



<イベントレポート>

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ エグゼクティブ シェフ パティシエ 徳永純司氏による

“自転車のまち”今治のご当地スイーツ「今治ブレスト」

徳永シェフオリジナルレシピ「今治ブレストチョコラ」を一般に大公開！

～濃厚チョコレートと今治産レモンの爽やかな香りが融合した、老若男女に愛される味～

地元今治明德短期大学生へ、オリジナルレシピと作り方を初披露する特別公開授業を実施

愛媛県今治市は、12月3日（火）に、ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ エグゼクティブ シェフ パティシエ 徳永純司氏（愛媛県今治市出身）ご協力の下、“自転車のまち”愛媛県今治市のご当地スイーツ「今治ブレスト（読み：パリブレスト）」のオリジナルレシピと作り方を、地元明德短期大学ライフデザイン学科スイーツ・カフェコース及び調理師専修科の学生に初披露する、特別公開授業を開講いたしました。



■当日のプログラム

挨拶：今治明德短期大学 学長 加藤明様

アイアイ今治キャンペーン及び「今治ブレスト」についての説明：今治市営業戦略課 重松辰弥様

デモンストレーション：徳永純司様（ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ エグゼクティブ シェフ パティシエ）

製菓実習：今治明德短期大学 学生

■今回のイベントが開催された背景

今治ブレストは、今治を盛り上げる取り組み「i.i.imabari!（読み：アイアイ今治）キャンペーン」において、ご当地スイーツとして誕生し、市内のカフェやパン屋などの計13店舗で提供しています（9月末時点）。今治ブレスト「徳永シェフオリジナルレシピ」は、アイアイ今治キャンペーン及び今治ブレストの周知と、市内への観光誘致や地域活性化を目的として、徳永シェフに開発していただきました。また、今治市の未来を担う地元学生に、今治市活性化の一翼を担ってもらいたいという期待を含め、本レシピを公開授業にて初披露しました。

■「徳永シェフオリジナルレシピ」のデモンストレーション実施

公開授業は、徳永シェフが工程ごとにデモンストレーションを行い、続いて学生が実習を行うという流れで実施されました。レシピの味の決め手は、徳永シェフが得意としお菓子作りによく使うという「ショコラオレ（ミルクチョコレート）」に、今治市大三島産のレモンの皮を使い爽やかな香りをプラスした、「シャンティーショコラシトロン」です。見た目の濃厚さ以上に、さっぱりとした味に仕上がっています。徳永シェフは、「チョコレートに爽やかな香りのレモンを加えることによって、老若男女誰でも好きな味を目指しました。」とコメント。また、テンパリングして間に挟んでいる「ブラックショコラ」は、見た目のアクセントと、食感の楽しさを演出しています。

最後に徳永シェフから未来のパティシエ達へのアドバイスとして、「おいしく作るコツは一つ一つの工程を丁寧にすること。もう少しクリームを絞る方などを練習すれば、さらに上手に作れるようになる。」とコメントしました。また、「なんでもあきらめずに努力を続けて下さい。」とエールを送りました。



■今治明德短期大学学生 製菓実習の様子

学生たちは最初は緊張している様子でしたが、デモンストレーション時にはメモを必死にとり、実習が始まると徳永シェフに作業の確認や質問をするなど、終始和やかな雰囲気で行われました。また、ある学生は、「日本を代表する著名な徳永シェフに教えて頂き、またシェフの前で実習を行うのは緊張しますが、こういう機会はないので大変ありがたいです。」と、貴重な経験について感想を述べました。完成後はそれぞれ制作した今治プレストショコラを試食。学生たちは「サクサクでレモンの風味が効いていて美味しいです。」と笑顔でコメントし、最後には徳永シェフへ感謝の想いを伝え、今回の実習は終了しました。



