

CHOCOLATE ACADEMY CENTRE™  
TOKYO PRESENTS

# CHOCOLATE INNOVATION CONTEST

## 2020 RECIPE BOOK

チョコレートアカデミーセンター™ 東京 主催

# チョコレート イノベーション コンテスト 2020 レシピブック

---

第2回テーマ

INNOVATION FROM JAPANESE MODERN RUBY

～和モダン ルビーチョコレートのイノベーション～

---

第4のチョコレートとして日本上陸から約2年が経った「ルビーチョコレート」。試行錯誤を経て、さまざまな菓子が市場で広がり、現在では多くの方々に知っていただくことができました。今回のユニークなテーマ、「ルビーチョコレート」×「和モダン」なレシピをぜひお楽しみください。

# ルビーチョコレートとは？

## What's Ruby Chocolate ?

ダーク、ミルク、ホワイトに続く第4のチョコレート。  
着色料やフルーツフレーバーは不使用で、  
カカオ産出国で収穫されるカカオ豆の中から、  
ルビーチョコレートになりうる物質をもった「ルビーカカオ豆」から作られます。

このルビーカカオ豆は、自然界に存在する独特な成分により、  
これまでにないルビー色とフルーティーな味を持っています。  
長年の研究の結果、この物質が豊富に含まれるカカオ豆を特定し、  
チョコレートに加工するための最適な方法を見出したのです。

ルビーチョコレートのフルーティーな味わいは、  
さまざまな素材とマッチし、チョコレートの可能性を広げることができます。  
スパイス、各種アルコール類、ビネガー、コーヒー・紅茶、ナッツ、フルーツ、ハーブ  
といった多彩な素材と組み合わせ、  
生菓子、デザート、ドリンク、パンなどに仕立てることができます。



### ルビーチョコレートDATA

カカオ分 32.5 %

乳固形分 26.4 %

脂肪分 35.9 %

砂糖 35.5 %

### ルビーチョコレートを取り扱う際の注意点

- ・水分やアルカリ性の素材を合わせると色に変化しやすいので、保存環境や湿度に注意する。また、酸性の素材と一緒に使用するのが望ましい。
- ・テンパリングを取る場合は、45℃で溶かしてから28℃に下げ、29.5℃に上げるのが望ましい。

# ご挨拶

日ごろよりバリーカレボー社製品および、チョコレートアカデミーをご愛顧いただき、誠にありがとうございます。社会が新型コロナウイルス感染症の影響下にあるにもかかわらず、第2回目となる「チョコレート イノベーション コンテスト 2020」に88名がご参加いただき、昨年を上回るルビーチョコレートの革新的なアイデアを募ることができましたこと、スタッフ一同から心より御礼申し上げます。

また、新たな試みとしてオンラインでの審査へご協力いただき、オンラインビジネスへの展開力を向上させていただくこと、動画でのプレゼン能力を高めることで商品訴求の大切さ、お菓子を作るだけでなく、ビジネスシーンの中で製法や素材以外に目も向け、お客さまにアピールすることを学んでいただく経験の場を提供させていただきました。

今後の皆さまのご活躍の場を想像し、このコンテストで得た経験を生かして日本を代表するシェフに成長して貰いたいと心より願っております。来年度も同時期に第3回大会の開催をめざしていきたくと考えております。是非今回受賞に至らなかった方に、再度挑戦いただけましたら幸いです。

チョコレートアカデミーは世界のトレンドをリードし、これからも皆さまと一緒にイノベーションを進め、皆さまのサポートを行って参ります。今後も「チョコレート イノベーション コンテスト」をよろしくご依頼申し上げます。

## 審査委員長兼大会執行役員

チョコレートアカデミー™センター東京

尾形剛平



チョコレートアカデミー™センター東京  
責任者兼テクニカルサポート  
尾形剛平

1997年に東京製菓学校を卒業後、都内パティスリーにて修業後、渡仏。帰国後、洋菓子メーカーにて商品企画開発担当として7年間勤務。2015年4月にバリーカレボージャパン株式会社に入社。チョコレートアカデミー™センター東京の責任者、そしてテクニカルアドバイザーを務めている。

## チョコレートアカデミーとは

### プロフェッショナルがチョコレートを 極めるためのトレーニング施設

バリーカレボー社のChocolate Academy™（チョコレートアカデミー）センター東京は、2015年6月、世界19校目として東京・大崎に開設されました。同社のグローバルブランドであるカレボー、カカオバリー、カルマを中心としたグルメブランドを日本市場に向けて情報発信すると同時に、チョコレートを主軸とした専門知識や技術の指導、講習・デモンストレーション、レシピ開発のサポートを通じて、プロフェッショナルの方たちのあらゆるニーズにお応えすることを目的としています。開設以降、多彩なテーマの講習会を開催し、多くのプロフェッショナルに参加いただいています。

## 1

Innovative

### ペイストリー部門

**総合優勝** 部門優勝 橋爪里奈「星紅玉～ Star RUBY ～」… 5

第2位 田中俊大「Ruby Red ～大地の賛美歌～」… 7

第3位 藤原惇平「マワルマワルルビー」… 7

## 2

Innovative

### ショコラトリー部門

**総合3位** 部門優勝 山川みゆき「紅雅～ BENIMIYABI ～」… 9

第2位 大澤隆一「HARE」… 11

第3位 向慶一「UMAMI RUBY」… 11

## 3

Innovative

### お土産菓子部門

部門優勝 小川紗生「Petite fleur～小さな花～」… 13

第2位 山川みゆき「米粉のRUBYガレット～あまおうキャラメルサンド～」… 15

第3位 齊藤雅之「緋衣～あけごろも～」… 15

## 4

Innovative

### ヴィエノワズリー部門

**総合準優勝** 部門優勝 広上恵里子「SAKURA RUBY」… 17

**審査員特別賞** 第2位 森本智史「Ruby-Curry」… 19

第3位 本多伸也「RUBY HEXAGON」… 21

## 5

Innovative

### フォト部門

部門優勝 北条典子「スパイスルビーカレー」… 22

第2位 橋爪里奈「星紅玉～ Star RUBY ～」… 22

第3位 山川みゆき「紅雅～ BENIMIYABI ～」… 22

### 審査員講評 … 23

#### 審査員

尾形剛平（審査委員長兼運営執行役／チョコレートアカデミー™センター東京 責任者兼テクニカルサポート）

和泉光一（Asterisque）

水野直己（洋菓子マウンテン）

坂倉加奈子（less by Gaberiele Riva & Kanako Sakakura）

徳永純司（前回総合優勝／インターコンチネンタル 東京ベイ）

江口和明（前回ペイストリー部門賞／パティスリー&カフェ デリーモ）

石丸直人（フォトグラファー／キミノメ）

撮影 石丸直人（フォト部門を除く）

ペイストリー部門

1位

総合優勝

部門優勝

# 星紅玉

～ Star RUBY～

橋爪里奈

(ザ・リッツ・カールトン大阪 ラ・ペ)

