



©Nicolas Reynaud

写真左より 日本代表チーム 旗雅典、的場勇志、富田大介、宮崎龍

クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー 2025 日本代表チームが圧巻の連覇達成！

2025年1月24日（金）から25日（土）に、フランス・リヨンで開催された世界最高峰の洋菓子コンクール「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2025」において、日本代表チームが、2位のフランス、3位のマレーシアを抑え、見事優勝し、世界大会での連覇を達成しました。

第19回目となる今回は、「National Heritage（国家遺産）」を総合テーマに掲げ、18カ国から各国3名1組のチームが出場しました。大会では9時間にわたる競技が行われ、アメ細工、チョコレート細工、氷彫刻といった工芸的作品の制作に加え、フローズンデザートやレストランデザート、さらに今年新たに課題として加わったショーショコラの3つの味覚課題が設定され、各チームが制限時間内に作品を提出しました。日本チームは、味覚の完成度、日本の文化と伝統を力強く表現したデザイン、そして優れたチームワークが高く評価され、見事金メダルに輝きました。

結果発表を終え、チームリーダーの篠雅典選手は、「喜びや感謝、これまでのことを思い出し、多くの気持ちが沸き上がり、夢を見ているような幸せな瞬間でした」とコメントしました。的場選手は「これまでの感情が一気に溢れました。優勝できてよかった!」と語り、最年長の宮崎選手は「諦めずにやり続けてきてよかった。このメンバーで2年間共に過ごし、思い描いてきたことが現実となって本当に嬉しい」と振り返りました。

また、富田団長は、「支えてくれたサポートメンバーに悔しい思いをさせることなく、『おめでとう』と言ってもらえる結果を出せてよかったです」と語り、チームだけでなく、オールジャパンで挑んだこの大会で勝ち取った優勝に深い喜びを滲ませました。

そして優勝の決め手は、「最も時間をかけて準備してきた集大成である『ビュッフェテーブル』だ」とチームは語りました。

作品



日本テーマ「日出ずる国」



フローズンデザート「独楽」



ショーショコラ「祭」



レストランデザート「雅」

成績結果 (上位9位/18位)

ランク	国名	スコア
1	日本	14026
2	フランス	13621
3	マレーシア	11696
4	中国	11674
5	ベルギー	11504
6	イタリア	11437
7	韓国	11414
8	シンガポール	11249
9	イギリス	11194

選手プロフィール



旗 雅典（はた まさのり） チームリーダー
チョコレート細工／レストランデザート担当

1982 年 1 月 28 日、岐阜県郡上市生まれ。大阪あべの辻製菓専門学校を卒業後、母校で教員として 5 年間勤務。その後、製菓店やホテルのペストリー部門を経て、2012 年に株式会社アクアイグニス コンフィチュール アッシュ（三重）に入社。現在は統括責任者としてスタッフを率いている。チョコレート細工は教員時代に独学で学び始め、4 度目の挑戦で日本代表の座を勝ち取った。



的場 勇志（まとば ゆうじ）
飴細工／ショーショコラ担当

1987 年 2 月 23 日、京都府京丹後市生まれ。神戸国際調理製菓専門学校を卒業後、パティスリーナチュラル・シロモトに勤務。2019 年、株式会社美十（京都）に入社し、製品開発部に所属している。学生時代に受講した講習会でアメ細工の世界に魅了され、本大会への挑戦を決意。5 度目の日本予選挑戦で日本代表の座を勝ち取った。2023 年には日本代表選出を受け、京都府より「技能大会優勝者京都府特別賞」、京都市より「きらめき賞」を受賞した。



宮崎 龍（みやざき りゅう）
氷彫刻、チョコレート彫刻／フローズンデザート担当

1972 年 1 月 13 日、愛知県江南市生まれ。さまざまな飲食店で経験を積んだ後、30 歳を過ぎてパティシエの道に進む。現在は株式会社ブライド・トゥー・ビー（名古屋）でシェフ・パティシエを務めている。これまでにジャパンケーキショー東京（チョコレート工芸菓子部門）や氷彫刻大会で受賞歴を持つ。予選出場回数は過去最多の 8 回に及び、強い意志を持ち続け、2025 年大会で日本代表の座を勝ち取った。



富田 大介（とみた だいすけ）
日本チーム団長（コーチ） 2013 年大会日本代表チーム（銀メダル獲得）

1977 年 4 月 2 日、愛知県名古屋市生まれ。名古屋造形芸術大学デザイン学科を卒業後、オテル・ドゥ・ミクニ（東京）に就職。2005 年にパティスリー エーグルドゥース（東京）に入社。2013 年には日本代表として本大会に出場し、担当した全競技科目で最高点を獲得して日本チームを銀メダルに導いた。2014 年、父親が経営するパティスリーカルチェ・ラタン（名古屋）を継承。

本件に関するお問合せ先

クーブ・デュ・モンド日本実行委員会事務局（ヴァローナジャパン株式会社内）
担当：岩田（携帯電話：080-4920-5551 Eメール：contact@cdmp-japan.jp）

【クーブ・デュ・モンド日本実行委員会】



【日本代表チームスポンサー】



正栄食品工業株式会社 | 月島食品工業株式会社 | 株式会社ナリツカコーポレーション | 株式会社丸菱ホールディングス | 株式会社ヒタタ | マルホン胡麻油
猪糠工業会 | 製粉協会 | 鹿嶋物産株式会社