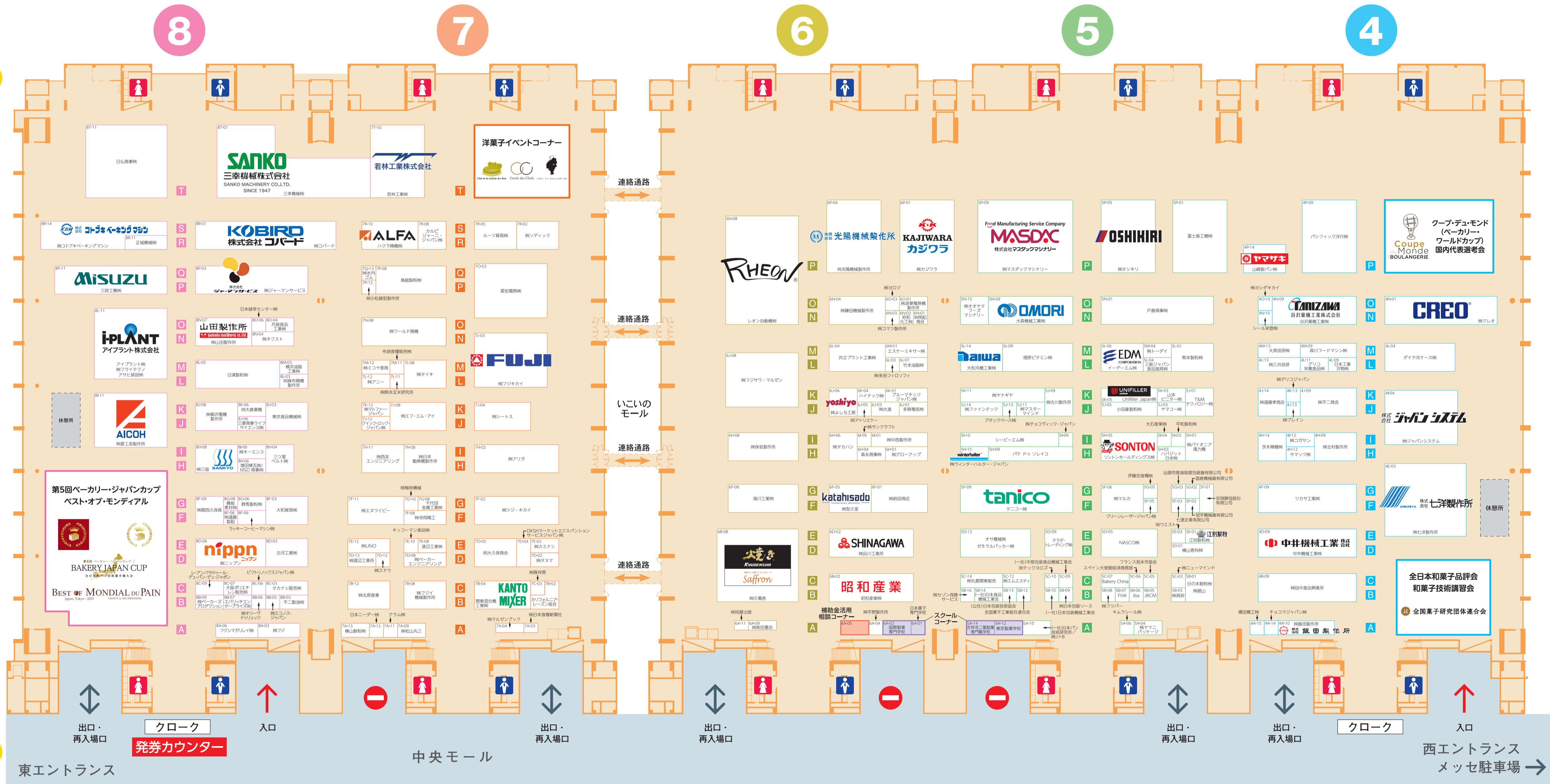


*各館にて会期中毎日開催 (各コーナーの観覧はすべて無料)。
*都合によりスケジュール変更となる場合がありますので、あらかじめご了承ください。

1階

2階



撮影禁止 ●会場内での撮影は本部事務局で許可した者以外は一切できません。
禁止拍照 ●除本部事務局許可の人員以外、会場内一律禁止拍照。
No Photographing ●No one is permitted to take picture in the site, except for those who have been permitted by the headquarters office of the Committee.
촬영금지 ●회장내에서의 촬영은 본부 사무국의 허가를 받은 사람 이외에는 일절 할 수 없습니다.