黒ゴマとルビーチョコレートで色の対比を演出。本ミリンでコクとやさしさを表現



## 1 Innovative ペイストリー部門

「RUBY で彩るクリスマス」をテーマに  
ペイストリーで「Wow!」という驚きのデザイン性や美しさ、  
ルビーチョコレートならではの特徴を生かした  
革新的なレシピ開発を競う。

生菓子、半生、焼き菓子、デザート、氷菓は問わない。

ルビーチョコレートムースの中心にカシスのコンポート、黒ゴマのクレム、ルビーチョコのクレム、山椒のギモーブを配置。副素材として黒ゴマを選んだのは、黒とピンクの対比によってルビーチョコの色合いが映えるため。各パーツに本ミリンを使用し、日本人になじみのあるやさしいコクと甘さを表現。香りはギモーブに効かせた山椒、黒ゴマのこうばしさを、食感は弾力のあるギモーブ、黒ゴマの歯ざわりを生かしたサブレを土台に用いて変化をつけた。それらの多彩な要素をルビーチョコのやさしい甘さが包み込む完成度の高い一品だ。

# 星紅玉 ~ Star RUBY ~

## A フォンドサブレ・ルビー

**材料** (作りやすい分量。1台あたり約90gを使用)  
カカオバター…17g

ルビーチョコレート…37g

皮つきアーモンド…20g

黒胡麻のキャラメリゼ(自家製)…12g

クランブル・アマンド\*…40g

サブレ・フレーク(バユテフォユティース)…30g

\*無塩バター、カソナード、アーモンドパウダー、薄力粉、塩を混ぜ合わせた生地をそばろ状にして焼成したもの

### 工程

1 カカオバターとルビーチョコレートを合わせて溶かす。

2 皮つきアーモンドをローストしてきざむ。

3 ②とほかの材料を①に入れ、混ぜ合わせる。

4 厚さ5mmにのばし、直径18cmの円形にぬく。

## B ビスキュイ・ダッコワーズ・アマンド

**材料** (1台分)

卵白…200g

グラニュー糖…100g

薄力粉 26g

アーモンドパウダー…160g

粉糖…50g

### 工程

1 卵白にグラニュー糖を3回に分けて入れ、メレンゲを作る。

2 粉類を加え、ざっくりと混ぜ合わせる。

3 鉄板に生地を広げ、表面に粉糖(分量外)をふる。180℃のコンベクションオーブンで8分間焼成する。

## C コンポート・カシス

**材料**(作りやすい分量。1台あたり約110gを使用)

グラニュー糖…200g

リンゴ 400g

カシスホール(冷凍)…260g

ブルーベリー…120g

クレーム・ド・カシス…20g

本ミリン…40g

板ゼラチン…12g

### 工程

1 グラニュー糖を鍋に入れ、キャラメルを作る。

2 リンゴの皮をむいて8等分にし、薄くスライスして鍋に入れ、ふたをして中火で加熱する。

3 リンゴがしんなりしたらカシス、ブルーベリー、クレーム・ド・カシス、本ミリンを加え、適宜混ぜながらふたをして汁気がなくなるまで炊く。

4 熱いうちにミキサーにかけ、裏ごしする。

5 板ゼラチンを加えて溶かす。

## D クレーム・黒胡麻

**材料**(作りやすい分量。1台あたり約85gを使用)

黒胡麻キャラメリゼのペースト…21g

コーンスターチ…3.6g

グラニュー糖…20g

塩…0.2g

生クリーム(38%)…60g

### 工程

1 黒ゴマキャラメリゼのペースト、コーンスターチ、グラニュー糖、塩に生クリームを少しづつ加え、混ぜ合わせる。

2 中火にかける。



3 沸いてきて、もったりした状態になったら火からはずす。

## E クレーム・ショコラ・ルビー

**材料** (作りやすい分量。1台あたり約90gを使用)

グラニュー糖…15g

卵黄…30g

生クリーム(38%)…80g

本ミリン…10g

ピーツジュース\*…1.5g

板ゼラチン…1.5g

ルビーチョコレート…56g

\*ピーツをジューサーにかけて濾したもの

### 工程

1 グラニュー糖と卵黄をすりませ、温めた生クリーム、本ミリン、ピーツジュースを加えてアングレーズを炊く。

#### POINT

本ミリンを加えることでルビーチョコレートのピンク色をより鮮やかに表現するとともに、やさしい甘さとうま味を加える。

2 板ゼラチンを加え、煮溶かす。

3 漉しながら、溶かしたルビーチョコレートの上に注ぎ入れ、よく混ぜ合わせる。

## F ギモーブ・山椒

**材料**(作りやすい分量。1台あたり約30gを使用)

グラニュー糖…76g

水アメ…14g

水…70g

卵白…72g

板ゼラチン…13g

ライム果汁…5g

山椒(ホール)…適量

### 工程

1 グラニュー糖、水アメ、水、卵白でイタリアンメレンゲを作る。

2 板ゼラチンを溶かし入れ、混ぜ合わせる。

3 ライム果汁と、ミルで挽いた山椒を加える。

## G ムース・ショコラ・ルビー

**材料** (作りやすい分量。1台あたり約390gを使用)

水…104g

本ミリン…51g

水アメ…20g

ピーツジュース…5g

板ゼラチン…4.8g

ルビーチョコレート…153g

生クリーム(38%)…104g

### 工程

1 水、本ミリン、水アメ、ピーツジュースを合わせ、火にかけて沸かす。

2 火を止め、板ゼラチンを加えて煮溶かす。

3 漉しながら溶かしたルビーチョコレートの上に注ぎ入れ、しっかり乳化させる。

#### POINT

水でガナッシュを作って乳の香りを抑え、ルビーチョコレートの味わいが長く残る仕立てに。430℃まで冷やし、7分立てにした生クリームを加えて混ぜ合わせる。

## H グラサージュ・ショコラ・ルビー

**材料**(作りやすい分量)

水…100g

グラニュー糖…160g

トレハロース…40g

ピーツジュース…10g

生クリーム(38%)…100g

板ゼラチン…10g

ルビーチョコレート…150g

### 工程

1 水、グラニュー糖、トレハロース、ピーツジュースを合わせて103℃に加熱する。

2 生クリーム、水でもどした板ゼラチンを順に加える。

3 漉しながら、溶かしたルビーチョコレートの上に注ぎ入れる。

4 ハンドミキサーで混ぜ合わせる。

5 密着ラップをして、冷蔵庫に1晩おく。

## I ブラケット・ショコラ・ルビー

**材料**

ルビーチョコレート…適量

カカオバター色素(赤)…適量

ナパージュ(非加熱タイプ)…適量

### 工程

1 ルビーチョコレートをテンパリングし、カカオバター色素を加える。少量を別の容器に入れる。

2 シャブロン型に流し入れ、模様をつける。

3 固まったら隙間を埋めるように別の容器に入れた①を流し入れ、擦り切る。

4 冷蔵庫に入れて冷やし固め、直径10cmのセルクルで抜く。

5 表面にナパージュを薄く塗り、削ったルビーチョコレートをふちにつける。

## J 組み立て・仕上げ

### 工程

1 直径15cmのセルクルにコンポート・カシス(C)とセミドライ・カシス\*を流し入れて冷凍し、その上にクレーム・黒胡麻(D)、クレーム・ショコラ・ルビー(E)を流し入れて3層のセンターを作る。

