

【ニュースリリース】

2008年2月4日  
株式会社ヒロコーヒー




株式会社ヒロコーヒー(本社:大阪府吹田市、代表取締役社長:山本光弘、以下ヒロコーヒー)のケーキ工房、藤田浩司シェフが、昨年2007年2月21日(水)~24日(土)の4日間に亘り、幕張メッセ(千葉県千葉市美浜区)で開催されたMOBAC SHOW 2007 国際製パン製菓関連産業展内のイベント、「WPTC2008 JAPAN SELECTION」のチョコレート細工部門で見事第1位の栄冠に輝きました。また今回の優勝に伴い、最終予選 アメリカ テネシー州 ナッシュビルで開催されるWPTC2008 の出場権を獲得しました。

WPTC(World Pastry Team Championship)とは、2年に1度アメリカで開催されている製菓の国際コンクールです。いわば、お菓子のワールドカップ! 各国三人一組からなるチームで製菓技術を競います。2008年度で4回目を迎えます。歴史的にはまだまだ浅いコンクールですが、いまや、フランス リヨンで隔年開催されている“クープ・ド・モンド ドゥ ラ パティスリー”と並び、ますます世界中の製菓業界からの注目を集めています。



藤田浩司は幼少の頃からケーキ作りが好きで、1991年までリーガロイヤルホテルにて経験を積み、その後ヒロケーキ工房の「シェフ・パティシエ」としてその手腕を発揮してきました。近年では2006ケーキコンクール「クープ・ド・モンド」国内ファイナリストとなり、そして今回「WPTC2008 日本国内最終予選」にて、制限時間7時間というなかで、すべて食べることの出来る材料を使って組み上げられていくピエスモンテ。そのチョコレート細工部門で見事優勝しWPTC2008 チーム JAPAN の一員に選ばれました。2008年にアメリカで開催される「WPTC 本選」には、通常コンクールに出場できないMOF(フランス最優秀職人賞)達とその技術を競い合えるコンクールとしても世界のトップパティシエからも注目されています。前大会では準優勝というすばらしい結果を得たチーム JAPAN。そんな日本代表のパティシエとして出場する藤田浩司の活躍にご支援を賜りますようお願い申し上げます。

藤田シェフ作『守護神』

【会社概要】		【本件に関するお問い合わせは】	
会社名:	株式会社ヒロコーヒー	株式会社ヒロコーヒー 直営部 広報担当 渥美	
所在地:	大阪府吹田市江坂町1丁目7-7	TEL & FAX 072-722-1075	
代表取締役社長:	山本 光弘	E-mail <a href="mailto:hiroinfo@hirocoffee.co.jp">hiroinfo@hirocoffee.co.jp</a>	
設立:	1977年5月		
事業内容:	コーヒー豆の販売、直営店舗の運営 ケーキ・パン製造販売 等		

