

# 『第1回マダガスカルバニラミコヤ杯』開催

記念すべき第1回の優勝者は中村祥輝さん(帝国ホテル東京)



2023年9月9日(土)、東京アメリカンクラブ様にて『第1回マダガスカルバニラミコヤ杯』の決勝戦が行われ、中村祥輝さん(帝国ホテル東京)が第1回優勝の栄冠を手に入れました。

応募総数91名の頂点に輝いた中村さんは、「Elegance～バナナブリュレのパルフェグラッセとバニラアイスを入れて～」という作品を出品。マダガスカルブランテンバナナパウダーをバニラと合わせたケーキバナーヌ、キャラメルバナーヌをセンターに入れたケーキバニーユ、グラスヴァニーユとバナナのパルフェグラッセの組み合わせで大会に臨み、見事優勝に輝きました。順位は以下の通り。

- |            |                     |
|------------|---------------------|
| <b>優勝</b>  | 中村 祥輝 (帝国ホテル東京)     |
| <b>準優勝</b> | 中村 広大 (株式会社ブラス)     |
| 3位         | 川上 貢司 (グランドハイアット東京) |
| 4位         | 大久保 俊輔 (クラブハリエ)     |
| 5位         | 平岩 崇 (東京マリオットホテル)   |

優勝した中村さんには、優勝賞金30万円が贈呈されました。

今大会は駐日マダガスカル共和国大使館の後援のもと、マダガスカル産バニラの普及、マダガスカルの産業の発展、製菓業界への貢献と未来を担う若手パティシエの成長の場となれるよう弊社代表 水野年純が長年考えていたコンクールで、今回皆様のご協力のもとついに実現しました。

ランジャザフィ・ツィラヴ・マエリゾ駐日マダガスカル共和国大使館臨時代理大使からも「マダガスカル産バニラの品質の高さを皆様にご紹介できる機会を与えて下さったミコヤ香商様に深く感謝しております。コンクールが末永く続くことをお祈りします。」とのお言葉を頂戴し、感謝の意を表されました。

本コンクールが実現できたのも、バニラー筋に54年、マダガスカルと製菓業界に尽力してきたわが社だからこそ成しえたと言っても過言ではありません。



代表して開会の挨拶をする中島氏

その後、審査の集計をし、2位と3位が同点だったため、審査員の協議の末、順位が決定しました。

優勝した中村さんは「自分一人ではここまで来ることは出来ませんでした。職場の協力と、助手をしてくれた2人に感謝したいです。」と感謝の言葉を表していらっしゃいました。

出場者の皆さんからも、このような大会を開いてくれて、とても良い経験が出来たとの言葉を沢山いただくことが出来ました。

本コンクールは、今後も2年に1度の開催を予定しております。次回大会は2025年を予定しておりますので、次回も皆様のご参加を心よりお待ちしております。

審査員は、ランジャザフィ臨時代理大使、中島 真介氏（ホテルニューオータニ常務取締役総料理長）、リシャル・ルデュ氏（PH PARIS JAPON(株)代表取締役社長）、土屋公二氏（ミュゼ・ドウ・ショコラ・テオプロマオーナーシェフ）、弊社代表水野の5人が担当されました。

予選から全て試食し、出場者の名前は審査員にもわからないようにして公平性を重視した審査を1次、決勝共に行いました。

決勝は本人による盛り付けの後、審査員の前でプレゼンテーションをしながら試食をしてもらう形で進められ、

皆、緊張した面持ちで審査員へ作品に込めた思いや考えを発表し、それに対して審査員が質問するといったやり取りが行われ後、2時間ほどの審査もあっという間に終了しました。



入賞者と審査員





優勝した中村祥輝さんの作品



川上 貢司

3位の川上貢司さんの作品



大久保 俊輔

4位の大久保俊輔さんの作品



中村 広大

準優勝の中村広大さんの作品



平岩 崇

5位の平岩崇さんの作品



一次審査の様子 一次から全て試食する



決勝の審査風景



決勝、プレゼンテーションの様子



総評をされる土屋氏 受賞者に思いを伝えられる



出場者、ご協力下さった皆様に感謝を伝える代表水野



審査結果を待つ出場者たち