2 直径18cmのシリコン型の底にギモーブ・山椒(F)を敷く。

3 ムース・ショコラ・ルビー(G)を流し入れ、①のセンターを押し込む。

4 センターの上にムース・ショコラ・ルビー(G)を流し、直径15cmのセルクルでぬいてシロップ\*2をアンベベしたビスキュイ・ダッコワーズ・アマンド(B)でふたをして冷凍する。

5 グラサージュ・ショコラ・ルビー(H)をかけ、フォンドサブレ・ルビー(A)の上におく。

6 ブラケット・ショコラ・ルビー(I)を中心に置き、金箔(分量外)を飾る。

\*ホールのカシス(冷凍)を乾燥させたもの

\*2クレーム・ド・カシスとキルシュを加えたもの

### 受賞コメント

SNSをつうじてこの大会の存在を知り、挑戦することでルビーチョコレートのことを学び、新しいものを生み出したいと思って挑戦させていただきました。その結果、総合優勝という素晴らしい結果となり、感謝すると同時に、自分の考えた「おいしい」を皆さまに評価していただけたことをうれしく思います。



赤しそとトゥニーポルトが香りの決め手。  
多彩な要素が詰まったグラスデザート

ベストリー部門 **2** 位

## Ruby Red

～大地の賛美歌～

田中俊大

(L'atelier à ma façon)



さまざまな要素が混然一体となったグラスデザート。主要なパーツは、「ルビーチョコレートと赤しそのエアリーガナッシュボール」と「ルビーチョコレートとトゥニーポルトのトリュフショコラ」。一緒に口に含むと赤しそと甘くスパイシーな香りがマリアージュする。玉露プリンや抹茶クランブルで和を表現し、バラが香るフランボワーズソースで全体をまとめた。



ルビーチョコレートの羊羹で「和モダン」を表現。  
2種の紅茶を使った香り高い一品

ベストリー部門 **3** 位

## マワルマワルルビー

藤原惇平

(THE THOUSAND KYOTO)



ルビーチョコレートのガナッシュモンテの中心に、波型のチョコレートにユズのクリーム、ハイビスカスとバタフライピーの2種の紅茶ゼリーを重ねたセンターを配置した香り高い一品。ルビーチョコのガナッシュと白餡を合わせた羊羹で「和モダン」を表現し、クリスマスのオーナメントに見立てて万華鏡をイメージしたケーキのトップにのせた。

# Ruby Red ~大地の賛美歌~

※主要パーツのみ掲載

## A ルビーチョコレートと赤しその エアリーガナッシュボール

材料 (8人分)

アイスチョコレート…105g  
●ルビーチョコレート…30g●  
赤しそジュース(自家製)…150g  
上白糖…30g  
グレナデンシロップ…25g  
クエン酸…2g  
ゼラチン…45g  
卵白…30g  
乾燥卵白…4g

### 工程

1 アイスチョコレートとルビーチョコレートを40℃に調温する。  
2 赤しそジュース、上白糖、グレナデンシロップ、クエン酸を火にかけ、沸く寸前で火を止める。ふやかしたゼラチンを加えて溶かす。  
3 ②を①に4回に分けて入れ、ホイッパーでしっかり乳化させる。  
4 卵白、乾燥卵白を順に加え、それぞれスティックミキサーでしっかり乳化させる。  
5 人肌ほどまで冷ましてエスプーマドバンスに充填し、ガスを入れてしっかり振る。15分間おく。  
6 再度しっかり振ったのち、冷蔵庫で15分間おく。  
7 直径5cmの球体のシリコンモールドに充填し、ショックフリーザーで固める。型からはずし、冷凍庫で保管する。



## B ルビーチョコレートとトゥニーポートの トリュフショコラ

材料

トゥニー・ポートワインa…100g  
トゥニー・ポートワインb…25g  
トンカ豆…0.3g  
転化糖…10g  
●ルビーチョコレート…150g●  
イチゴパウダー…5g  
アイスチョコレート…適量  
金箔…適量

### 工程

1 トゥニー・ポートワインaを40gになるまで煮詰める。  
2 ①とトゥニー・ポートワインbを合わせ、すりおろしたトンカ豆、転化糖を加えて火にかけ、沸く寸前で止める。  
3 40℃に調温したルビーチョコレートに、3回に分けて②を加え、乳化させる。  
4 イチゴパウダーを加え、スティックミキサー

をかける。

5 冷蔵庫に入れ、絞れる硬さになったら5gずつ絞り、冷凍する。  
6 しっかり固まったら丸く成形し、40℃に調温したアイスチョコレートでコーティングする。再度、冷凍する。  
7 1人分2個を使用する。そのうち1個を金箔でコーティングする。

※そのほかのパーツの概要

**和のロッシュ**……熱した粉糖に玄米、ライスパフ、玉露を加えて糖がけし、溶かしたルビーチョコレートでコーティングしたもの。  
**パロサント香るキャビアゼリー**……パロサント\*を入れた水を沸騰させてから冷まし、ひと晩浸ける。これをグラニュー糖と一緒に火にかけ、アルギン酸、乳酸カルシウムを加えて混ぜ合わせてから冷やし、ゼリー状にしたもの。  
\*南米ペルーに自生する天然の香木。甘い香りが特徴  
**パロサントムース**……粉状のパロサントで燻製にかけた牛乳を用いて作ったムース。  
**酒粕ゼリー**……酒粕と水を火にかけて沸かし、上白糖と増粘剤を加えて冷やし固めたゼリー。  
**玉露プリン**……玉露を抽出した牛乳にグラニュー糖、水アメ、くず粉、ゼラチンなどを加えて冷やし固めたプリン。

# マワルマワルルビー

※主要パーツのみ掲載

## A ルビーチョコレートガナッシュモンテ

材料 (作りやすい分量)

生クリーム(35%) a…250g  
ゼラチン…4g  
●ルビーチョコレート…150g●  
フランボワーズのピュレ…120g  
生クリーム(35%) b…250g

### 工程

1 生クリームaを沸かし、ふやかしたゼラチンを加えて溶かす。  
2 溶かしたルビーチョコレートに①を加えて混ぜ合わせ、乳化させる。  
3 フランボワーズのピュレを加える。  
4 スティックミキサーをかけながら生クリームbを加え、混ぜ合わせる。  
5 冷蔵庫にひと晩おき、泡立てて使用する。

## B 柚子クリーム

材料 (作りやすい分量)

ユズのピュレ…65g  
パッションフルーツのピュレ…15g  
グラニュー糖…115g  
卵黄…100g  
ゼラチン…3g  
無塩バター…145g



### 工程

1 ユズのピュレとパッションフルーツのピュレを合わせて沸かす。  
2 グラニュー糖と卵黄を混ぜ合わせ、①を加える。  
3 80℃になるまで加熱し、ふかやしたゼラチンを加えて溶かす。濾す。  
4 50℃以下に冷まして無塩バターを加える。  
5 無塩バターが完全に溶けたら、スティックミキサーをかける。

## C ルビーチョコレート羊羹オーナメント

材料 (作りやすい分量)

