WORLD CHOCOLATE MASTERS

21/22

CACAO BARRY
Since 1842

国内予選概要＆ルール

CACAO BARRY
Since 1842

21/22

Creative briefing
#WCM_TMRW

www.worldchocolatemasters.com

第8回のテーマは

#TMRW

目まぐるしく変化していく世界の中で、人の味覚も進化し、
消費者の期待値も変化しています。そしてショコラティエ、
パティシエ、シェフのあり方も変化しています。
刻一刻と変わっていく社会のダイナミクス。
あなたは今どの位置に立っていますか？ あなたの夢と目標は何ですか？ ショコラトリーとパティスリーのこれからに向けて何ができると思いますか？

#TMRWらしいテイスト、ビジュアル、感覚のチョコレート作品を作りましょう。

SOME BACKGROUND

ここ数年、まるで世界の終わりが近づいているかのように、メディアじゃ暗い、黙示録的な見出しに支配されてきました。この破滅を煽る主な原因は、気候変動の解決、世界的な人口移動の影響への対処、異なる性別、文化、信条を持つ人々の間の平等の促進、富の公正な分配といった大きなテーマに満足のいく答えを現在の世代が見つけ出せず身動きを取れないことにあります。

しかし、これに対する強い反発として、新しい世代は世界を一つの大きな楽観的な叫びで祝福しています。彼らは、まるで明日のパーティーが終わるかのように生きています。同時に、彼らは世界を変え、すべての人にとってより良い場所にしようとする準備ができており、熱意を持っています。

彼らの道具? それは科学技術デザインです。この新しい楽観主義は、大胆な色、風味、質感、未来への前例のない信念など、新鮮で持続可能なアイデアで文字通り爆発させます。

では、この新しくて新鮮で楽観的な創造性の波は、パティスリーやチョコレート店にとって何を意味するのでしょうか。

4

#TMRW tastes_ looks_ feels_like

artisans+science+design+technology shape tomorrow's chocolate delights

テイスト (Taste)= サイエンス + クラフトマンシップ

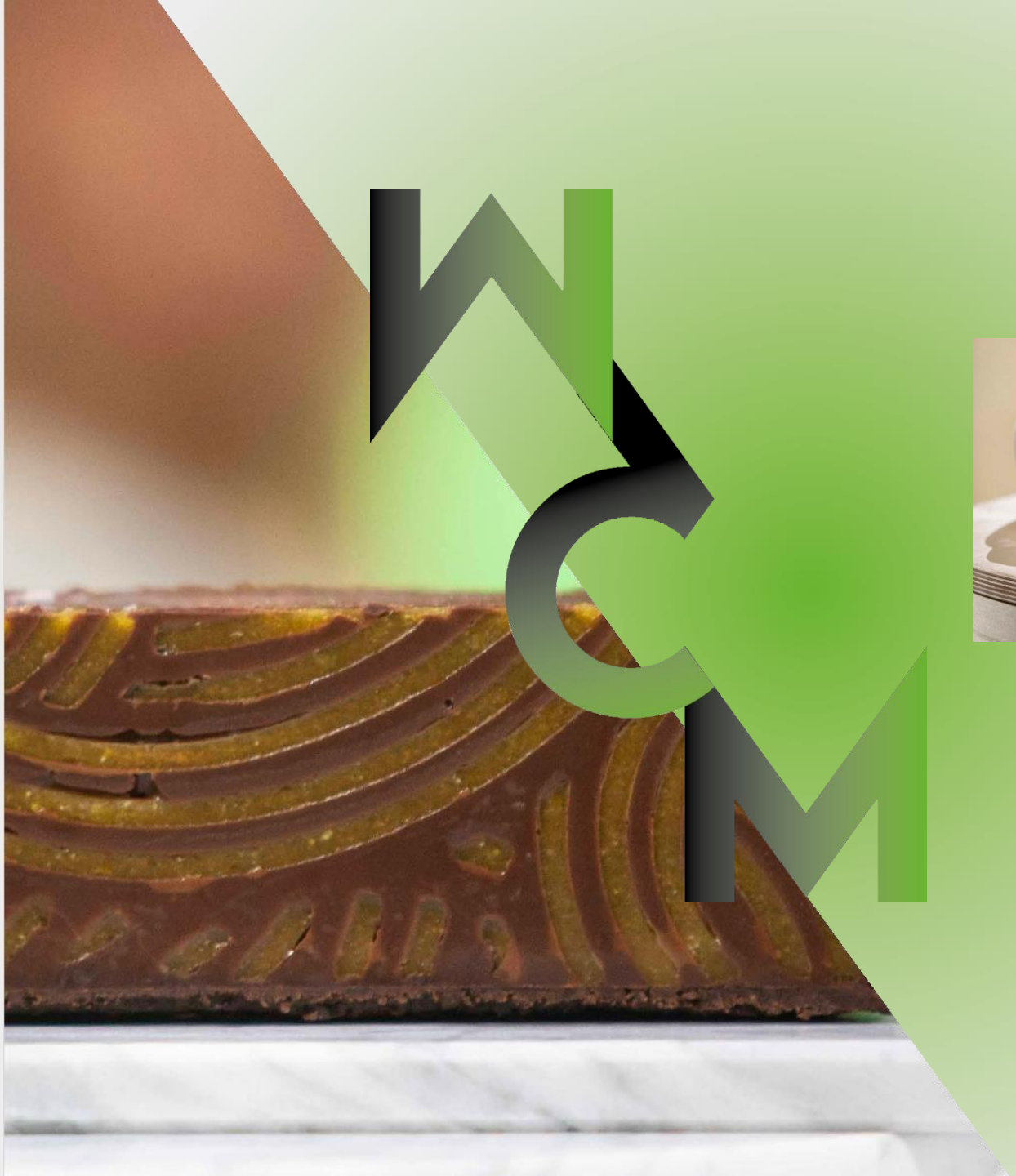
栄養科学と職人技を組み合わせて、斬新なセンス（味覚、質感、スタイル）を発揮させながら、節度（健康的、バランス、持続可能）を持つ21世紀にふさわしい作品を作ります。

