

ベーカリー・ワールドカップ

「2024 クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・ブーランジュリー」
ドンク・合田知弘が参加する日本代表が世界3位受賞！「2024 クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・ブーランジュリー」日本代表
(一番左：パン部門代表の合田、一番右：コーチを務めた茶山)

日本チームの作品

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、2024年1月21日（日）、22日（月）にフランス・パリで開催された「2024 クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・ブーランジュリー」において日本代表メンバーとして出場し、世界第3位を受賞いたしました。

“パンのワールドカップ”と称される「クーブ・デュ・モンド・ドゥ・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。

今回「パン部門」の日本代表メンバーとして出場した合田は、バゲットトラディショナル、バゲットヴァリエ、パンオールヴァン等の課題パンと古代小麦のパン、自国のパン等の自由形パン、競技の際に抽選で決定する即興パンの3カテゴリー、計8作品にて競技。また2016年大会で日本代表として出場経験のあるドンク・茶山寿人が日本代表チームのコーチを務めました。日本代表は22日（月）に出場し、出場12か国中、見事3位入賞を果たしました。合田は大会を終えて「入賞できて嬉しい。ここまでこられたのは周りのたくさんの支えがあったからこそ。皆様の声援をいただき、3人で時間内に作品を作り上げることができました」と受賞の喜びと感謝の気持ちを語りました。

本大会において、ドンクではこれまで合田含む計8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。当社は職人の育成に力を入れていることから、国内外問わず、コンテストへの出場を推進しているほか、職人の海外研修や海外講師の招聘などを積極的に行っています。今回の大会出場で得た実績と経験を活かし、今後も引き続き、製パン技術の向上とこだわりの味の継承に努めてまいります。

「2024 クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・ブーランジュリー」結果概要

■総合順位

- 1位 フランス
- 2位 韓国
- 3位 日本

■日本代表チーム

- ・パン部門 合田知弘（株式会社ドンク）
- ・ヴィエノワズリー部門 堀田圭介（株式会社アンデルセン）
- ・飾りパン部門 梅谷誠吾（株式会社神戸屋レストラン）
- ・コーチ 茶山寿人（株式会社ドンク） ※2016年大会日本代表

※4名は2022年大会の日本代表として選出されましたが、新型コロナウイルス感染症の影響で日本チームが出場を辞退したため、2024年大会の日本代表となりました。

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・レーズンベーカーリーコンテスト
審査員特別賞受賞

「クーブ・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。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。

※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

【報道関係のお問い合わせ】

ドンク PR 事務局（株式会社サニーサイドアップ内）

担当：太田（080-3212-7524）、佐藤（070-1639-9609）、島村

E-MAIL : donq-pr@ssu.co.jp