生クリーム(35%)…50g  
イチゴのピュレ…20g  
●ルビーチョコレート…50g●  
寒天(ル・カンテン・ウルトラ)…2g  
白餡…50g

### 工程

1 生クリームとイチゴのピュレ、ルビーチョコレート、ル・カンテン・ウルトラでガナッシュを作る。  
2 ①と白餡を混ぜ合わせ、球状のシリコンに流して固める。  
3 イチゴのグラサージュ(解説省略)をかけ、チョコレート細工(同)をつける。

## D 和紅茶のハイビスカスゼリー/ 和紅茶のバタフライピーゼリー

※ハイビスカスとバタフライピーは同じ作り方

材料 (作りやすい分量)

水…100g  
グラニュー糖…20g  
ゼラチン…6g  
ハイビスカスブレンド/  
バタフライピーブレンド…各15g

### 工程

1 鍋に水、グラニュー糖を入れて沸かし、ふやかしたゼラチンを加えて溶かす。  
2 ハイビスカスブレンド/バタフライピーブレンドを加えて、2分間蒸らす。濾す。  
3 直径2cmの型に流し、冷やし固める。

# 紅雅

～ BENIMIYABI ～

山川みゆき

(Bakery+Cafe30cc)

ボンボン・ショコラのように楽しめるお洒落な落雁で老若男女に訴求



2  
Innovative

ショコラトリ部門



「RUBYの新たな世界」を表現するショコラの技術で「Wow!」という驚きのデザイン性や美しさ、ルビーチョコレートならではの特徴を生かした革新的なレシピ開発を競う。

チョコレート菓子、砂糖菓子、ナッツ加工品で賞味期限は最低 1 週間は日持ちするものが対象。

日本特有のやさしい甘さをもつ和三盆糖と、同じく繊細な風味のルビーチョコレートを合わせた上品な味わいの落雁。ルビーチョコは、加熱したバイクショコラに仕立てて溶けるリスクを避けるとともに、ルビーチョコの餡もしのばせて口溶けのよい食感に。和菓子に仕立てることで高齢者にも親しみを持ってもらえる一方で、一口サイズに成形し、ボンボン・ショコラのようにお洒落に日本のスイーツを楽しめる。脱酸素剤を用いてパッキングしており、常温で10日間保存しても変色しない。

# 紅雅 ～ BENIMIYABI ～



## A バイクショコラ

材料 (作りやすい分量)

ルビーチョコレート…50g

コーンスターチ…10g

### 工程

1 ルビーチョコレートを40℃に溶かし、コーンスターチを加えて混ぜ合わせる。

2 厚さ1mm程度にのばし、140℃のコンベクションオープンで3分間焼成する。

3 粗熱を取り、カードでこそげ取る。

## B ルビー餡

材料 (作りやすい分量)

ルビーチョコレート…20g

白餡…40g

### 工程

1 ルビーチョコレートを40℃に溶かす。

2 白餡を加え、しっかりと混ぜ合わせる。

## C 落雁(餡入り)

材料 (約30個分)

和三盆糖…120g

バイクショコラ(A)…50g

ビーツパウダー…4g

ねき水\*…9～10g

寒梅粉…16g

ルビー餡(B)…60g

\*同量の水アメと水を合わせ、電子レンジで10秒程度温めたもの

### 工程

1 和三盆等、バイクショコラ、ビーツパウダーをフードプロセッサーにかける。

#### ・POINT

味に影響を与えずに、色を補正できる国産有機栽培のビーツパウダーを使用する。

2 ①をボウルに移し、ねき水を加え、全体に水分が行きわたるように混ぜ合わせる。

3 寒梅粉(上新粉でも可)を加え、混ぜ合わせる。

#### ・POINT

乾燥しやすいので手早く混ぜ合わせるようにする。

4 裏ごししてふるい、型に押し入れる。

5 麺棒などで型の側面を軽くたたいて型からぬく。

6 中央に丸めたルビー餡を約2g入れる。

7 コンベクションオープンの余熱で、ひと晩乾燥させる。

## 受賞コメント

ルビーチョコレートの新しい可能性を見出せないかと思い、昨年に続いて挑戦させていただきました。「イノベーション」の主旨を私なりに考え、この菓子をつくり上げましたが、非常にシンプルなレシピでありながらも好評価をいただくことができました。この結果を今後の仕事に自信をもって生かしていきたいですね。



テーマは「赤飯」。ハレの日に  
食べてもらいたいボンボン・ショコラ

ショコラトリ部門

2位

## HARE

大澤隆一

(ハイアット セントリック 銀座 東京)



日本人がハレの日に食べてきた「赤飯」をコンセプトにしたボンボン・ショコラ。リ・スフレと求肥でもち米を、ササゲの餡を入れたルビーチョコレートにガナッシュと小豆の甘納豆で豆をイメージして赤飯を再現。ガナッシュには白梅酢を用いて、酸味と塩味で味わいのバランスを取った。



干しシイタケとボルチーニの香りを抽出。  
「うま味」に着目したチョコ菓子

ショコラトリ部門

3位

## UMAMI RUBY

向慶一

(ハイアット リージェンシー 東京)



日本人によって発見されたといわれる第5の味覚「うま味」に着目したチョコレート菓子。主役は、干しシイタケとボルチーニの香りを抽出し、フランボワーズの酸味を効かせたガナッシュ。塩昆布で塩味とうま味を加えたバユテフォユティエヌをしのばせ、食感と味わいに変化をつけた。

# HARE

## A ササゲ餡

材料 (作りやすい分量)

ササゲ…100g  
グラニュー糖…80g  
水アメ…20g

### 工程

- 1 ササゲを水洗いし、たっぷりの水(分量外)を合わせて沸かす。
- 2 途中で差し水(同)をしながら煮て、膨らんだら一度水を捨ててササゲを洗う。
- 3 たっぷりの水(同)で、再度煮る。ササゲがやわらかくなったらグラニュー糖と水アメを加え、ブリックス60度になるまで煮詰める。

## B 餡ガナッシュ

材料 (作りやすい分量)

生クリーム(35%)…108g  
水…18g  
トレハロース…45g  
グラニュー糖…45g  
ルビーチョコレート…85g  
ササゲ餡(A)…125g  
無塩バター…54g  
ラム酒…18g

### 工程

- 1 生クリームと水を合わせて温めておく。
- 2 トレハロースとグラニュー糖を合わせて加熱し、キャラメルにして①を加える。
- 3 ルビーチョコレートに②を加えて乳化させ、ササゲ餡を加えてスティックミキサーをかける。
- 4 35～40℃になったら無塩バター、ラム酒を加え、スティックミキサーをかける。



## C 白梅酢ガナッシュ

材料 (作りやすい分量)

生クリーム(35%)…65g  
転化糖…18g  
ルビーチョコレート…142g  
無塩バター…28g  
白梅酢…10g  
ビーツパウダー…2g

### 工程

- 1 生クリームと転化糖を合わせて沸かし、溶かしたルビーチョコレートに少しずつ加えて乳化させる。
- 2 35～40℃になったら無塩バターを加え、スティックミキサーをかける。
- 3 白梅酢とビーツパウダーを加え、スティックミキサーをかけて乳化させる。

