

トピックス

アッシュ・セー・クレアシオン、洋菓子講習会を開催

「アンリ・シャルパンティエ」などを全国的に展開している㈱アッシュ・セー・クレアシオンが、さる3月17日、兵庫県西宮市にある本社兼工場の「ハーバースタジオ43」において洋菓子講習会を開催した。

この講習会は、同社が次世代の洋菓子界を担う若手への技術提供、業界全体の技術向上に貢献し、同時に阪神間の専門学校生や製菓技術者が交流を図る機会となることを目的に行なわれたもの。当日の講師は2002年から同社のクリエイティブ・ディレクターを務め、現在は技術アドバイザーとなっているクリストフ・フェルデール氏が担当し、オレンジ花水、ピスタチオ、パレ・フレーズ（イチゴのピューレにゼラチンを加えて冷やし固めたもの）を斬新なデザインでまとめた「MOSAIQUE（モザイク）～現代のフレジエ～」や、プラリネの球をショコラ・ノワールにくぐらせ、パート・ダイヤモンドで包んで栗を表現したユニークな製品「Chataignes d'Alsace（シャテーニュー・ダルザス）～アルザスの栗～」を含む計4品を製作した。また、



受講生が講師のクリストフ・フェルデール氏（左）とともに仕上げを实践できる形式



「Chataignes d'Alsace（シャテーニュー・ダルザス）」



「MOSAIQUE（モザイク）」

デモンストレーション中はフェルデール氏のユーモラスな説明で和やかな雰囲気となりながらも斬新な手法と確かな技法、「ルセットにあまりとらわれ過ぎないこと」「人の意見に流されず、頑固になることが必要な時もある」「単純な作業もきちんとできることはとても大切」など、製菓に対する柔軟で真摯な考え方が披露される充実した内容であり、当

日参加したおよそ40名の受講生は熱心に聞き入り、数名に至っては実際に仕上げの工程を実践。「今までに見たことのない斬新なアイデアばかりで、イメージーションが広がった」といった感想も聞こえる有意義な講習会となった。

なお、同社は今後も講習会を含めた幅広い活動を展開する予定。