを表現するフレーバーと質感を探してください。
- 創造的なアイデアや新しいコンセプトについては、審査員からボーナスポイントが付与されます。

詳細規定 (すること・してはいけないこと)

- コンフェクショナリー、パティスリー、アイスクリームのいずれの分野のスナックでも構いません。
- あちこち移動するライフスタイルに合ったコンセプトを提示してください。移動中に食べられる作品でなければなりません。
- できれば道具(フォーク、スプーン、ナイフ)を使わずに食べられるものが好ましいですが、自由に製作いただいてもかまいません。
- 無駄を省いて環境に優しく。パッケージや道具が少ないほどゴミが出ません。生物分解性のあるリサイクル材のリサイクル可能な素材を選ぶのも良いことです。または、食べられるパッケージを追求してみてください。

大会当日利用可能な器具・機材

- 国内予選大会開催前に改めてご案内します。

※会場には冷凍庫、冷蔵庫、電子調理器(IH)、電子レンジ等の基本機材の用意はある予定です。ただしオープンはありませんので、焼成が必要な生地などは事前に焼いて持ち込み可とします。

審査とスコア

- チョコレートスナック トウ ゴーのスコアは、トータルスコアの30%です。
- まず審査員が競技者の作業台にてスナックを手に取り、その後プレゼンテーションと試食に移ります。
- 審査員が作品を試食審査する間に、競技者はスナックについてプレゼンテーションを行います。



審査について

総合得点が一番高い競技者が『ジャパン チョコレート マスター』のタイトルを獲得します。

この国内予選の勝者はワールドファイナルへの出場資格を得て、『ワールド チョコレート マスター2018』のタイトルとその賞品をかけて決勝大会の場で競い合うこととなります。

2位以下の受賞者も同時に発表されます。

スコア配分は以下のとおりです。

- ・ ピエスモンテ「フュートロポリタン」: トータルスコアの30%
- ・ パティスリー「フュートロポリスのフレッシュフレーバー」: トータルスコアの30%
- ・ チョコレートスナック トゥーゴー: トータルスコアの30%
- ・ 作業スキル(きれいさ/手順や整頓/ごみ管理・処理): トータルスコアの10%

国内予選への申し込み方法

ガトー誌 2017年5月号にて詳細の募集要項及び申し込み方法を掲載予定です。

ワールド チョコレートマスターズへの応募条件

国内予選

下記の条件を満たしている方なら誰もが、この国内予選大会に応募する資格があります。各国のWCM委員会が、応募者の応募書類をもとに書類審査を行います。

1. 職業

この大会は、パティスリー、コンフェクショナリー、レストラン、ケータリング、専門学校等の分野での職務に従事されている方であれば誰でも応募できます。ただし、バリーカレポー社の社員、カカオバリー、カレポー、カルマまたはチョコヴィックのアンバサダークラブのメンバーは除外します。

2. 国籍

応募する国の国籍を持っている方、または、応募する国に最低2年間居住かつ公式に勤務している方。居住を証明する公文書の提出を求められた際は、これを提出してください。

3. 年齢

国内予選開催日の時点で21歳以上の方。

不正に、もしくは誤った情報による応募は、必要事項に不備のある場合も含め、WCM委員会はその参加を取り消すことができます。



スケジュール

2016年9月： テーマリリース プレス発表会



2017年4月： 歴代代表者による講習会（予定） 東京、大阪 各1日



2017年5月： 募集の開始（ガトー5月号）



2017年8月： 書類審査実施（8月上旬予定）



2017年10月：日本国内予選大会 開催 会場：ジャパンケーキショー



2018年1月： ワールドファイナルのルール発表



試食会開催（日本）



各国代表者のブートキャンプ開催（WCM委員会主催）



2018年10月： ワールドファイナル 開催





連絡先

WCM国内予選に関する質問や詳しい情報は、こちらまでお問い合わせください。

募集開始前:

バリーカレボージャパン株式会社

東京都品川区大崎2-11-1 大崎ウイズタワー21階

電話: 03-6887-8040 (担当: 原)

募集開始後:

一般社団法人日本洋菓子協会連合会 「ワールドチョコレートマスターズ事務局」

※詳細は募集開始後に案内

大会ウェブサイト(英語のみ)

<http://www.worldchocolatemasters.com/>



チョコレートアカデミーセンター東京からも情報を発信していきます。

<チョコレートアカデミーフェイスブック>

Chocolate Academy Centre Tokyo





CACAO BARRY

WORLD
CHOCOLATE
MASTERS