## D ゴマのクルスティアン

材料(作りやすい分量)

ルビーチョコレート…25g  
アーモンドペースト…50g

塩…1g

煎りゴマ…7g  
リ・スフレ…12g  
フィヤンティエヌ…8g

### 工程

- 1 ルビーチョコレートをテンパリングし、アーモンドペースト、塩を加えて混ぜ合わせる。
- 2 煎りゴマ、くだいたリ・スフレ、フィヤンティエヌを加える。
- 3 厚さ1mmにのばし、固まったら直径1cmの円形にぬく。

## E 組み立て・仕上げ

材料 (1個分)

カカオパウダー(白)…適量  
ルビーチョコレート…適量  
求肥…1.5g  
小豆の甘納豆…1.5個

### 工程

- 1 カカオバターで軽く色をつけたルビーチョコレートでシェルを作り、中に求肥(解説省略)と小豆の甘納豆を入れる。
- 2 白梅酢ガナッシュ(C)と餡ガナッシュ(B)、ゴマのクルスティアン(D)を入れ、結晶化させる。
- 3 ルビーチョコレートでふたをする。

# UMAMI RUBY

## A ガナッシュ・グルタミン

材料 (作りやすい分量)

牛乳…100g  
干しシイタケ…4g  
無塩バター…20g  
乾燥ポリチーニ…1g  
フランボワーズのピュレ…40g  
グレナデンシロップ…10g  
フランボワーズビネガー…4g  
転化糖…24g  
ルビーチョコレート…350g

### 工程

- 1 牛乳に干しシイタケを入れて1時間おいてから加熱し、沸いたら5分間蒸らす。
- 2 無塩バターと乾燥ポリチーニを合わせ、火にかけて香りを移す。
- 3 フランボワーズのピュレ、グレナデンシロップ、フランボワーズビネガーを加熱し、転化糖を加えて溶かす。
- 4 ルビーチョコレートを溶かし、①、②、③を漉しながら加え、混ぜ合わせる。



## B パリパリルビー

材料 (作りやすい分量)

ルビーチョコレート…150g  
太白ゴマ油…30g  
サブレ・フレグ(パユテフォユティエヌ)…75g  
乾燥イチゴ(ピース)…10g  
塩昆布…4g

### 工程

- 1 ルビーチョコレートを溶かし、太白ゴマ油を加える。
- 2 パユテフォユティエヌ、乾燥イチゴ、きざんだ塩昆布を加えて混ぜ合わせる。
- 3 厚さ1mmにのばして冷やし固める。7mm×4cmにカットする。

## C 組み立て・仕上げ

材料 (作りやすい分量)

赤色色素…適量  
ゴールドパウダー…適量  
ルビーチョコレート…適量  
竹炭パウダー…適量  
カカオバター…適量

### 工程

- 1 型に赤色色素、ゴールドパウダーを吹きつける。
- 2 ルビーチョコレートをテンパリングし、流し込む。
- 3 ガナッシュ・グルタミン(A)を絞り、パリパリルビー(B)をのせる。
- 4 ルビーチョコレートでふたをし、冷やし固める。
- 5 型からはずし、竹炭パウダーとカカオバターを混ぜ合わせて模様を描く。

# Petite fleur

～小さな花～

小川紗生

(パティスリー レタンセル)

懐かしい味わいの菓子に仕立てて高齢の方にルビーチョコレートの魅力発信



3

Innovative

## お土産菓子部門

「RUBYの新たな世界」を表現するお土産菓子で「Wow!」という驚きのデザイン性や美しさ、ルビーチョコレートならではの特徴を生かした革新的なレシピ開発を競う。涼しい常温又は常温菓子が対象。



グリオットチェリーのパート・ド・フリユイとローマジパンをベースにしたルビーチョコレートの餡をルビーチョコの生地で包んで焼き上げた。ルビーチョコを高齢の方にも認知してもらえるように、ルビーチョコの餡を使ったなつかしい味わいと菓子の様な見た目ながらも、ローマジパンを使うことで洋菓子らしさもキープ。だれにでもなじみやすく、かわいらしい花をかたどったフォルムに仕立てた。

# Petite fleur ~小さな花~



## A 生地

材料 (16個分)

全卵…1個  
グラニュー糖…39.1g  
ルビーチョコレート…57g  
薄力粉…50g  
強力粉…75g  
ビーツパウダー…1g

### 工程

- 1 全卵とグラニュー糖をすり混ぜながら、33℃まで温める。
- 2 ルビーチョコレートを30℃に温め、①に加える。
- 3 薄力粉、強力粉、ビーツパウダーを加え、混ぜ合わせる。
- 4 生地をまとめ、冷蔵庫にひと晩おく。

## B パート・ド・アリコ・シュクレ・ダイヤモンド

材料 (20個分)

ローマジパン…90g  
白こし餡…300g  
ルビーチョコレート…20g

### 工程

- 1 ローマジパンをゴムベラでつぶし、やわらかくする。
  - POINT  
ローマジパンを使うことで、洋菓子らしさを出す。
- 2 白こし餡を45℃まで温める。
- 3 ルビーチョコレートを加えて余熱で溶かし、混ぜ合わせる。
- 4 ①に③を少量ずつ加えて混ぜる。
  - POINT  
マジパンがダメにならないように注意する。
- 5 20gに分割する。

## C パート・ド・フリユイ

材料 (20個分)

グラニュー糖a…5g  
ベクチン…1g  
グリオットチェリーのピューレ…50g  
グラニュー糖b…65g  
水アメ…3g  
水…1.2g  
クエン酸…1.2g

### 工程

- 1 グラニュー糖aとベクチンをすり混ぜる。
- 2 グリオットチェリーのピューレ、グラニュー糖b、水アメ、①を合わせ、104℃に加熱する。
- 3 火からおろし、水で溶かしたクエン酸を加えて丸型に流す。1個あたり5g。常温において、冷やし固める。

## D 組み立て・焼成・仕上げ

材料

グリオットチェリーのシロップ\*…適量  
\*水140gにグリオットチェリーのピューレ10g、グラニュー糖500gを加え、150℃まで煮詰めたもの

### 工程

- 1 パート・ド・フリユイ(C)をパート・ド・アリコ・シュクレ・ダイヤモンド(B)で包む。
- 2 薄くのばした生地(A)で包み、型を押し当てて成形する。
- 3 型から取り出し、溶き卵(分量外)をぬって180℃のコンベクションオーブンで15分間焼成する。
- 4 表面にグリオットチェリーのシロップをぬって常温で冷まし、ツヤ出しする。

## 受賞コメント

今回は上司のすすめでこのコンテストに挑戦することにしました。なかでも土産菓子部門を選んだのは、遠方の親せきや知人など、コロナ禍の状況で会いたくても会えない方にルビーチョコの菓子を楽しんでほしいと思ったからです。受賞できたのは、その上司と介護施設に入っている祖母のおかげです。



米粉を使ったガレット。イチゴ風味のキャラメルがルビーチョコレートとマッチ

お土産菓子部門

2位

## 米粉のRUBYガレット

～あまおうキャラメルサンド～

山川みゆき

(Bakery+Cafe30cc)