ビジュアル(looks) = デザイン

これからの食品は、まず、視覚的に魅力がなければなりません。新鮮かつ多様な体験をデザインで表現します。

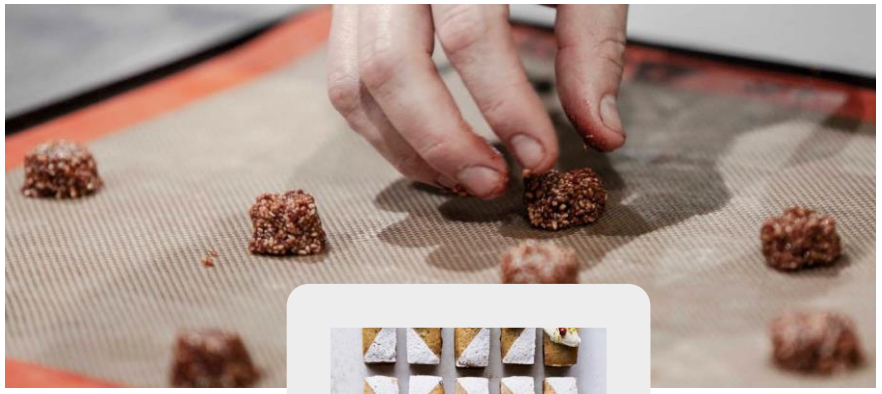
FEELS = 倫理(Ethical)・エコロジー・サステナビリティ = テクスチャー

これからのチョコレートは人を幸せにするだけでなく、消費者に社会的責任を感じてもらえるものでなければなりません。テクノロジーによって食物連鎖全体がより明確になり、これに対する倫理が問われています。また、テクノロジーには、感覚的な側面も持ち合わせています。刺激的でこれまでにない質感をチョコレート作品にもたらし、感覚に訴える体験を生み出します。



WORLD
CHOCOLATE
MASTERS

課題について



ワールド チョコレート マスターズ（WCM）は、ショコラティエとパティシエたちが、**過去を再考**し、**デザイン、サイエンス、テクノロジー**を駆使して、**輝かしい未来を創造する**ことを求めています。

<u>審査員が期待していること</u>
デザイナーのような発想で、斬新で魅力あふれるボンボン、スナック、ペーストリーを提案してください。パワフルな核となるデザイン作りから始めれば、創造的な探求が深まり、個性的なスタイルが確立できるでしょう。
カカオバリーと提携する**科学者や栄養士**から提供された情報を活用して、節度を守り、健康的でありながら、間違いなく美味しいチョコレート作品を作り上げてください。
起業家のような発想で、自分のアイデアを売り込む方法を考えてみてください。
どのように市場にアピールしますか？

#YOU（あなた）
出場者のコアアイデアと、それが自身の#TMRW（明日）のビジョンにどのように反映しているかを説明してください。

#DESIGN（デザイン）
6種類の技法を用いて1つのチョコレートアート作品を作成します。使用できるチョコレートは最大　5kgです。

#TASTE（テイスト）
3つの必須素材（チョコレート、フルーツ、ローカルの素材）を組み合わせてフレッシュなチョコレートペ イストリーを作ります。

#SNACK（スナック）
植物性の材料のみを使用したチョコレートスナックを作ります。

#BONBON（ボンボン）
天然素材をベースにしたボンボンを作ります。食品添加物などの化学物質を使用することはできません。

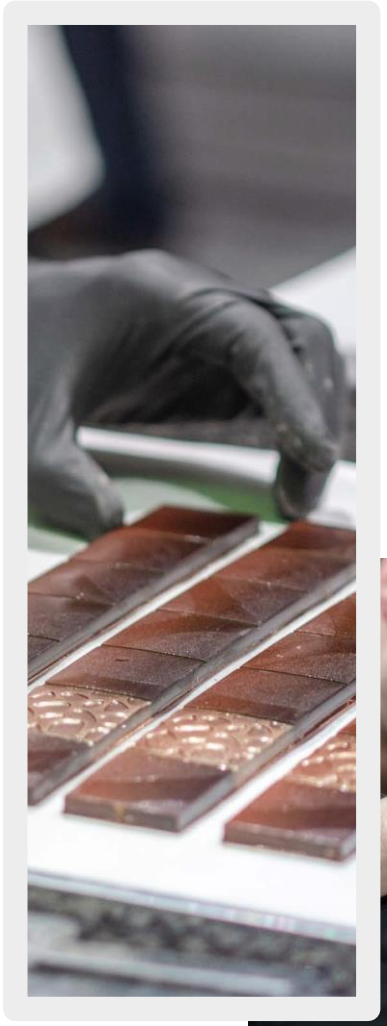
課題

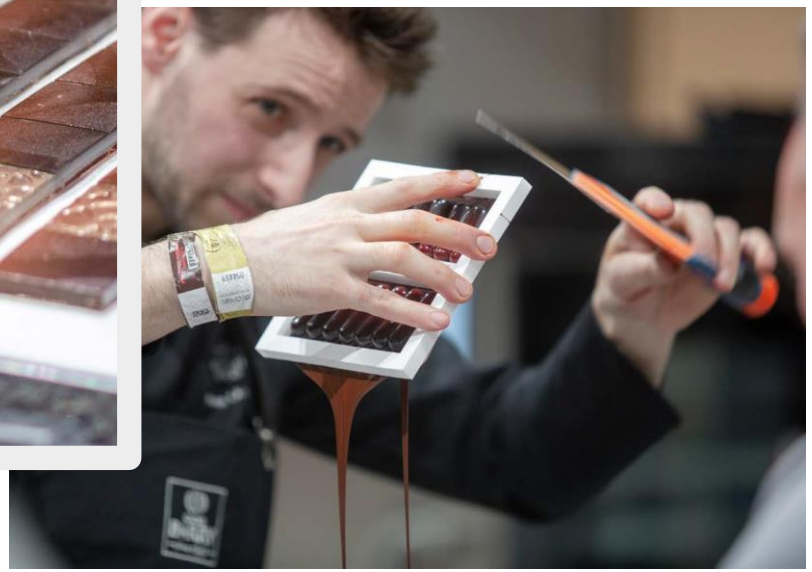
1

#YOU（あなた）

WITH THE SUPPORT OF

CACAO BARRY
Since 1842





assignment 1

課題 1

作品全体のコンセプトとテーマの解釈を共有するモードボードの作成。

インスピレーションの源は？ WCMで打ち出したコンセプトに共通するストーリーは？ それはどのようにこのテーマに合致しますか？ このアイデアが独創的だと考える理由は何ですか？ どのように販売しますか？ どこで販売しますか？ どのような販売促進を行いますか？

