

第4回大会 最終審査員

Jane Hasell-McCosh (ジェーン ハーゼル マコッシュ) (英国大会主催者)



イギリス湖水地方にある大邸宅「ダルメイン」の12代目当主の妻で、ダルメイン世界マーマレードアワード&フェスティバルの創設者。

マーマレードを世界中に広めるためにあらゆる人々、スポンサーを巻き込んで精力的に活躍中。アマチュア部門の出品料からの収益金をチャリティーとして寄付するなど社会貢献にも力を入れている。

イギリス湖水地方の特徴的な風景と共に豊かな自然の力を最大限にいかした庭造りは、「魔法の庭、ダルメイン」としてNHKのテレビ番組で紹介された。

Dan Lepard (ダン レパード) (英国大会審査員)



ダン氏は、お菓子&パンのエキスパートとしてイギリスを拠点に活躍する人気シェフ。ダルメイン世界マーマレードアワード&フェスティバルでは、このコンテストが始まった当初から審査員に加わっており、現在ではパム・コービンとともにチーフジャッジを務めている。

池田 浩明 -IKEDA Hiroaki- (ブレッドギーク (パンオタク)、パンラボ主宰)



パンの研究所「パンラボ」を主宰。

日本全国のパンを食べ、メディアでパンの情報を発信している。

パンを愛し、パンを食べまくるブレッドギーク(パンオタク)。

近著に『Hanako特別編集 池田浩明責任編集 僕が一生付き合っていきたいパン屋さん。』(マガジンハウス)、『パンのトリセツ:知ればもっとおいしくなる! 切り方・焼き方・味わい方』(誠文堂新光社)など。

日本全国の小麦のおいしさを伝える「新麦コレクション」の理事長も務める。

伊藤 文明 -ITO Fumiaki- (パティスリー・メゾンドゥース オーナーシェフ)



1999年に 横浜ロイヤルパークホテルに勤務。調理部門に配属されケーキ作りに従事、その後パティシエとなり、名店「ICHIRIN」にて修行する。

2013年に独立し、「パティスリーメゾンドゥース」を開業。

(主な賞歴)

2008 ルクサルドグランプリオ 優勝

2012 クラブガレットデロワコンクール 優勝

2014 パリ ガレットデロワコンクール当時日本人最高位10位入賞

2018 クープ デュ モンドドゥラ パティスリー 国内予選アメ細工部門 優勝

2019 クープデュモンドドゥラパティスリー 日本代表 銀メダル

第4回大会 最終審査員

宇都宮 勝博 -UTSUNOMIYA Katsuhiro- (アヲハタ株式会社)



1982年青旗缶詰株式会社(現 アヲハタ株式会社)入社。
同社 営業企画室長、営業開発センター所長、経営企画部長、経営本部 副本部長、マーケティング本部長などを歴任。
2020年より現職(経営本部にてCSRを担当)。

宇戸平 智子 -UDOHIRA Tomoko- (元ローズベーカーリー ペストリーチーフ)



大阪あべの辻製菓専門学校卒業後、ホテル、ケーキ屋、カフェ勤務。
2008年渡仏 ローズベーカーリーパリ本店にてペストリーを担当。
2010年～ ローズベーカーリージャパンの立ち上げに携わる為、帰国。

ローズベーカーリー創始者のローズ・カッラリーニの信頼も厚く、
日本でのペストリー商品開発を2020年11月まで担当。
出産を機に現在は福岡県在住。

金子 博文 -KANEKO Hirohumi- (銀座ウエスト シェフパティシエ)



麻布ニュービクトリア、銀座ウエスト、ぶどうの木を経て渡仏 帰国後銀座エルドール、独立開業後銀座ウエスト再就職
祖父は、愛媛県大三島の温州蜜柑農家 その影響もあり農家さんとの交流が大好きで北海道から沖縄まで各地を訪ね歩きます。
農家の匠を繋ぐプロジェクトを提唱中。

岸本 直人 -KISHIMOTO Naoto- (naoto.K オーナーシェフ)



京都出身 都内の洋食店で料理人としての第一歩を踏み出す。その後NHK「天皇の料理番」をきっかけにフランス料理に興味をもち 渋谷「ラ・ロシェル」の坂井宏行氏に師事。1994年に渡仏。
ロワール「ラ・プロムナード」、パリ「フォーシェ」、ブルゴーニュ「ヴェズレー」「レスペランス」など各地で研鑽を積む。
1996年に帰国。銀座「オストラル」をスーシェフとして立ち上げる。2001年より同店シェフに就任。
2006年11月、南青山にてレストラン「ランベリー」オープン。ミシュランガイド東京にて、2008年初版より10年連続で星を獲得。
2017年11月 広尾に移転リニューアルオープン。
2020年 ミシュランガイド東京2020にて星を獲得 / ゴエミヨにて16.5を獲得。
2021年8月、皇居外苑にほど近い神田錦町に「naoto.K」をオープン。



タルメイン

世界マーマレードアワード&フェスティバル

日本大会



第4回大会 最終審査員

木村 宗慎 -KIMURA Soshin- (芳心会茶道教室 主宰)