やわらかいキャラメルをはさんだルビーチョコレート  
のガレット。ガレットには小麦粉の代わりに米粉を用  
いて、独特の溶けるような繊細な食感に。キャラメル  
にはルビーチョコと相性が高い酸味の効いた「あま  
おう」のピュレを混ぜ込んだ。脱酸素剤を使用し、賞味  
期限は30日に設定。



天ぶらの技術を応用したチョコ菓子。スタイリッシュなフォルムも印象的

お土産菓子部門

3位

## 緋衣

～あけごろも～

齊藤雅之

(ロイヤルパークホテル)



天ぶらの技術を応用した意欲作。メレンゲとパート・  
ド・フリユイを棒状に重ね、ルビーチョコレート入り  
の衣をつけて揚げ、ルビーチョコのサブレを重ねて焼  
成した。油で揚げることでこうばしい香りをまどわせ  
ている。「和モダン」を意識し、赤、白、ピンクを組  
み合わせた直線的なデザインも印象的。

# 米粉のRUBYガレット

～あまおうキャラメルサンド～



## A キャラメル・ムー

材料 (作りやすい分量)

生クリーム(35%)…75g  
グラニュー糖…70g  
水アメ…80g  
トレハロース…15g  
転化糖…15g  
あまおう苺ピューレ…110g  
レモン果汁…50g  
ルビーチョコレート…30g

### 工程

- 1 ルビーチョコレート以外の材料を合わせ、110℃になるまで煮詰める。
- 2 火からおろしてルビーチョコレートを加え、溶かし混ぜる。
- 3 粗熱が取れたら絞り袋に入れ、常温で冷ます。

## B 米粉ガレット

材料 (作りやすい分量)

米粉…110g  
粉糖…15g  
トレハロース…10g  
ビーツパウダー…1g  
ルビーチョコレート…30g  
太白ゴマ油…55g  
加糖卵黄…18g  
キャラメル・ムー (A)…適量

### 工程

- 1 フードプロセッサーに米粉、粉糖、トレハロース、ビーツパウダーを入れ、混ぜ合わせる。
- 2 40℃に溶かしたルビーチョコレートに太白ゴマ油を合わせる。
- 3 ①に加糖卵黄、②を加え、さらに混ぜる。
- 4 ボウルに移し、押し固めるように生地をまとめる。厚さ3mmにのばし、冷蔵庫で1時間以上やすませる。

## C 焼成・仕上げ

### 工程

- 1 米粉ガレット(B)を型でぬいて、上火150℃、下火100℃のオーブンで15分間焼成する。焼き色がつかないように調整する。
- 2 冷めたらキャラメル・ムー (A)を絞ってはさむ。

# 緋衣

～あけごろも～

## A パートサブレ・ルビー

材料 (10個分)

ルビーチョコレート…100g  
太白ゴマ油…20g  
米粉…60g  
ベーキングパウダー…2g  
赤しそ粉末…2g  
水…4g  
乾燥卵白…4g

### 工程

- 1 ルビーチョコレートを40℃に溶かし、太白ゴマ油を加えて混ぜ合わせる。
- 2 米粉、ベーキングパウダー、赤しそ粉末を加え、混ぜ合わせる。
- 3 水で溶いた乾燥卵白を加え、混ぜ合わせる。
- 4 絞り袋に入れてバラ口金で2.3cm×12cmの棒状に絞り出し、冷蔵庫で1時間やすませる。

## B メレンゲ

材料 (10個分)

卵白…30g  
グラニュー糖…10g  
トレハロース…30g  
米粉…5g  
粉糖…5g

### 工程

- 1 卵白にグラニュー糖とトレハロースを加えてメレンゲを作る。
- 2 米粉、粉糖を加え、混ぜ合わせる。
- 3 2cm×12cmの棒状に絞り、70℃の乾燥機でひと晩乾燥させる。



## C パート・ド・フリユイ 赤紫蘇

材料 (10個分)

水…75g  
赤しそ…50g  
ルビーチョコレート…10g  
グラニュー糖a…15g  
ベクチン…2g  
グラニュー糖b…36g  
クエン酸…3g  
水アメ…16g

### 工程

- 1 水に赤しそを入れ、沸騰させて色を出す。布で漉して銅鍋に入れる。
- 2 ①の一部をルビーチョコレートに加えて乳化させる。
- 3 グラニュー糖aとベクチンを混ぜ、②に加えて沸騰させる。
- 4 グラニュー糖b、クエン酸、水アメを加え、109℃まで煮詰める。
- 5 厚さ2mmにならす。

## D 組み立て・仕上げ

### 材料

ルビーチョコレート…適量  
ルビーチョコレートの天ぷら衣…適量  
太白ゴマ油…適量  
\* 溶かして水90gを加えて乳化させたルビーチョコレート60gにマヨネーズ30gと薄力粉100gを加えたもの

### 工程

- 1 テンパリングしたルビーチョコレートをメレンゲ(B)に塗り、2.3cm×12cmにカットしたパート・ド・フリユイ赤紫蘇(C)を重ねる。
- 2 ルビーチョコレートの天ぷら衣にくぐらせ、170℃の太白ゴマ油で揚げる。
- 3 乾燥機に入れ、3時間程度乾燥させる。
- 4 パートサブレ・ルビー (A)をのせ、150℃のコンベクションオーブンで10～15分間焼成する。
- 5 粗熱が取れたら、削ったルビーチョコレートを飾る。

# SAKURA RUBY

広上恵里子

(L'AVENUE)

桜の餡とルビーチョコレート合わせた誰からも好かれるデニッシュ



4

Innovative

## ヴィエノワズリー部門



「RUBYの新たな世界」を表現するベーカリーで「Wow!」という驚きのデザイン性や美しさ、ルビーチョコレートならではの特徴を生かした革新的なパン、パン菓子のレシピを競う。冷凍保存が可能で、解凍してそのまま食べられるパンが対象。

ルビーチョコレートに桜の餡を合わせた老若男女に好まれる味わいのデニッシュ。ルビーチョコのフルーティーな香りと、桜餡の淡い味わいがマッチする仕立てだ。さらにユズのコンフィをしのぼせて柑橘系の香りをプラス。バターに桜パウダーを練り込むことで、ルビーチョコの色が鮮やかに発色させ、カットすると断面が美しいマーブル模様になる仕立てに。デコレーションもルビーチョコの色を生かし、華やかに仕上げた完成度の高い一品。

# SAKURA RUBY



## A プリオッシュ生地

材料 (作りやすい分量。1個あたり250gを使用)

準強力粉…250g  
全卵…100g  
牛乳…47.5g  
グラニュー糖…25g  
ハチミツ…12.5g  
塩…5g  
セミドライイースト…4g  
発酵バター…150g

### 工程

1 ミキサーボウルに発酵バター以外の材料を入れ、低速3分、中低速5分まわす。半量の発酵バターを加えて中低速2分、残りの発酵バターを加えて中低速2分まわす。こね上げ温度は24℃。  
2 フロアタイムを室温で1時間取る。  
3 250gに分割し、冷蔵庫でひと晩やすませる。

