

ベーカリー・ワールドカップ

「2022 クープ・デュ・モンド・ドウ・ラ・ブーランジュリー」 ドンク・合田知弘が日本代表メンバーに選出、本選に出場決定！



「2022 クープ・デュ・モンド・ドウ・ラ・ブーランジュリー」
日本代表に選ばれた合田知弘（写真右）



最終選考会の様子

1905年創業、職人が粉から生地を仕込み、焼き上げるスクラッチ製法に一貫してこだわった神戸生まれの老舗ベーカリー、株式会社ドンク（本社：兵庫県神戸市、代表取締役社長執行役員：中土忠）の合田知弘（ごうだともひろ）が、フランス MOF 主催の「2022 クープ・デュ・モンド・ドウ・ラ・ブーランジュリー」の日本代表選手最終選考会において、「パン部門」の日本代表メンバーに選出されました。

“パンのワールドカップ”と称される「クーブ・デュ・モンド・ドウ・ラ・ブーランジュリー」は、2年に1度フランスで開催される国別対抗の国際コンクールです。「パン部門」「ヴィエノワズリー部門」「飾りパン部門」の3部門に分かれ、国内選考で選ばれた各部門の代表者が3名1組のチームとなり、各国の代表チームとパンの技術や美味しさ、ノウハウ等を競い合います。1992年に設立された本コンクールは製パン業界で高く評価され、世界の製パンの最新トレンドの発信の場となり、世界の一流パン職人を世に紹介するコンクールとなっています。ドンクでもこれまで計7名の職人が日本代表として出場を果たし、世界を舞台に好成績をおさめています。

今後、合田含む日本代表は2022年1月にフランス・パリにて開催予定の本選への出場を目指します。是非「2022 クープ・デュ・モンド・ドウ・ラ・ブーランジュリー」での合田の活躍にご期待ください。

合田知弘(ごうだともひろ)プロフィール



1974年 北海道札幌市出身

1997年 ドンク入社、店舗勤務を経て、各地区エリア支援室にて、技術指導を担当。現在は生産技術本部に所属。

受賞歴：2008年カリフォルニア・レーズンベーカリー
コンテスト審査員特別賞受賞



最終選考会時の作品

「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・ブーランジュリー」について

1992年、フランスのMOF(※1)が中心となって設立されたベーカリーのワールドカップ。1992年に第1回大会が開催され、2年に1度、フランスで開催されています(※2)。国内選考および国際選考で選出された12ヶ国のチームが出場し、与えられたブースと限られた材料の中で、規定の品目を8時間以内に仕上げ、その技術・スピード・芸術性を競います。

※1 MOF : Meilleurs Ouvriers de France : フランス国家最優秀職人の称号。

様々な手工業者を対象にフランスが認めている国家資格。

※2 96年大会までは2年に1度、02年大会までは3年に1度開催、20年大会までは4年ごとの開催