課題の概要

- コンセプトを共有するクリエイティブなモードボードを作成し、自分が選んだアイデアと、それを選んだ理由を説明。
- 審査員は、出場者のストーリー、動機、テーマに対するビジョンを知りたいと思っています。

審査のポイント

- 明確なコンセプトを示し、作品の、見て、味わい、感じるべき理由を説明しているか。
  - -デザインのアイデアと、なぜそれがすべての作品を通じて一貫したストーリーとなっているかの説明。
  - -選んだ素材と、それがテーマにどのように反映されているかの説明。
  - -作品が将来のライフスタイルにどのように適合するか、娯楽、健康、節度、楽観性、快楽性にどのように貢献しているかについての明確な説明。
- デザイナーのような発想で、視覚に訴えかけるプレゼンテーションを作成しているか。ビジュアル、キーワード、簡潔なセンテンスを駆使してアイデアを伝えること。

コンテストの最後に、審査員にストーリーを発表します。（書類審査では文章にて説明してください。）

スコア

トータルスコアの12%

課題

2

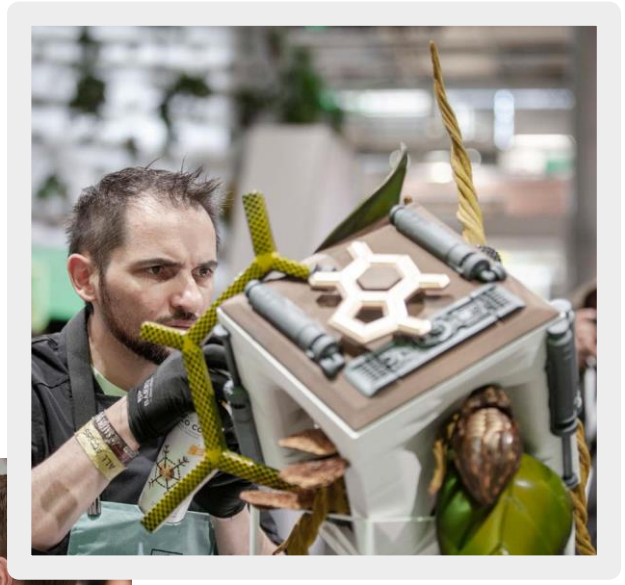
#design

（デザイン）

WITH THE SUPPORT OF

CACAO BARRY
Since 1842

課題２



5つの空間を想像してください。そのうちの4つは、4つのデザイン哲学を反映したアイコニックなデザインコンセプトを持つものです。目的と意味を持つデザインを創造することによって、世界をより良く、より美しく、より暮らしやすい場所に変えていきます。5つめの空間では、#TMRWの文字をかたどった合板製のベースを受け取ることから始まります。**その#TMRWベースを使用して立体的なチョコレートデザイン作品 を作ります。作品が完成したら、展示用スタンドまで運んでください。**

課題2

課題の概要

- 小さいながらも魅力あふれるチョコレート作品で、#TMRWのテーマを表現。
- すべて食べられる作品。カカオバリーのクーベルチュールチョコレート製品や、カカオ由来の製品（プラスチックチョコレート、カカオバター、ココアパウダー、カカオニブ、カカオシェル、カカオマスなど）のみを使用して作成。
- 6種類以上の技法（型抜き、彫刻、ペインティング、装飾、独自の革新的な技法など）を使用すること。

審査のポイント

- 審査員は、以下の基準に基づいてデザインを精査します。
  - -デザインコンセプト
  - -表現手法：テクニックやディテールをどのように取り入れているか。
  - -#TMRWのテーマの解釈は、ほかの課題と一貫性があるか。
- 各種技法がバランス良く提示されるように、デザインの中に適切に取り入れてください。

詳細規定（すること・してはいけないこと）

コンセプト

デザインコンセプトに明確に焦点を合わせること：力強いコンセプトをパワフルなデザインで打ち出し、すべてのディテールに重要な役割を持たせてください。デザインの力を弱める余分な要素は排除し、デザインが全体的なコンセプトやビジョンに適合するようにします。

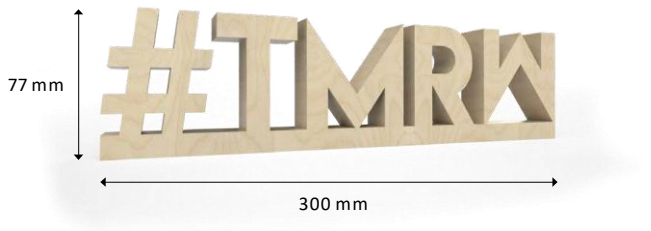
レタリングベースのサイズ

作品のサイズには制限はありませんが、#TMRWのベースを中心 に作品を作り上げる必要があります。書類審査用、並びに、書類審査通過者には国内予選本選前に練習用にベースが1つ支給され、また国内予選本番用のレタリングベースが1つ支給されます。ベースは厚さ40mmの合板製です。
ベースを改造、破損、変形させることは許可していませんが、着色は認められています。
作品が完成したら、WCM組織が準備したスタンドまで作品を運び、設置してください。
（書類審査参加検討者全員にレタリングベースを配布いたします。希望者はチョコレートアカデミーセンター東京の下記のEmailアドレスへ「所属店舗・企業、お名前、発送先」を記載の上、ご連絡ください。
tokyo-chocolate-academy@barry-callebaut.com ）

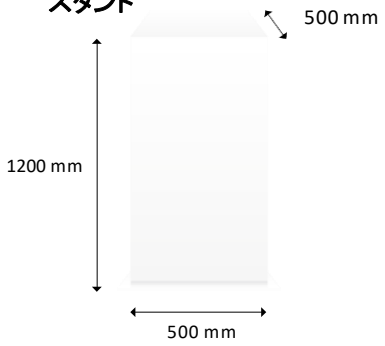
スタンドのサイズ

高さ120cm / 幅50cm / 奥行50cm
スタンドの改造はできません。穴を開けたり、接ぎ合わせたりするなど、スタンドを破損するような変更は一切できません。

レタリングベース



スタンド



課題２

実施要項
- 作品は、競技者の作業台上で審査員の目の前で組み立ててください。
- 作品に使用できるチョコレートは**最大5kgまで**（#TMRWベースを除く）です。
- 作業台からスタンドに移動できるようなデザインにしてください。
- 3D印刷は認められていますが、写真や動画を使用して、自らがデザインを作成したことを明らかにしてください。また、カカオバリーのチョコレート上に印刷する必要があります。
- 作品に使用できる**型抜きしたパーツは最長15cm**です。

