

# SH 2011

第1回製パンセミナー  
コンテスト受賞製品と  
ibaカップ出品製品から学ぶ  
ヒット商品の作り方

クラブ・ド・サントノーレ

# Club Saint-honore

## Club Saint-honore



ブーランジュリーオーベルニュ オーナーシェフ 井上克哉氏

1968年東京都出身。  
㈱中村屋「ファリーヌ」、(有)ピゴの店、㈱ドンク「ジョアン」チーフ勤務を経て、  
2003年「ブーランジュリーオーベルニュ」を立ち上げ独立。  
㈱ドンク勤務中の1998年より各ベーカリーコンテストに参加。  
<賞歴>  
1999年 カリフォルニアウォールナッツコンテスト グランプリ  
2000年 クープ・デュ・モンド最終選考会出場  
2001年 カリフォルニアレーズンコンテスト レーズン大賞  
2001年 カリフォルニアウォールナッツコンテスト 菓子パン部門賞  
2001年 豆を使ったアイデアパンコンテスト 優秀賞  
2001年 カナダ小麦を使った食パンコンテスト 最優秀賞  
2003年 クープ・デュ・モンド最終選考会出場  
2005年 第2回 saf 製パンコンテスト 優秀賞  
2006年 クランベリーチャレンジキャンペーン ベーカリー部門優秀賞  
2007年 創・食 club パンレシピコンクール 大賞  
2008年 iba カップ日本代表決定  
2009年 ドイツ iba カップ出場



クラブ・ド・サントノーレ 2011年第1回製パンセミナー  
「コンテスト受賞製品と iba カップ出品製品から学ぶヒット商品の作り方」  
「パン屋は夢のある楽しい仕事」

日時：2011年3月9日（水）10：00-17：00  
場所：日清製粉株式会社東部テクニカルセンター

3月9日、日清製粉東部テクニカルセンターにて「ブーランジュリー オーベルニュ」のオーナーシェフ井上克哉氏を講師に招いたデモンストレーション形式の製パンセミナーが開催された。

これまで数多くのベーカリーコンテストで輝かしい成績を残してきた、井上克哉氏。  
ドンク勤務時代にはカリフォルニアウォールナッツコンテストやレーズンコンテストなどでグランプリを受賞、日本屈指の受賞歴を持つ。講習会ではコンテスト受賞作品を中心に、コンテストや商品作りへの姿勢などを講演。

<パン屋は夢のある仕事>

学生時代から格闘技が好きで、卒業してから20歳まで格闘技の修行に明け暮れていたが、その時に朝はパン屋でバイトし、夜は道場に通っていた。その後パンにのめりこんでいった。ピゴの店、その後ドンク柏店で2年、銀座ジョアンで8年勤務した後、池袋店のチーフとなりこの頃からベーカリーコンテストに出品するようになった。  
1999年のカリフォルニアウォールナッツコンテストでグランプリを獲得。  
2001年には自分の中で一番目指していたカリフォルニア・レーズンコンテストでレーズン大賞を受賞。2001年には他のコンテストでも受賞することができた。  
2003年に独立し、ブーランジュリーオーベルニュ（東京都葛飾区立石6-5-7）を開店。

