

## 審査員紹介

### 柳 正司 氏

Tadashi Yanagi

〈略歴〉

- 1974年 銀座三笠会館、ピュイダムールを経て、1983年フレンチレストラン「クレッサント」へシェフパティシエとして入社
- 1989年 パリの「メゾン・デュ・ショコラ」、ロワヌヌの三ツ星レストラン「トロワグロ」で学ぶ
- 1996年 クレッサント専務取締役総料理長 就任
- 1998年 パティスリー タダシヤナギ 開店
- 2002年 パティスリー タダシヤナギ マルイファミリー海老名店 開店
- 2005年 パティスリー タダシヤナギ 八雲店 開店



クーブ・デュ・モンド（ワールドカップ）総合2位をはじめとする数々の賞の他、『フランス料理アカデミー』会員、『フランスガストロノミー国際メートル協会』より、シュバリエ受賞、『エスコフィエ協会』会員、『プロスペールモンタニエ協会』からシュヴァリエドサンフォルチュナを受賞。また、2007年、2009年、2011年クーブ・デュ・モンド（ワールドカップ）国際審査委員兼日本チーム団長を歴任。著書に中央公論シュフシリーズ「最新フランス菓子」、旭屋出版スーパーパティシエブックシリーズ「展開するチョコレート」などがあり、2013年9月パティスリータダシヤナギのパティシエ必修「クレーム教本」を出版。

現在、東京都洋菓子協会技術指導委員長、東京都洋菓子協会常務理事、日本洋菓子協会連合会公認技術指導副委員長を務める。

### 及川 太平 氏

Taihei Oikawa

〈略歴〉

- 1960年 東京都出身
- 1984年 単身にて渡仏、アルザス「ジャック」、ルクセンブルグ「オーバーワイズ」等で3年間修行
- 1987年 帰国後、今は無き名店、代官山「ピエール・ドオル」のシェフを8年間務める
- 1998年 横浜市青葉区に「アン・ブチ・パケ」開店



「アン・ブチ・パケ」オープン以来、お子様からお年寄り、地元の方から遠方の方まで幅広い客層に愛されるパティスリーを目指し、日々厨房内で菓子の制作に取り組む。

この間、アルパジョンコンクール金賞、第2回シャルルブルーストコンクール（全国大会）第2位、第2回 SOPEXA コンクール（全国大会）第2位等の受賞歴があり、1995年、1997年にはクーブ・デュ・モンド（ワールドカップ）で団体部門2位（1995年）3位（1997年）個人部門では第1位に輝く。

現在、神奈川県洋菓子協会技術指導員を務める。

### 和泉 光一 氏

Kouichi Izumi

〈略歴〉

- 1970年 愛媛県出身
- 1989年 日本菓子専門学校入学
- 1991年 「成城アルプス」入社
- 1996年 「花とお菓子の工房 フランシーズ」入社 スーシェフ
- 2000年 「サロン・ド・デ・スリジェ」入社 シェフパティシエ
- 2009年 サロン・ド・デ・スリジェを退職
- 2012年 東京都渋谷区に「アステリスク」開店



2004年には世界最高峰の権威ある洋菓子コンクール「クーブ・デュ・モンド（ワールドカップ）」国内予選準優勝を収め、2006年には「ワールドベストリーチーム・チャンピオンシップ」で準優勝。同大会の「ショコラ・ピエス部門」では優勝に輝く。

現在、日本洋菓子協会連合会技術指導員を務める。