詳細規定（すること・してはいけないこと）
- 型抜きまたは彫刻など、1つの部材で構成されるパーツは持ち込み可能。（例：花びら）
- 組み立て済みのパーツは持ち込み不可。（例：複数の花びらで作られた花）
- 事前に型抜き、彫刻したパーツは、着色して持ち込み可能。
- 事前に準備したパーツを持ち込む場合、競技者は会場で、その製作と仕上げの技法を再現するよう審査員から求められることがあります。これはコンテスト終了後のコンテストの時間外に行われます。
- 彫刻済みのパーツを持ち込む場合、競技者本人が制作したものであることを証明する書類や短い動画を審査員から求められることがあります。これには各競技者の手や顔がはっきりと確認できるものでなければなりません。

- ただし、競技者はチョコレートのテンパリングの状態を自身で管理し確認しなければなりません。

その他
- 砂糖を作品のデザインのパーツ材料として使用することはできません。
- 着色には、食用着色料のみ使用できます。
- シェラックまたは同様の光沢剤の使用は認められません。
- 審査員は、作品にプラスチック、金属または木材などの許可していない素材が使用されていないかを確認するために、作品のパーツに穴を開ける場合があります。
- 競技者は補助的なベースや背景を追加することはできません。

スコア
トータルスコアの22%

課題「#DESIGN」の創造的な旅に出るにあたり、競技者に現在と未来に影響を与える4つのデザイン哲学を紹介します。どれも未来の世界をより良い場所に変えることを目的としています。これがヒントとなり、競技者がチョコレートで独自のデザイン言語を確立できることを願っています。

以降のページをよく読んでください
- 4つのデザイン哲学について詳述します。インスピレーションの源として活用してください。もちろん、独自の方法で自由に自身のデザイン哲学を確立しても構いません。
- #TMRWの基本となるビジュアルと感覚およびその基準値。

*

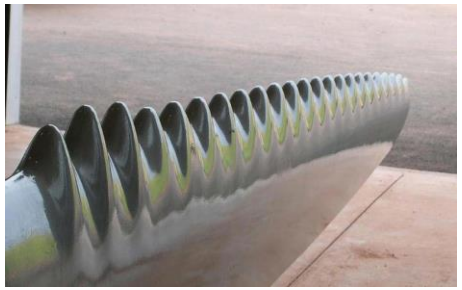
課題 2

バイオミミクリー（生物擬態）

デザイナーや建築家がよく用いる手法です。生物の機能的な特徴を模倣し、これを設計やテクノロジーに適用します。

建築家ザハ・ハディッドが作り出した有機構造は、細胞、動物、植物の組織内の模様に見られる力強さと柔軟性から着想を得たものです。

建築家ジャン・ヌーヴェルが設計したドーハの「砂漠のバラ」。ユニークなランドマークであり、複雑な空間構造が印象的な文化施設です。



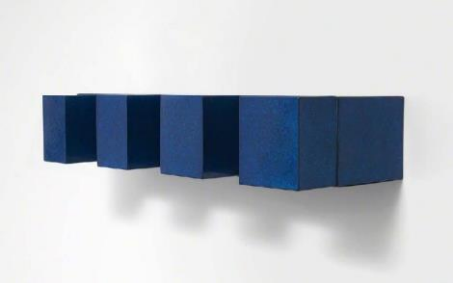
WhalePower社が設計した風力発電機の翼は、クジラの胸びれの端の形状を模倣しています。この形状によって発電効率が向上し、風があまりない地域でも、風力エネルギーを生成できるようになりました。

バイオミミクリーを作品のデザインにどのように取り入れますか？

ミニマリズム

デザインを根本的要素のみに絞ることによって、無駄のない、クリアですっきりとしたスタイルを実現します。この手法は、家具、建築、ファッションデザインに取り入れられており、根本的要素だけに焦点を当てることで、より明確なメッセージ、機能、作品が生まれます。

ファッションアイコンのジル・サンダーとアルジェがデザインするミニマルでありながら、スタイリッシュで機能的なファッションアイテム。彼らの飽くなきミニマリズムの追求の基本にあるのは、本質から逸脱したり不要になったりした要素を取り除くことです。技術を駆使した革新的なカッティングと構成を取り入れており、従来の縫製を省き、置き換え、排除することで、新たな美的価値を生み出しています。



米国の美術家ドナルド・ジャッドは、現代のミニマリズムの提唱者のひとり。立方体とシンプルな形態の彫刻作品に使用された手法は世界で広く活用されており、Studio NendoやMuller Van Servernを始めとする著名なデザインスタジオに所属する建築家やデザイナーもその影響を受けています。

日常的に使われているもの、例えばAppleのデバイスから花瓶やさまざまな製品にいたるまで、今も世界中で根強いファンを持つミニマリズム。シンプルなのに人を引き付けてやまないのは1つの機能だけに焦点を当てているからです。

ミニマリズムによって、どのようなアイデアの本質を見い出すことができるでしょうか？

課題２

アップサイクリング「あなたの不用品は私の宝物」

世界は、大量の廃棄物を伴う非常に物質主義的な場所へと変わりました。しかし、多くのデザイナーが、廃棄物を減らすための取り組みを進めており、そのデザイン哲学の一例として、廃棄物を耐久性のある商品に生まれ変わらせるアップサイクルを挙げることができます。

著名なスペインのレストランEl Celler de Can Rocaは、廃棄物に関する大きな問題をデザインスタジオAndreu Carullaに提起しました。スペインでは、魚などの食材に使用されるポリスチレン製の容器は再利用が禁止されており、すべて破棄するため、環境に大きな負担を与えています。Andreu Carullaは、不要になったポリスチレン容器を用いて耐久性のあるスツールを製作するアップサイクルプロセスを考案し、廃棄物を魅力的な家具に生まれ変わらせました。

地球上で最も多くの資源を消費し、廃棄物を生産するとされているファストファッション。1500万トンもの衣服が毎年埋め立て処分場に持ち込まれています。これに対して、ステラ・マッカートニーをはじめとするファッションブランドは、いち早くアップサイクルアイテムをパリコレで発表し、古着やリサイクルされた生地やテキスタイルからスタイリッシュなデザインのアイテムを生み出しました。リサイクル以外にも、ステラ・マッカートニーは、堆肥化可能な繊維や布地を使用した画期的なアイテム作りに取り組んでいます。