■ 徳永シェフオリジナル「今治ブレストショコラ」レシピ

▼徳永シェフオリジナルレシピの詳細は、下記URLにて公開しています。

URL : <https://iiimabari.jp/special/bari-brest/recipe.html>

【使用する機材】ゴムベラ、ホイッパー、ボール、手鍋、絞り袋、平口金、星口金、丸口金、天板、シルパット



① クレームダマンドショコラをつくる



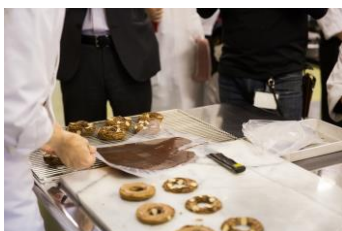
② シューショコラをつくる



③ シャンティーショコラシトロンをつくる



④ クレームショコラブラリネをつくる



⑤ ブラックショコラを載せる



⑥ ①～⑤を組み立て、完成！

■ 徳永 純司 (とくなが じゅんじ)

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ エグゼクティブ シェフ パティシエ



1979年生まれ 愛媛県今治市出身。高校卒業後、関西のレストラン、ホテルで料理、パティシエを経験し、2004年からザ・リッツ・カールトン大阪のミシュランレストラン「La Baie」にてシェフパティシエ、2007年よりザ・リッツ・カールトン東京でパストリーシェフ&ショコラティエとして活躍。

2015年「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」に日本代表として参加し、世界大会で準優勝、チョコレートピース部門で1位など、数々のコンテストで優勝。2016年4月より、ホテル インターコンチネンタル 東京ベイのエグゼクティブ シェフ パティシエに就任。

■ 徳永シェフコメント

生まれ育った今治で今回このような形でイベントに参加できることをとても嬉しく感じています。チョコレートの今治ブレストを製作しましたが、チョコだけだとくどくなってしまいますので、今治のレモンの皮の香りを生かし、だれにでも食べやすい味わいに仕上げました。今治ブレストを通じ、今治がさらに盛り上がることを期待します。

■今治明德短期大学

今治明德短期大学では建学の精神である「明德を明らかにする」のもと、人格教育を教育理念として、深く専門の学芸を教授研究し、職業または実生活に必要な能力を育成することにより、地域に根ざしつつ人類の文化と福祉の発展に貢献することを目的としています。

ライフデザイン学科スイーツ・カフェコースでは、「豊富な実学教育を通じた豊かな人間形成」を目標に、製菓の知識や技術を身に付けた、人間性豊かで創造力溢れる製菓衛生師の養成を教育目標にしています。

調理師専修科では、食の安全・安心の提供のため、食品・栄養・衛生・調理に関する専門的知識及び技術を修得させることを教育目標としています。

■今治市ご当地スイーツ「今治ブレスト」とは



今治市は2019年4月より、市内のカフェやパン屋などにて、今治市を盛り上げる新ご当地スイーツとして、「今治ブレスト（読み：パリブレスト）」の販売を開始いたしました。今治ブレストは、世界最古のサイクリングイベント「パリ・ブレスト・パリ」にちなんだ自転車の車輪（リング状）のフランス銘菓「パリ・ブレスト」に着想を得て開発されました。今治ブレストの基本コンセプトは、①自転車の車輪をイメージさせるリング状のスイーツ ②今治産の食材を使っている ③今治市とのかかわりのあるお店で販売する という3点です。しまなみ海道だけではなく、今治市内を楽しみながら巡ってもらうことを目的としており、2019年9月末時点で計13店舗で提供をしています。各店舗では、独自の工夫を凝らし、独創的な今治ブレストを提供することで、今治市を代表するご当地スイーツとして成長させております。

■アイアイ今治キャンペーンとは

「i.i.imabari!（アイアイ今治）キャンペーン」は、みんなで今治市を盛り上げ、つい夢中になってしまうような今治の魅力を、広く世界に発信するための活動です。2019年3月9日（土）、アイアイ今治キャンペーン第1弾として「今治タオル×さいさいきて屋」のコラボレーションを実施いたしました。今後も今治を盛り上げていく取り組みを実施して参ります。

アイアイ今治公式HP：<https://iimabari.jp/>

