

審査員紹介



横田 秀夫 氏

Hideo Yokota

1979年／武蔵野調理師専門学校を卒業
 1979年／東京プリンスホテルに入社
 1984年／銀座パティスリードレカンに入社
 1986年／東京全日空ホテルに入社
 1991年／コンクール ル シャレルブルーレスト 準優勝
 1992年／フランス食品振興会主催 全国洋菓子コンクール 優勝
 1993年／洋菓子ワールドカップクープ・デュ・モンド 世界大会 日本代表
 1994年／パークハイアット東京に入社
 2003年／洋菓子ワールドカップクープ・デュ・モンド 日本チーム 団長 兼国際審査員 就任
 2004年／菓子工房オークウッド開店
 2005年／厚生労働省より『現代の名工』を受賞
 ミキモトラウンジ(銀座)をプロデュース
 洋菓子ワールドカップクープ・デュ・モンド 日本チーム 団長 兼国際審査員 就任
 2010年／男女ペア世界コンクール モンディアルデザートシュクレ 国際審査員 就任
 2012年／イタリアンジェラート世界大会 日本チーム 団長 兼国際審査員 就任

内海会会長、洋菓子協会公認指導員。「東京プリンスホテル」「銀座レカン」「東京全日空ホテル」「パークハイアット東京」などを経て2004年、「菓子工房オークウッド」をオープン。2005年よりMIKIMOTO Ginza 2(銀座2丁目)「ミキモトラウンジ」のシェフにも就任している。1991年、シャレルブルーレスト世界大会準優勝、1992年、フランス食品振興会主催 全国洋菓子コンクールにて優勝、2005年、厚生労働省より「現代の名工」の受賞など、国内外の洋菓子コンクールで数多くの賞を受賞。2003年・2005年のクープ・デュ・モンドでは、日本チーム 団長 兼国際審査委員も務めた。



松島 義典 氏

Yoshinori Matsushima

1981年／芦屋のパティシエ・ドゥ・ミシェルに入社
 1988年／大阪国際グルメフェア洋菓子料理コンクール 大阪府知事賞、最優秀賞第1位
 1989年／同上 大阪府知事賞、最優秀賞、第1位
 1997年／第25回グランプリ・インターナショナル・マンダリナポレオン(日本国内予選)第1位
 第25回同上(ベルギーでの世界大会)第2位
 1999年／「名古屋マリオットアソシアホテル」製菓料理長 就任
 2000年／ジャパンケーキショー(味と技のピエスマン)大会会長賞
 2002年／第25回中部氷彫刻展2部第1位
 第24回全国菓子大博覧会IN熊本・農林水産大臣賞
 2003年／クープ・デュ・モンド世界大会団体部門第2位
 氷彫刻部門第1位
 2003年・2004年・2005年／全日本司厨士協会氷彫刻コンクール第1位

洋菓子店を営む家庭に育ち、小学校2年生の頃からバタークリームでバラを絞り出していたという、筋金入りの菓子職人。「芦屋パティシエ・ドゥ・ミシェル」、「京都センチュリーホテル」、「大阪全日空ホテル・シェラトン」、「パティスリーフリアン」、「大阪都ホテル」などを経て、1999年「名古屋マリオットアソシアホテル」製菓料理長に就任。パティシエを志す者なら誰もがあこがれる洋菓子界のワールドカップ「クープ・デュ・モンド」個人の部門で1位を獲得した、世界レベルのパティシエである。



林 雅彦 氏

Masahiko Hayashi

1984年／フランスルノートル製菓学校、スイスリッチモンド製菓学校にて研修
 東京成城マルメゾン入社
 1987年／ホテル西洋銀座入社
 1991年／「クープ・デュ・モンド世界大会」日本人として初めてのグランプリ受賞
 1997年／「メートル・ド・パティシエ世界選手権」味覚審査第1位、特別賞受賞
 2000年／「クープ・デュ・モンド世界大会」国内予選公認審査委員 就任
 2005年／「クラブ・ドゥ・ラ・ガレット・デ・ロワ」関西支部副会長 就任
 2007年／財団法人日本食生活文化財団より食生活文化賞銀賞受賞
 2008年／アカデミー・キュリネール・ド・フランス 日本支部会員
 2009年／奈良県知事表彰卓越技能者賞受賞

フランスで行われる洋菓子コンクールの中でも世界最高峰と言われる「La Coupe du Monde de la Pâtisserie(クープ・デュ・モンド・パティスリー)」にて、1991年、日本人初のグランプリを手にする。その他、東京スプラウト会コンクール最優秀技能賞、ドイツでの「メートル・ド・パティシエ 世界選手権」にて味覚審査第1位、特別賞など、数多くの賞を受賞。現在、「クープ・デュ・モンド世界大会」の国内予選公認審査員や、「クラブ・ドゥ・ラ・ガレット・デ・ロワ」の関西支部副会長なども務めている。