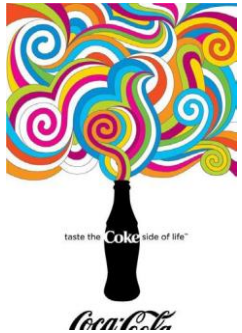
多くのフルーツジュースや野菜ジュースの工場では、果汁を絞った後の果肉は不要となり、埋め立て処分場に持ち込まれます。しかし、この果肉には実際には元のフルーツや野菜の半分近くの栄養素が含まれており、糖分は3分の1しか含まれていません。これに着目して、果肉を美味しくて栄養価の高いグラノーラにアップサイクルしているスタートアップ企業もあります。

コーヒー豆工場では、葉と実は不要物として廃棄されるのが普通でしたが、これを緑茶と同等の栄養価と再生性を持つお茶にアップリサイクルしている企業もあります。

パティスリーやボンボン作りに、アップサイクルをどのように取り入れますか？

WOWの創造

グラフィックデザイナーのミルトン・グレイザーはこう言っています「デザイン作品に対する反応には3種類ある。イエス、ノー、そしてWOW！。私はWOW！と思われる作品を作りたい」WOW！は、視覚的イメージに対する強力で直観的な反応です。WOW！を目指せば、ほかのこともすべてうまくいくでしょう。これはすべてのパティシエが目指しているものと同じなのではないでしょうか？



数多くの作品でその実力を認められたグレイザーは、グラフィック界のアイコン的存在です。WOW！は、作品の意味の理解と純粋な驚きからやってきます。それは、コカ・コーラ、オバマ元大統領のポスター、そして無償で引き受けた I ♥ NY のロゴデザイなどのあらゆる作品から感じることができます。

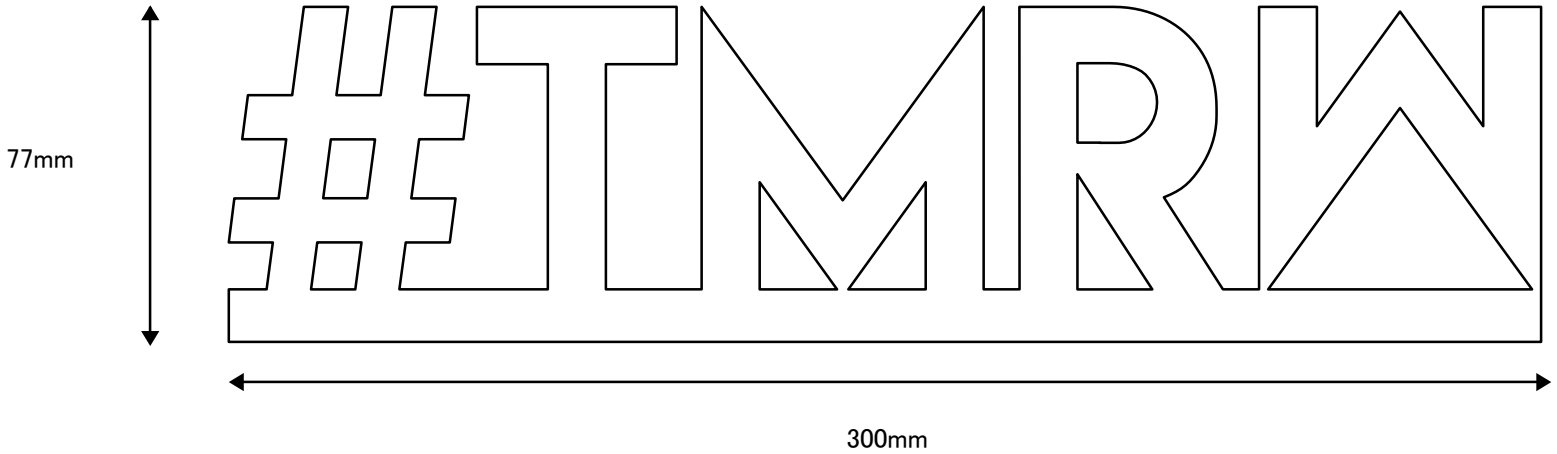
ブラジルのカンパーナ兄弟は、自分たちの文化的ルーツから着想を得て、文化の混乱を象徴するデザインによって業界を何度も震撼させました。ブラジルの織物をヒントにロープで製作したヴェルメーリャチェアや、廃木材で製作したインスタレーションのファヴェーラチェアなど、カンパーナ兄弟は理解と驚きのメカニズムを通してメッセージを発信しています。サンパウロのストリートが彼らのデザインの発想の源。インスピレーションの多くを自分たちが住んでいる街の混沌と美から得ています。

どのようなフードデザインが消費者を飽きさせることなく「WOW！」と思ってもらえるでしょうか？ どのようにストーリーを発信・販売しますか？

#TMRW base

21/22

Thickness: 40mm



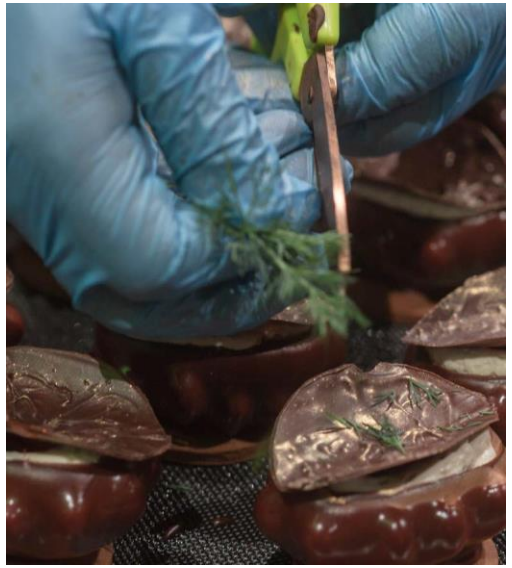
assignment 2

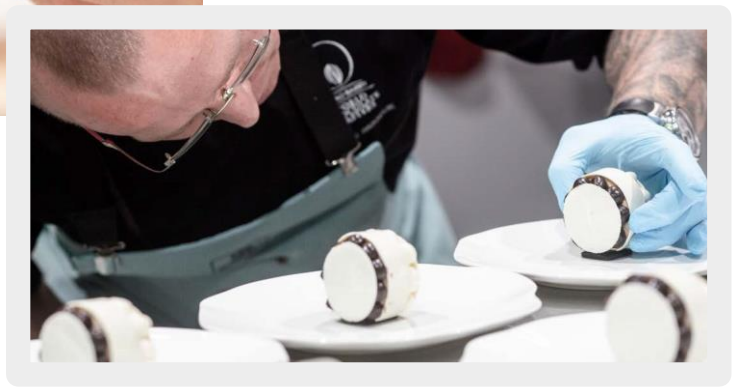
課題
3

#TASTE

WITH THE SUPPORT OF

課題3





3

フレッシュなパティスリーの作成。すべて現場で作り上げ、3種の材料/フレーバーを入れることが条件。材料：カカオバリーのチョコレート製品、フルーツ、日本国内・地元の生産者から調達した素材。

