

2024年5月29日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア大阪

**The Pastry Queen 日本予選 2024 において
当ホテルパティシエ 藤野みさとが優勝！
2025年1月にイタリア・リミニで開催される
世界大会に日本代表として出場**

株式会社ホテルグランヴィア大阪（大阪市北区梅田3-1-1：代表取締役社長 森本昌弘）は、このたび当ホテルのパティシエ 藤野 みさと（ふじの みさと）が、2024年4月12日に行われた女性パティシエの世界大会「The Pastry Queen」の日本予選において、優勝したことをお知らせいたします。藤野は、2025年1月にイタリア・リミニで行われる世界大会に日本代表として出場します。



パティシエ 藤野みさと



飴細工ピエスモンテ作品

本大会は、グローバル・パティスリーズ・サポーターズ・クラブ（GPS Club）が国内選考会を主催し、パティシエを職業としている女性を対象に行われます。今回は1次予選を突破した4名が「ルネッサンス期の芸術家 ミケランジェロ」をテーマに、4時間の競技時間内にヴェリーヌ・アントルメショコラ・飴細工ピエスモンテの3カテゴリーの作品を仕上げ競い合いました。

当ホテルの藤野は、ヴェリーヌ作品にドライアイスを仕込むことで、食べる楽しみを表現したオリジナルの演出を用意し、飴細工はテーマが発表されてから何度も試行錯誤してデザインをブラッシュアップするなど、努力を積み重ねた結果、「芸術部門賞」「味覚部門賞」の受賞と合わせて、総合優勝という輝かしい成績を残しました。

今後も、2025年1月に開催されるイタリア本戦に向け、日々の業務と両立しながら練習に励んでまいります。



ヴェリーヌ作品



アントルメショコラ作品



アントルメショコラ作品 断面

「The Pastry Queen」について

イタリア・リミニで行われる世界最大規模のジェラート、製菓、製パンの国際展示会「SIGEP（シジエップ）」にて、2年に1度行われるパティシエール（女性洋菓子職人）の製菓技術を競う国際大会。各国の国内予選を勝ち抜いて代表となった1名が出場。競技内容は、見た目を競うアメのピエスモンテ（工芸菓子）、味覚を競う数種類のケーキやデザートなど、2日間をかけてお菓子作りにおける様々な技術の評価します。

パティシエ 藤野みさと（ふじの みさと）について

2015年 ホテルグランヴィア大阪入社 調理部ベーカリー勤務

<その他の主な受賞歴>

- ・2015年 第12回 キリ クリームチーズコンクール
ジュニア部門 最優秀賞
- ・2018年 第59回西日本洋菓子コンテスト
ピエス・アーティスティック部門（アメ細工） 優良賞
- ・2019年 ジャパン・ケーキショー東京
ピエス・アーティスティック部門（アメ細工） 金賞
- ・2019年 第60回西日本洋菓子コンテスト
ピエス・アーティスティック部門（アメ細工） 優良賞
- ・2021年 第61回西日本洋菓子コンテスト
ピエスモンテ（アメ細工）部門 農林水産大臣賞・ドーバー洋酒貿易杯・最優秀賞



■このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社ホテルグランヴィア大阪マーケティング部 TEL：06-6347-1432 FAX：06-7220-3403
担当者名 藤川 春菜 E-mail: h_fujikawa@hgo.co.jp / 田中 七瀬 E-mail: n_tanaka@hgo.co.jp

■一般の方のお問い合わせ先

ホテルグランヴィア大阪 TEL：0570-06-1235（ナビダイヤル）

株式会社ホテルグランヴィア大阪

〒530-0001 大阪市北区梅田3丁目1番1号

TEL: 0570-06-1235（ナビダイヤル） FAX: 06-6344-1130

<https://www.granvia-osaka.jp>