

世界大会で日本代表が健闘

ドンク・井上淳子が

「2026 クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・ブーランジュリー」に出場



「2026 クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・ブーランジュリー」日本代表・井上淳子



日本チームの作品

1905年創業、職人が粉から生地を仕込み、焼き上げるスクラン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）の井上淳子（いのうえじゅんこ）が、2026年1月20日（火）、21日（水）にフランス・パリで開催された「2026 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いたしました。

“パンのワールドカップ”と称される「クープ・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「ヴィエノワズリー部門」の日本代表メンバーとして出場した井上は、クロワッサン・ナチュール、バイカラーパンオショコラなどの「発酵折込み生地の甘いヴィエノワズリー」、ブリオッシュ・ア・テット、ブリオッシュ・フィユテなどの「発酵生地と発酵折込み生地の甘いブリオッシュ」、自国のヴィエノワズリーなどの「自由形ヴィエノワズリー」の3カテゴリー、計9作品にて競技。日本代表は20日（火）に出場し、世界の舞台で技術を披露しました。

本大会において、ドンクではこれまで井上含む計9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。

「2026 クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・ブーランジュリー」日本代表

■日本代表チーム

- ・パン部門 田幡 知照（株式会社帝国ホテル）
- ・ヴィエノワズリー部門 井上 淳子（株式会社ドンク）
- ・飾りパン部門 澤田 淳一（合同会社 HIJ ライブラリ）

井上淳子(いのうえじゅんこ) プロフィール



1982年 奈良県奈良市生まれ
2007年 ドンク入社、九州・東京地区店舗にて勤務。
店舗でのチーフ職を経て、現在は東京エリアのブーランジェリーダーを担当

「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各国の代表チームが出場し、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。

様々な手工业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