コンテスト出品についてだが、どんなに忙しくてもやる気さえあれば参加できる。またコンテストに参加することでまわりも動き、いい影響を与えられるだろう。  
出品作品のネーミングは、各コンテストの趣旨を鑑みて材料名や由来の名前を入れるようにしている。レーズンコンテストであれば「カラメルレーズン」、日清製粉創・食 club パンレシピコンクールでは「麦の恵み」、カナダ産小麦を使った食パンコンテストでは「マニトバブレッド」（マニトバはカナダの州の名前）、カリフォルニアウォールナッツコンテストでは「クルミのココット」など。  
応募書類に添付する写真も自分で撮影。写真の撮り方も勉強した。できた作品は厨房で撮るので、銀紙でレフ板を作り光を反射させて作品をよりきれいに撮影する工夫もしている。  
出品する作品のアイデアはいつも考えている。美術館で見た宝石箱をヒントにグロゼイユを飾ったデニッシュを考案、iba カップに出品した。また自分の子供が折り紙で遊ぶのを見て、デニッシュの折り方を考えたこともあり、自分の日常にヒントはあふれていると思う。  
あとはコンテストの趣旨・審査員・地域を良く把握した作品作りをすすめる。  
材料のコンテストであればその材料を多く使うことだけでなく、協会の代表を務める外国人審査員にアピールできるように甘味を強調した作品にしたり、iba カップであれば世界大会なので世界共通の分かりやすい食材を組み合わせる（チョコとオレンジなど）など、自己満足で終わらずに相手を納得させる作品作りをしてほしい。今後も引き続きコンテストに参加していくつもりだが、独立を目指す後輩の育成とともに、お世話になっているパン業界の発展に力を注いでいきたい。



## レザン・ドール



今回のサントノーレ講習会用に開発したレシピ。イタリアのパンでよく使う「ピガ種」を使用。ピガ種に牛乳を使用、本程では蜂蜜を入れて保存性を高めている。生地単価で比べると、ブリオッシュとバターロールの間くらいなので商品化しやすく、またこちらの生地のほうがブリオッシュよりくちどけが良い。



## クルミのココット

カリフォルニアくるみ  
コンテスト  
部門賞受賞



カリフォルニアウォルナッツコンテスト部門賞受賞作品。クロワッサン生地を使用。円筒形の型に丸型の下生地を入れ、帯状の上生地を型に沿ってとぐる状にいれていく。この成形により、クロワッサン生地の層がよく見え、高さを生かした商品に。中には焦がしバターフィリング（クルミパウダー・粉糖・バター・全卵・クルミ LMP）を 40g 絞って焼成。仕上げにピスタチオを下部につける。



## カラメルレーズン

カリフォルニア  
レーズンコンテスト  
レーズン大賞受賞



2001年カリフォルニア・レーズンコンテストレーズン大賞受賞作品。今回はレザン・ドールの生地を使用。タルトタタンをパンで表現しようと考案。ひとつの生地から、バターを折り込んだサクミのある生地と、ダイヤモンドクリームを絞ったしっとりとした食感の生地に取り分けることで、食感の違いを出す工夫をしている。



## マニトバブレッド

カナダ産小麦を使った  
食パンコンテスト  
大賞受賞



カナダ産小麦を使った食パンコンテスト大賞作品。小麦粉のコンテストだったので、小麦の風味をいかす製法を取り入れ、またバターが香りが強くなると小麦の良さがいかされないのでショートニングを使用。マニトバとは、カナダの州の名前。店でも同じ名前でも1斤220円で販売。店の特徴が出る商品になっている。この生地を使用し、講習会では生地1kgにレーズンを250g練りこんだ「ソレイユレーズン」をデモンストレーションした。レーズン生地か白生地をかぶせ、カリッとした外皮としっとりとしたレーズン生地の食感の違いを楽しむことができる。



## 麦の恵み

日清製粉  
パンレシピコンクール  
大賞受賞



日清製粉 創・食 Club パンレシピコンクール大賞受賞作品。全粒粉の生地とデュラム小麦の生地の2種類の生地を使い、もっちりとした食感になる。この生地を活用し、ワンローフの食パンやピザ生地にも展開できる。お店は、全粒粉の生地をクリームパン生地、デュラム小麦の生地をピザ生地に使用している。講習会では、デュラム小麦の生地にトマトソース・モッツアレラチーズをのせたデュエリオピザを紹介。



## 木の実のキャラメル

iba カップ  
出品作品



子供が折り紙をしているところからヒントを得た立体的なデニッシュ。クロワッサン生地を正三角形にカットし、セルクルに縦に巻きつけてダイヤモンドクリームを絞って焼成。仕上げには手作りのキャラメルソースをアーモンド・マカダミア・クルミ・アプリコット・プルーンにあえてトッピング。