## B プリオッシュ・フィユテ

材料 (作りやすい分量。1個あたり300gを使用)

発酵バター…50g  
桜パウダー…5g  
プリオッシュ生地(A)…250g

### 工程

1 発酵バターと桜パウダーを混ぜ合わせ、シートバターをつくる。

#### ・POINT

ルビーチョコレートが鮮やかに発色して断面がきれいに見えるように、桜パウダーをバターに練り込む。

2 プリオッシュ生地地で包み、3つ折り2回、冷却後に3つ折り1回。冷凍庫で冷やす。

3 14cm×43cm、厚さ3mmにのばす。

## C 桜ルビーチョコレート

材料 (作りやすい分量)

ルビーチョコレート…300g  
桜パウダー…30g  
チョコカラー(赤)…2g

### 工程

1 ルビーチョコレートをテンパリングし、桜パウダーとチョコカラーを混ぜ合わせる。

2 薄くのばし、冷やし固める。

3 ロボクーブで粉碎する。

## D 成形・焼成・仕上げ

材料 (1個分)

桜餡…150g  
ユズのコンフィ…20g  
プリオッシュ・フィユテ…300g  
ルビーチョコレート…50g  
ルビーチョコレート(仕上げ用)…適量  
フォンダン…適量  
ユズのコンフィ(同)…適量  
桜パウダー…適量  
桜ルビーチョコレート(C)…適量  
金箔…適量

### 工程

1 桜餡とユズのコンフィを合わせ、プリオッシュ・フィユテ(B)に薄くぬる。

2 ルビーチョコレートをちらす。

3 半分に分けてねじりながら巻き、2等分にする。

4 5.5cm×21cmの楕円の型に入れ、30℃、湿度80%で90分間最終発酵を取る。

5 165℃のコンベクションオーブンで30分間焼成する。

6 テンパリングしたルビーチョコレート(仕上げ用)とフォンダンでデコレーションし、ユズのコンフィ(同)と桜パウダー、桜ルビーチョコレートを飾る。

7 ピストレ(分量外)がけしたルビーチョコレート細工(解説者略)のをせ、金箔を飾る。

## 受賞コメント

今回、総合準優勝とヴィエノワズリー部門賞という素晴らしい賞をいただき、ありがとうございます。日本人になじみの餡を使用したこと、さらにパンにチョコレートのデコレーションをほどこしてインパクトを出したことが今回の評価につながったのではないかと自分では考えています。

# Ruby-Curry

森本智史

(機能訓練デイサービス モリモリ)

ルビーチョコレートを使ったカレーパン。カカオ豆をイメージしたフォルムに



日本人になじみが深い総菜パンであるカレーパンをルビーチョコレートと合わせることで大胆にアレンジ。フィリングのカレーは、ニンジンやトマトでフルーティーさを出し、白味噌や醤油、一味唐辛子といった調味料を加えて和のテイストを表現するとともに、ルビーチョコのやさしい甘味を引き立てた。パン粉にビーツを合わせて表面をピンク色に焼き上げ、ルビーカカオの豆をイメージしたフォルムに仕上げている。

# Ruby-Curry



## A 和風ルビーチョコカレー

材料 (作りやすい分量)

タマネギ…100g  
ニンジン…100g  
トマト…100g  
ビーツ…20g  
水…200g  
ミリン…20g  
醤油…10g  
顆粒だし…4g  
ルビーチョコレート…60g  
一味唐辛子…2g  
白味噌…20g  
カレー粉…1g  
薄力粉…5g

### 工程

- 1 タマネギ、ニンジン、トマト、ビーツをみじん切りにし、炒める。
- 2 水、ミリン、醤油、顆粒だしを加えて煮る。
- 3 ルビーチョコレート、一味唐辛子、白味噌、カレー粉、薄力粉を加え、水分がなくなるまで煮詰める。
- 4 バットに移し、ひと晩おく。

## B カレーパン生地

材料 (作りやすい分量)

強力粉…200g  
牛乳…120g  
ビーツ…30g  
全卵…26g  
上白糖…12g  
インスタントドライイースト…3g  
塩…1.5g  
バター…15g

### 工程

- 1 ボウルに強力粉、温めた牛乳、きざんだビーツ、全卵、上白糖、インスタントドライイースト、塩を入れ、混ぜ合わせる。
- 2 生地がまとまったら、バターを加えてこねる。
- 3 35℃で1時間おき、1次発酵させる。
- 4 450gに分割してやすませる。

## C 成形・焼成

材料 (1個分)

ビーツ…10g  
パン粉…100g  
ルビーチョコレート…10g  
紅たで…1g

### 工程

- 1 きざんだビーツとパン粉をすり合わせる。
- 2 カレーパン生地(B)を薄くのばし、和風ルビーチョコカレー(A) 30g、きざんだルビーチョコレート、紅たでを包む。
- 3 カカオポット型に成形し、塗り卵(分量外)をして①をつける。
- 4 常温で10分間おき、2次発酵させる。
- 5 ナイフで表面に切れ目を入れ、200℃のコンベクションオーブンで15～18分間焼成する。

## 受賞コメント

ルビーチョコレートを新たなかたちで表現することの楽しさやむずかしさをあらためて実感しました。作品ができ上がったから達成感を感じながらも、まだまだ進化させられるのではと期待もふくらみました。郵送で作品を提出した経験も今後に生かせると思います。

# RUBY HEXAGON

本多伸也

(ザ・ペニンシュラ東京)



表面に張りつけて焼成し、ザクとした歯ごたえに仕上げたクロワッサン生地と、国産小麦を用いたもちりとしたバゲット生地の2つの食感が同時に味わえる菓子パン。バゲット生地には抹茶を混ぜ込み、大納言、サワーチェリー、ルビーチョコレートを加えることで、酸味と甘みのバランスを取っている。

ルビーチョコレートとのクロワッサンと抹茶入りバゲットで2つの食感を表現

## A クロワッサン生地

材料 (%=ベーカースパーセント)

フランスパン専用粉…70%

強力粉…30%

牛乳…39%

水…9%

グラニュー糖…8%

バター…7%

生イースト…3.5%

塩…2%

シートバター…40%

### 工程

1 ミキサーボウルにシートバター以外の材料を入れ、低速で4分間まわす。こね上げ温度は21℃。

2 28℃、湿度75%のホイロで20分間フロアタイムを取る。

3 シーターで厚さ8mmの正方形になるようにのばす。

4 -25℃で40分間冷却し、-8℃の冷凍庫に3時間おく。

5 シートバターを重ね、4つ折り2回で折り込む。

6 厚さ7mmにのばし、幅1cmの棒状に切る。

## B クロワッサン・ルビー生地

材料 (%=ベーカースパーセント)