課題の概要
• フレッシュなブティックチョコレートパティスリーをすべて現場で作り上げます。
• 「フレッシュ」とは、いわゆる「本日のケーキ」（その日に作り、仕上げ、店に出されて販売される）を意味します。
• 3種類以上の異なる食感で構成されていること。
• 3つの主材料（チョコレート、フルーツ、地元の素材）が入っていることが明確に認識できること。審査員は、新鮮なフルーツを使って一から作り始めることを期待しています。
• チョコレートの風味が明確に感じられること。カカオバリーのチョコレート製品を取り入れること。
• 形や寸法の制限なし。
• 1個あたりの重量：50〜75g

課題3

審査のポイント
• 贅沢にチョコレートを使用しながら新しく軽やか、持続可能。フレーバー同士が美しいハーモニーを奏でているか。
• 未来を見据えたアイデア。
• テーマを考え抜き、コンセプトをパティスリーに落とし込んでいるか。斬新で個性的なテーマの表現。

詳細規定（すること・してはいけないこと）
新鮮さなど
• フレッシュなパティスリー作品は、すべて現場で作り上げ、審査員の目の前で組み立てまで行ってください。
• パ ティスリー作品は、個別のプチガトーとして提供してください。
• よりフレッシュな状態を保つために、冷凍庫、ドライアイス、液体窒素、冷却スプレーなど、パティスリーを0° C以下にする道具の使用は、本課題では不可とします。
• すべてのパーツは、競技会中にその場で作り上げてください。ただし、スポンジ、ビスキュイ、サブレ、クランブルは例外とします。折りパイ、シュー生地は焼成前の状態で持ち込み、会場で焼き上げることが可能です。
• すべてのパーツに新鮮な材料を使用してください（例：フルーツ、ハーブ、スパイス）。ただし市場や季節によっては、鮮度の良い状態でフルーツが手に入らないことがあります。その場合、フルーツピューレや冷凍フルーツの使用を許可します。これにより減点されたり、スコアが低くなったりすることはありません。
• 砂糖の使用は最小限に抑えてください。
• 材料に制限はありません。ただし、すべて食用あること。

課題3

チョコレート
• 39ページに記載の、カカオバリーのクーベルチュールチョコレート製品を1つ以上使用すること。
• それ以外のチョコレートを使う場合、カカオバリー製品の中に該当するものがあれば（例：プラリネ、クランチ）、競技者はそれを使用すること。ほかの競技者と類似する材料は不可です。手元にない場合は、他ブランドのものを使用するかその場で作成することが可能。
• チョコレートで、理想のパティスリーの味を実現する最高のパーツを作ること。審査員にそのチョコレートを選んだ理由を説明してください。

フルーツ
• パティスリーには1種類以上のフルーツを必ず使用すること。
• チョコレートと絶妙なペアリングであること。
• フルーツで、パティスリーの質感や味を際立たせる最高のパーツを作ること。審査員にそのフルーツを選んだ理由を説明してください。

国内・地元の素材
• 地元で生産されている素材を選び、現地の生産者から調達すること。
• 味、質感が明確に分かるものであり、パティスリーに機能的役割を果たすこと。
• 産地、選んだ経緯、生産者、フレッシュなパティスリーに適している理由を明記すること。

提供量
国内予選：
• 審査員用9皿（審査員用　7皿＋　撮影用2皿）
• 競技大会用に選んで自ら持ち込んだプレートに盛り付けて提供すること。

スコア
トータルスコアの22%

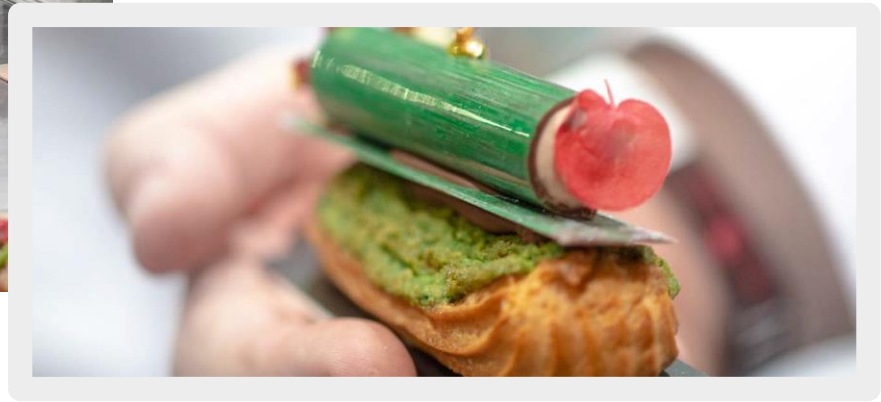
課題4

#SNACK

WITH THE SUPPORT OF

CACAO BARRY
Since 1842

課題4



課題4

すべて植物由来 & ピュアチョコレートを使用したクリーンラベルのスナックの作成。ヘルシーで、栄養バランスが良く、美味しいもの。扱いやすく、移動しながら食べたり、都会の健康志向のクイックサービスレストランで提供されたりするシーンを想定してください。

課題の概要
- 調理または仕上げが簡単にでき、テイクアウトで移動しながら食べることができるチョコレートスナック。
- 植物性の材料のみ使用。それ以外の素材は使用不可。
- クリーンラベルを目指し、添加物、着色料などの使用は最小限に抑えてください。審査員は、レシピ、現場の調理過程から審査して評価します。
- チョコレートを主材料として使用してください。
- 切り分けたりせず、1個ずつでの提供を前提とします。
- ビジュアルが消費者にとって購入するかどうか最初のきっかけになるため、デザインが大事になります。どのようなデザインが鍵となって、消費者の目を引くでしょうか？

