

あの角の向こうに発見がある。



IKSPIARI®

2017年6月8日
株式会社イクスピアリ

イクスピアリ 直営レストランのパティシエ 「2017 千葉県洋菓子作品コンテスト大会」にて金賞を受賞

6月12日(月)から受賞記念メニューも登場

株式会社イクスピアリのパティシエ（菓子職人）、篠田幸子（しのだ さちこ）が、5月30日から6月5日にかけて行われました「2017 千葉県洋菓子作品コンテスト大会」の「国内産米粉を使った焼き菓子部門」において、金賞を受賞いたしました。

同大会は千葉県洋菓子協会が主催する県内のパティシエを対象としたコンテストです。篠田は全4部門の中から「国内産米粉を使った焼き菓子部門」に出品し、味やデザイン、全体のバランスなどについて審査を受けました。

金賞を受賞した作品「米粉のパウンドケーキ“プレジール”」は、「お米らしい食感」と「食べる楽しみ」をテーマに、米粉と餅粉を絶妙な配分で混ぜ合わせ、さらに米粉ならではのもちもちした食感を引き出すため製造方法に工夫を凝らしました。

また、プレーン、紅茶、キャラメルの種類3種類の生地と、味のアクセントにプルーン、オレンジを入れることによって、食べたときにさまざまな風味が混ざり合い、しっとり感、もっちり感とともに、楽しく、美味しく召し上がっていただける作品に仕上げました。

今回の受賞を記念し、千葉県産米粉を使って受賞作品をアレンジした洋菓子「プレジール」を、直営レストラン「カフェ・トレイル&トラック」のデザートメニューとして、6月12日から期間限定でお楽しみいただけます。

イクスピアリの直営レストラン※での美味しいひとときを陰で支えるパティシエに、ぜひご注目ください。

※イクスピアリ内には、株式会社イクスピアリが直営する飲食店舗が11店舗あり、現在6名のパティシエが各レストランのデザートなどの製作を担当しております

受賞記念デザートメニュー「プレジール」

【期間】6月12日(月)～9月3日(日)

【価格】単品 税抜420円、ドリンクセット 税抜520円

【店舗】2F「カフェ・トレイル&トラック」

TEL：047-305-5647（11:00～22:30）

※「プレジール」とはフランス語で「楽しみ」や「喜び」を意味する言葉。
千葉県産の米粉を使い、ふんわり、しっとり、もっちりとした食感が特長のパウンドケーキです。プレーン、紅茶、キャラメルの3種類の生地、プルーン、オレンジのアクセントを効かせ、食べる楽しさを表現しました。



プレジール



受賞した篠田パティシエ



受賞作品：米粉のパウンドケーキ“プレジール”

《受賞者プロフィール》

氏 名：篠田 幸子（しのだ さちこ）

年 齢：32 歳

出 身 地：千葉県東金市

所 属：株式会社イクスピアリ 直営事業部 レストラン開発課勤務

経 歴：エコール 辻 東京を卒業。洋菓子店での勤務を経て、2012 年 9 月 イクスピアリへ入社。

「2016 ジャパン・ケーキショー東京」（国内産米粉を使った焼き菓子部門）にて銀賞受賞

本人コメント：「お米らしい食感」をテーマにしたものの、思うような仕上がりにならず、試作を繰り返す日々でした。出来映えになかなか満足できず、試行錯誤の末に完成しました。

今回、このような賞をいただくことができ達成感でいっぱいです。

「2017 千葉県洋菓子作品コンテスト大会」について

千葉県洋菓子協会が千葉県内のパティシエを対象に開催したコンテストです。「国内産米粉を使った焼き菓子部門」「プティガトー部門」「デコレーションマジパン仕上げ部門」「ピエス・アーティスティック部門」の 4 部門に計 55 名が参加、部門ごとに金・銀・銅賞が選ばれました。

※「国内産米粉を使った焼き菓子部門」では金賞 1 名、銀賞 1 名、銅賞 1 名選出

お問い合わせ

イクスピアリ インフォメーション TEL：047-305-2525（受付時間：10:00～19:00）

イクスピアリ・オフィシャルウェブサイト <http://www.ikspiari.com/>