フランスパン専用粉…70%

強力粉…30%

ルビーチョコレート…7%

フランボワーズパウダー…5%

色素(赤)…0.1%

牛乳…39%

水…8%

グラニュー糖…8%

バター…7%

生イースト…3.5%

塩…2%

シートバター…40%

### 工程

1 ルビーチョコレートを湯せんで溶かし、フランボワーズパウダーと色素を混ぜる。

2 ミキサーボウルに①とシートバター以外の材料を入れ、低速で4分間まわす。

3 28℃、湿度75%のホイロで20分間フロアタイムを取る。

4 シーターで厚さ8mmの正方形になるようにのばす。

5 -25℃で40分間冷却し、-8℃の冷凍庫に3時間おく。

6 シートバターを重ね、4つ折り2回で折り込む。

7 厚さ7mmにのばし、幅1cmの棒状に切る。

## C 成形・焼成・仕上げ

### 工程

1 クロワッサン・ルビー生地(B)を1.5mmにのばし、クロワッサン生地(A)と、カットしたクロワッサン・ルビー生地(B)を交互に張り合わせる。

2 冷凍庫でやすませ、シーターで厚さ3mmにのばす。六角形の型に表面が下になるように敷き詰める。

3 型の中にバゲット生地\*を丸めて入れ、28℃、湿度80%のホイロで1時間20分間発酵させる。

4 鉄板でふたをして上火190℃、下火170℃のオーブンで10分間焼成する。面を返し、上火180℃、下火190℃で15分間焼成する。

5 冷めたらローストしたアーモンドダイスを加えたルビーチョコレート(ともに分量外)にトランベシ、きざんだピスタチオ(同)をつける。

\*抹茶を5%加えた生地1kgに対し、ルビーチョコレート200g、サワーチェリー(ドライ)200g、大納言150gを混ぜ込んだもの



## 1位 部門優勝 スパイスルビーカレー

北条典子

(ヴィラージュ川端)

日本発祥の「スパイスカレー」とルビーチョコレートのコラボレーションさせた「和モダン」な一品。世界一カラフルな祭りといわれるインドの「ホーリー」をイメージして盛りつけ、なかでもルビーチョコのピンク色が引き立つように撮影した。

5  
Innovative

## フォト部門

アマチュアのカメラマンでチョコレートの製造スキルがあるパティシエやショコラティエの方、所属の会社や店舗で販売をされている方、企画販売促進やディスプレイ、POP等の作成のできる方が対象。温度感、質感など、ルビーチョコレートのおいしさや美しさを写真で表現する。



受賞コメント

ほかのコンテストにはない「フォト部門」にひかれ、昨年に続いて参加させていただきました。昨年の入賞者の方のレベルが高かったので、本を読んだり、オンラインレッスンを受けたりして写真の技術を学びました。部門賞をいただき、たいへんうれしく思います。



## 2位 星紅玉 ～ Star RUBY ～

橋爪里奈

(ザ・リッツカールトン大阪 ラ・ベ)

テーマは「和を感じるクリスマス」。クリスマスツリーをイメージしてダークグリーンの背景を採用し、松ぼっくりなどを配置。土台に木材を使うことで高さを出すとともに温かみのある雰囲気を演出した。



## 3位 紅雅 ～ BENIMIYABI ～

山川みゆき

(Bakery+Cafe30cc)

「茶の湯」がテーマの菓子。ルビーチョコレート入りの落雁をお茶菓子に見立てて撮影。茶の湯の緊張感をほぐしてくれるようなほっこりとしたピンクの菓자에フォーカスしている。

CHOCOLATE ACADEMY CENTRE™  
TOKYO PRESENTS  
CHOCOLATE  
INNOVATION CONTEST  
審査員講評  
2020

和泉光一氏  
(総評)

今回は「和」とルビーチョコレートとの融合がテーマでしたが、そもそもルビーチョコの淡い色合いが日本の食材とよく合うと思います。それもあって、非常に美しい作品が多かったという印象です。味わいに関してもルビーチョコの繊細な香りと、和の素材はマッチするでしょう。上位の作品に関しては、そのバランスがうまく表現されたものであり、反対に和の素材の主張が強すぎた作品に関しては、点数が低くなった傾向があります。和菓子の技法をうまく取り入れるなど、新しい発想の菓子がたくさんあり、とても興味深く審査させていただきました。

江口和明氏  
(ペイストリー部門)

部門優勝の作品は冷凍の状態から食べる直前まで状態のよさがキープされており、シンプルながらもルビーと和の調和がたいへんすばらしいと思いました。全体の分量のうち26%程度のルビーチョコレートを使用している点は販促の面でもとてもわかりやすいです。販売する場合の価格帯も想像しやすく、そのままビジネスに生かせる商品でした。2位の作品は、パーツも多くとても複雑でしたが、赤しそとルビーのペアリングが印象的でバランスの取れた味わい。リッチでコンテスト向きな目立つ味わいだったと思います。3位の作品は配送が前提のコンテストにもかかわらず破損があったのが残念であり、今回の大会の難しさを感じました。

水野直己氏  
(ショコラトリー部門)

全体としてショコラトリー部門のレベルの高さが前回大会から引き継がれていると感じました。一粒の小さなポーションのショコラで、ルビーチョコレートと「和」とがうまく表現されていました。審査をしていても楽しかったです。なかでも審査員がはじめて食べる、はじめて見る、新しい感情をいただく作品が高評価につながったと考えています。参加者の皆さんはつねに挑戦する気持ちを忘れず、ともにがんばっていきましょう。部門1位の方はみなさん「優勝」です！ 自信を持ってこれからの商品づくりに生かしてほしいです。

坂倉加奈子氏  
(お土産菓子部門)

天ぶらの技術を用いた菓子、米粉のガレット、ルビーチョコレートを使用した月餅など、意欲的な作品が多く、審査していて非常におもしろかったです。審査の基準としては、ルビーチョコの味わいがしっかり感じられるか、イノベティブ性はもちろんですが、じっさいに商品として販売できるかという再現性にも重きを置かせていただきました。その結果、僅差ではありますが、このような順位をつけさせていただくことになりました。自分の作品をこんな人に食べてほしいといった気持ちが伝わる作品も多かったのも、引き続きこうした熱意を持ち続けてほしいですね。

徳永純司氏  
(ヴィエノワズリー部門)

全体的に食べやすくおいしい作品がそろっていましたね。なかでも部門賞を獲得した作品は、日本人に馴染み深い桜を使用して「和モダン」というテーマにぴったり合致していた一方で、ルビーチョコレートの味わいもしっかりと感じられました。季節感や色彩もうまく表現されているので、ベーカリーの棚に並んでいるところがリアルに想像でき、販売しやすい商品という印象です。「いつものパン」にルビーチョコを使用することでワンランク上の商品に仕上がっていたと思います。

石丸直人氏  
(フォト部門)

今回の審査基準は、「和モダンとルビーチョコレートらしさが表現できているかどうかは大前提で、加えて食べたことがない人にその菓子の魅力をいかに伝えられるかという点を重視しました。写真がきれいとかうまいということ以上に、菓子の魅力を伝えるための熱量が大事です。いまは「おいしい」というだけでは勝てない時代で、自分の作った菓子の魅力を写真や動画で多くの人に伝える必要があります。菓子づくりの仕事も大変だと思いますが、それを伝える写真の表現も意識しながら、日々頑張っていたいただけたらうれしいです。



CHOCOLATE ACADEMY CENTRE™  
TOKYO PRESENTS  
**CHOCOLATE  
INNOVATION  
CONTEST  
2020  
RECIPE  
BOOK**