審査のポイント
- 革新的なアイデアで、テイクアウトのスナックやストリートフードの進化する要求を満たし、それをチョコレートで表現しているか。
- 軽食のコンセプトとは差別化されたアイデアに基づいたスイーツかどうか。審査員は、麺類、タコス、ホットドッグ、ハンバーガーなどの軽食の枠を越えて、スイーツを表現することを期待しています。
- フレーバーや質感が、#TMRWのテーマを反映しているか。

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を1つ以上使用してください。
- チョコレートを主材料として使用して、味や質感に反映させてください。
- 移動の多い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。道具（フォーク、スプーン、ナイフ、箸）を使わずに食べられるものが望ましい。
- パーツはすべて会場で作成します。ただし、スポンジ、ビスキュイ、サブレ、クランブルは例外とします。折りパイ、シュー生地は焼成前の状態で持ち込み、会場で焼き上げることが可能です。
- 材料の選択に制限はありません。ただし、植物性の材料のみを使用し、食用かつ現地の法律に準拠していること。
- カカオバリー製品の中にあるチョコレート（例：プラリネ、クランチ）を使用する場合、競技者はそれを使用すること。ほかの競技者と類似する材料は不可です。ただし、競技者が、例えば現地のヘーゼルナッツ農家から調達した材料を使用してプラリネを手作りする場合は、カカオバリーのプラリネを使用しなくても良い。
- 無駄を省いて環境に優しいパッケージを。生物分解性があり、リサイクル可能で持続可能な素材を選ぶこと。食べられるパッケージでも構いません。
- 形や寸法の制限なし。ただし1人前ずつ提供することを前提としてください。

提供量
国内予選
- 審査員用9 皿（審査員用　7皿 +　撮影用2皿）

スコア
トータルスコアの22%

クリーンラベルとは：
食品の成分表をできるだけ簡素化し、人工着色料や人工甘味料などの添加物を使用しない動き。
消費者が商品の原材料、成分表を見て、あまりに多くの成分が細かい字で書かれていると、その商品を買わない傾向が生まれ始めている。
消費者に分かりやすく、安心できる食品を提供しようという動きであり、消費者が製造会社の商品を信信頼できるものであると判断する基準。

課題5

#BONBON

WITH THE SUPPORT OF

CACAO BARRY
Since 1842

課題５

課題5

#TMRWのテーマに沿ったフレッシュなボンボンの作成。新鮮で数日以内で食べ切る、食品添加物などの化学物質不使用の無添加なもの。日本国内の素材を1つ使用して、明確な機能的役割を果たすことが条件（例：味を引き立てる、健康に良いスーパーフード）。**ボンボンの型には、カカオバリーのモールドを使用すること。**

課題の概要

- 型抜きボンボンショコラの作成。デコレーション含めて最大12g。カカオバリーのクーベルチュールチョコレート製品を1つ以上使用すること。
- #TMRWのビジョンを表現した、フレッシュでセンセーショナルな味。
- 食品添加物不使用、合成着色料不使用、人工香料不使用、保存料不使用、人工甘味料不使用、転化糖やデキストロース等 の使用を抑えた低糖質が望ましい。
- 甘さ控えめ、低脂肪、軽やかでフレッシュな味。
- 2種類以上の異なる食感で構成されていること。1つにはカカオバリーのチョコレートを使用すること。シェルとデコレーションは質感の対象にはならない。

提供量

国内予選

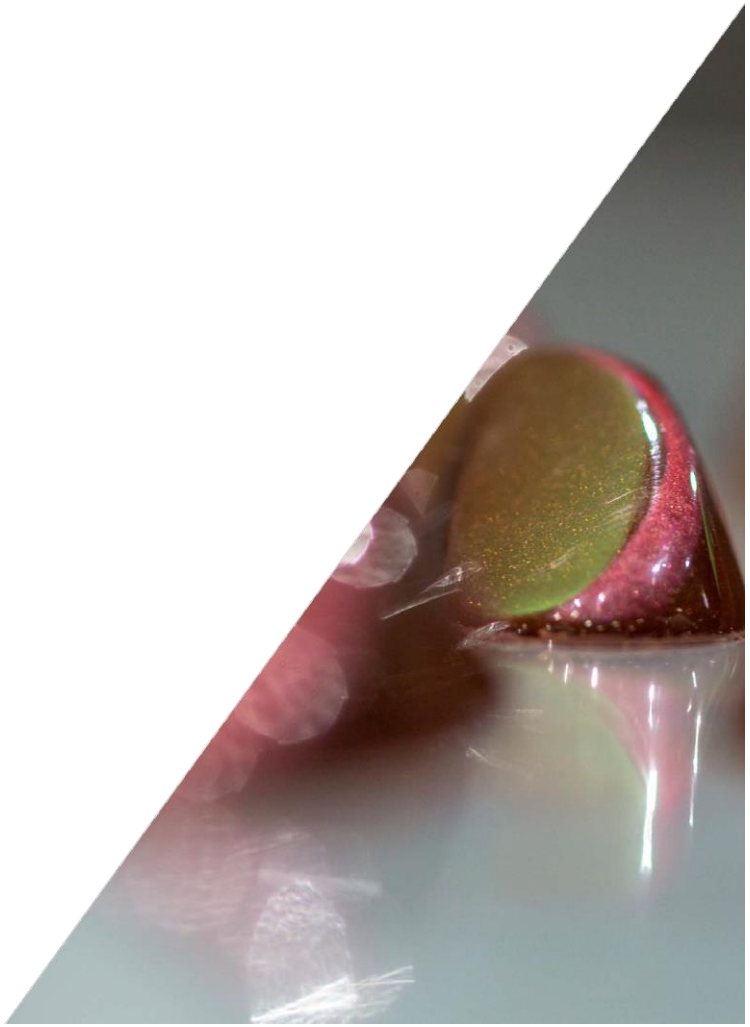
- 30個（審査員用8個 + 撮影用5個、メディア用17個）

※国内予選では持ち込み

スコア

トータルスコアの22%

【ボンボンの型】
取り扱い：日仏商事株式会社
お問合せ先：バリーカレボージャパン株式会社
email: tokyo-chocolate-academy@barry-callebaut.com



WITH THE SUPPORT OF CACAO BARRY Since 1842

CACAO BARRY
Since 1842

#unbox creativity

カカオバリーはワールド チョコレート マスターズの第8回を発表し、サポートすることを誇りに思います。これまで以上に、このコンテストはシェフにとって新しいリーグと、息をのむような創造性で私たちの毎日を楽しませてくれる彼らの探求に関するものです。私たちは彼らと一緒に旅をします。