茶人。グルマン世界料理本大賞グランプリ受賞者。

1976年愛媛県生まれ。神戸大学卒業。少年期より茶道を学び、1997年に芳心会を設立。京都・東京で同会稽古場を主宰。その一方で、茶の湯を軸に執筆活動や各種媒体、展覧会などの監修も手がける。また国内外のクリエイターとのコラボレートも多く、フランスに本部を置くシェヌ・デ・ロティスール協会など、料理・美食家の国際団体にも所属。様々な角度から茶道の理解と普及に努めている。

著書『一日一菓』(新潮社刊)でグルマン世界料理本大賞

Pastry部門グランプリを日本人として初めて受賞する。また日本博物館協会や中国・国立茶葉博物館や英国オクスフォード大学アシュモリアン博物館などからも顕彰を受ける。

愛媛県愛顔のえひめ文化スポーツ賞(2015年)ほか受賞多数。

他の著書に『利休入門』(新潮社)『茶の湯デザイン』『千利休の功罪。』(ともにCCCメディアハウス)など。日本ペンクラブ、日本文藝家協会、日中文化交流協会会員。

柴田 香織 -SHIBATA Kaori- (フードナビゲーター)



愛知県生まれ、早稲田大学第一文学部卒業。広告会社に勤めた後、2005年に国際スローフード協会が設立したイタリアの食科学大学 The University of Gastronomic Sciences 修士課程「食品の品質とコミュニケーション」を第一期生として修了。

帰国後、食とコミュニケーションをテーマに活動を開始。2011年より(株)三越伊勢丹研究所で食品ディレクターを務め、2020年4月より(株)KOTODAMA PRESSの代表取締役。

企業の食品コンサルティング・アドバイザー、編集・執筆、地方自治体のアドバイザーやブランド事業審査員などを務める。

鈴木 弥平 -SUZUKI Yahei- (ピアットスズキ オーナーシェフ)



1967年生まれ。ピアットスズキオーナーシェフ、トラットリア・ケ・パッキアオーナー。19歳でイタリア料理の道へ。平田勝シェフに師事し、平田氏独立に際して「クチーナ・ヒラタ」へ。

1992年よりイタリアへ1年間イタリア料理留学しイタリアの料理学校で学ぶ。

その後、単身でシチリア、トスカーナ、リグーリア、ピエモンテなど各地のレストランで研鑽を積む。

帰国後の1993年「ヴィーノヒラタ」のシェフに就任。2002年独立し『ピアットスズキ』を開業。伝統的なイタリア料理を基本としながらも、旬の素材の持ち味を活かした料理を提唱。

2007年から2021年「ミシュランガイド東京」一つ星獲得。

2018年ゴ・エ・ミヨ (Gault&Millau)獲得。

2019年本場イタリアで行われたパネットーネコンテスト5大会に出場。

日本人初、全ての大会でファイナリスト、FIPGC主催では、金賞受賞。

第4回大会 最終審査員

高橋 菜津子 -TAKAHASHI Natsuko- (naoto.K スーシェフ)



千葉県出身
専門学校卒業後、都内のパティスリーに勤務
2010年渡仏、パリのレストランで修行
帰国後、ANAインターコンチネンタルホテル ピェールガニエールに勤務
2013年よりランベリー シェフパティシエ就任
以降現在まで9年間、シェフ岸本直人の元に従事

平岩 理緒 -HIRAIWA Rio- (スイーツジャーナリスト)



マーケティング会社を経て製菓学校で学んだ経験を活かし、フリーのスイーツジャーナリストとして活動。月200種類以上の和洋菓子を食べ歩き、雑誌やTV、WEB等で発信。特に、歴史と風土に結びついた「ローカルスイーツ」に着目し、素材の生産者も積極的に訪ねている。
メーカーの商品開発コンサルティング、スイーツのイベント企画や司会、製菓学校講師、コンテスト審査評価、スイーツを軸とした自治体の地方活性化支援など幅広く活動。
スイーツ情報サイト「幸せのケーキ共和国」主宰。
「All About」スイーツガイド、「おとりよせネット」達人や、日経新聞のスイーツ部門ランキングの選者、「Yahoo!ニュース」のスイーツ担当等も務める。
著書『東京最高のパティスリー』(ぴあ)、『まんぷく東京レアもの絶品スイーツ』(KADOKAWA)、監修『厳選スイーツ手帖』『厳選ショコラ手帖』(共に世界文化社)等。

森平 和歌子 -MORIHIRA Wakako- (フルーツプランナー)



全国の生産者の方のもとへ訪問し、新商品の開発・企画・社員教育・店舗管理・フルーツ講座の開催・地方自治体とコラボレーションした商品の開発・講演・審査員など幅広く活躍。生産者と消費者の架け橋として活動し、地方活性化に従事。
全国の農産物の販売促進・商品開発・広報活動・レストランやホテルのシェフへ食材の紹介・農産物が主役の店舗プロデュースなど、世界に発信できるMade in Japanブランドを多方面から手がける。
また、食育活動として専門学校で若い人材育成・情報サイトsodane執筆・北海道テレビ放送番組審議委員を務めるなど、幅広く「農産物・産地」の魅力を発信中。