発券カウンター
中央エントランス

展示会場内の喫煙禁止について
幕張メッセ・国際展示場内での喫煙は、禁止となっております。

Hall 7

洋菓子イベントコーナー

日本の著名なパティシエ、シェフ、若手新進気鋭の方たちによるデモンストレーションをおこないます。世界最高峰ともいわれる日本の洋菓子製造技術を、ぜひご覧ください。

●クラフ・ドゥ・ラ・ガレット・デ・ロワ		
「ガレット・デ・ロワ」をはじめとするフランス伝統菓子の魅力と文化を発信		
2月28日(火)	永井紀之(ノリエット)	「クレームダンジュ」
	橋 雄介(パティスリーユウササグ)	「ガトーブルトン」
	伊藤文明(メソンドゥーズ)	「ガレット・デ・ロワ」
	三鶴康友(フランス菓子トヴグリユ)	「トロペジエヌ」
3月1日(水)	寺井則彦(エーブルドゥース)	「タルトタタン」
	フレデリック・マドレーヌ(ル・ボミエ)	「リ・オレ」
	石井 亮(パティスリーピガロー)	「ガトーバスク」
	濱田舟志(菓子工房グリュネベルク)	「ガレット・デ・ロワ プラリス」

●セルクル・デ・シェフ		
「フランス菓子を愛し、テーマに掲げる次世代シェフの会」によるデモンストレーション		
3月2日(木)	第1部「焼菓子論」	中山洋平(エクラデジュール)
	森 大祐(アングデット)	
	遠藤淳史(コナフェクトコンセプト)	
	第2部「モンパラン論」	佐藤亮太郎(レガレブ)
	島田 徹(パティシエ・シマ)	
	小林美貴(パレスホテル東京)	
	第3部「流行菓子論」	神田知興(オクトーブル)
	菊地賢一(レゾネフォル)	
	尾形剛平(チョコレートアカデミー東京)	

●トロフェ・ドゥ・キュルノンスキー2023		
一般社団法人・ザミ・ドゥ・キュルノンスキー・インターナショナルが主催する「食材で町と町を繋ぐ」をテーマにフランス・アルデッシュ県産栗と長野県産小布施栗を使ったアシェットセールのコンクール。		
3月3日(金)	出場選手	
	大澤隆一(ハイアットセントリック銀座東京)	
	剣持 章(ザ・プリンスパークタワー東京)	
	小池朝子(グランドプリンスホテル高輪)	
	杉山孝一(ロイヤルパークホテル)	
	須藤勇輝(横浜ロイヤルパークホテル)	
	関根朱音(ウェスティンホテル東京)	
	辻明日香(ホテル椿山荘東京)	
	鶴葉真史(株式会社 ニュー・オータニ)	
	原 宏美(株式会社 帝國ホテル)	
	森岡邦泰(品川プリンスホテル)	
	吉崎貴大(軽井沢プリンスホテル)	
	藪谷泰久(ウェスティンホテル東京)	

Hall 8

第5回ペーカリー・ジャパンカップ *全日本製パン技術選手権大会

「日本のパン職人の技術による『日本のパン』の1番を決める唯一のペーカリーコンテスト、第5回ペーカリー・ジャパンカップを開催します。

大会スケジュール		
2月28日(火)	食パン部門決勝進出者	北村佳子(egg bakery)
	岸 博之(あけぼのパン)	山岸隆弘(パン工房マ・フィユ)
	菓子パン部門決勝進出者	楠田法久(プーランジェリークスパン)
	辻川公起(ジュプリルタン)	遠藤莉英(VIRON)
	井出優佑(東京ボンパドワル)	
3月1日(水)	食パン部門決勝進出者	坂井啓太(Backen Heim ボルガ)
	郡山宗弘(Boulangerie Seize)	菰田悠記(イズペーカリー)
	桑野 景(唐人ペーカリー)	
	調理パン部門決勝進出者	重富朋子(SOLBAKERY)
	星野里佳(プーランジェリーブルティガロ)	末武徹也(陸ノマル井パン)
	諸田三比呂(ディオベネクラフト)	

Hall 8

ベスト・オブ・モンドリアル		
世界 25 カ国のパン職人によるコンクール「モンドリアル・デュ・パン」の上位チームによる国際コンクールを、日本で初めて開催します。(参加 8 カ国 11 チーム)		
2021 年開催の第 8 回大会の上位 6 チーム (6 カ国) に加えて、新型コロナウイルスの影響で延期となっていた第 7 回大会 (2019 年) の上位 5 チーム (5 カ国) が参加し、各回のパン職人世界一の座を目指してその技を競います。		
日本からは、2019 年大会総合優勝の大澤シェフ(コム・ン)、2021 年大会総合優勝の谷口シェフ(フリアンド)が出場予定です。		
大会スケジュール		
3月2日(木)	日本チーム	フランスチーム
	中国チーム	ペルーチーム
3月3日(金)	日本チーム	スペインチーム
	オランダチーム	フランスチーム
		イタリアチーム
		ベルギーチーム