1842年にバリー家のパイオニア精神を吹き込まれたカカオバリーは、世界のカカオフレーバーの奥深くに潜り、シェフにそれを届けます。
カカオの品種、土壌、発酵技術に関する農家のノウハウが生かされており、どれもユニークなストーリーがあります。

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多彩。
カカオバリーは、シェフたちの素晴らしい発見に満ちた感動的な旅となるよう願っています。

WITH THE SUPPORT OF
CACAO BARRY
Since 1842

すべての参加者に、下記から少なくとも1つのカカオバリーのチョコレートを課題への使用をお願いしています。これらのクーベルチュールチョコレートはそれぞれ、特定のテロワール（土地）の特徴的なカカオの風味、栽培方法、収穫後の方法を引き出します。私たちは、あなたがそれらを探求し、それらの周りにあなた自身のビジョンとアイデアを創造することをお勧めします。各課題ごとに、他のカカオバリー材料を自由に追加することができます。リスト詳細は33ページを確認ください。

CACAO BARRY PRODUCTS

Héritage
The chocolate references with unrivalled consistency in taste and technical properties for core pastry applications

Zéphyr™
cacao 34%
white

Zéphyr™ Caramel
cacao 35%
white with caramel

Purity from Nature
Nature's power flavours – for more cacao intensity

Lactée Supérieure
cacao 38%
milk

Alunga™
cacao 41%
milk

Extra-Bitter Guayaquil
cacao 64%
dark

Inaya™
cacao 65%
dark

Ocoa™
cacao 70%
dark

Plantation couvertures Cacao flavours that reflect terroir and individual farmer vision

Alto el Sol
cacao 65%
dark

Madirofolo
cacao 65%
dark

Origin couvertures
A collection of cacao flavours from around the world

Ambre Java™
cacao 36%
milk

Ghana
cacao 40%
milk

Mexique
cacao 66%
dark

Fleur de Cao™
cacao 70%
dark

Saint Domingue
cacao 70%
dark3131

Venezuela
cacao 72%
dark

Tanzanie
cacao 75%
dark

Or Noir™
Your unique chocolate, featuring the bespoke taste you created

CACAO BARRY PRODUCTS

PRALINÉS

Silky smooth and textured blends of almonds, hazelnuts and aromatic pistachios

Amandes Noisettes
25% hazelnuts
25% almonds

Pistache
70% pistachios

Amandes
50% almonds

Amandes Valencia
50% almonds

Noisettes
50% hazelnuts

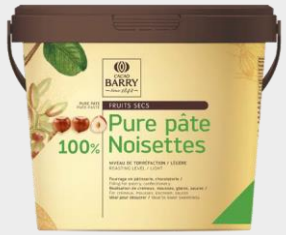
Noisettes Piémont
50% hazelnuts

Héritage Amandes Noisettes
32.5% hazelnuts
32.5% almonds

pure nut pastes

100% natural pure pastes to serve the purists and encourage the unique

Amandes
100% almonds



Noisettes
100% hazelnuts

課題用使用可能チョコレート一覧

※日本国内で取り扱いのない商品も含まれています。

プランテーションシリーズ　ダークチョコレート　クーベルチュール
Alto El Sol (min. 65% cocoa)　Pistoles™ 1 kg bag
Madirofolo (min. 65% cocoa)　Pistoles™ 1 kg bag

オリジンシリーズ　ダークチョコレート　クーベルチュール
Mexique (66% cocoa)　Pistoles™ 1 kg bag
Venezuela (72% cocoa) Pistoles™ 1 kg bag
Saint Domingue (70% cocoa) Pistoles™ 1 kg bag
Tanzanie (75% cocoa) Pistoles™ 1 kg bag
Equateur (76% cocoa)　Pistoles™ 1 kg bag
Fleur de cao (70% cocoa) Pistoles™ 5 kg bag

ピュルテシリース　ダークチョコレート　クーベルチュール
Ocoa™ (70% cocoa)　Pistoles™ 1 kg bag
Ocoa™ (70% cocoa) Pistoles™ 5 kg bag
Inaya™ (65% cocoa)　Pistoles™ 1 kg bag
Inaya™ (65% cocoa) Pistoles™ 5 kg bag
Excellence (55% cocoa) 2.5 kg block
Excellence (55% cocoa) Pistoles™ 5 kg bag
Extra-bitter Guayaquil (64% cocoa) 2.5 kg block
Extra-bitter Guayaquil (64% cocoa)　Pistoles™ 5 kg bag

ダークチョコレート　クーベルチュール
Mi-amère (58% cocoa) 2.5 kg block
Mi-amère (58% cocoa) Pistoles™ 5 kg bag
Louvre (71% cocoa) Pistoles™ 2.5 kg bag
PassyTM (70% cocoa) Pistoles™ 2.5 kg bag
Dark Organic (71% cocoa) Pistoles™ 2.5 kg bag

ダークチョコレート
Force Noire (50% cocoa)　2.5 kg block
Force Noire (50% cocoa) Pistoles™ 1 kg bag
Force Noire (50% cocoa) Pistoles™ 5 kg bag
Chocolat Amer (60% cocoa) Pistoles™ 5 kg bag

国内予選の申込方法

ガトー誌2020年5月号、2021年1月号にて掲載されている申込用紙を提出。

応募条件

(1)日本国籍を持つか、あるいは日本において公式的に1年以上居住かつ勤務した方。
(2)国内予選開催日の時点で21歳以上であること。

※バリーカレボー社の社員、カカオバリー、カレボー、カルマ、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されます。

WITH THE SUPPORT OF

CACAO BARRY Since 1842

今後のスケジュール(予定)

2021年4月中旬： 書類審査実施（詳細日程は追って洋菓子協会連合会HP、チョコレートアカデミーSNSにて告知）

2021年4月下旬： 書類審査通過者に向けた説明会（バリーカレボージャパン㈱　東京オフィス）

2021年６月５日（土）： **日本国内予選大会　開催　（場所：東京製菓学校）**

※国内予選実施方法は、今後コロナの状況により変更になる可能性がございます。
※搬入は６月４日（金）午後４時３０分～予定

2022年2月：　ワールドファイナルのルール＆課題発表

2022年3月：　各国代表者のブートキャンプ開催 in モントリオール（WCM委員会主催）

2022年10月：　ワールドファイナル　開催　（パリ）

CACAO BARRY
Since 1842

WCM 21/22