

チョコレート業界・最高峰の大会から
RAUでの芸術性の高いチョコレートづくりが認められての名誉
「ワールド チョコレート マスターズ'22」の審査委員長団に
松下裕介&高木幸世が選出
高木はアジア人女性として初の大役を担う

株式会社ビオスタイル（本社：京都市下京区、社長：三浦達也）が運営する、京都発・“情景を形状で表現する唯一無二のパティスリー”「RAU」（ラウ）は2022年の10月29日（土）から10月31日（月）の期間にフランス・パリで開催される「ワールド チョコレート マスターズ'22」における「ワールドファイナル審査委員長団」に当ブランドのシェフパティシエである松下裕介・シェフショコラティエールである高木幸世の二人がデュオとして選出されたことをご報告いたします。



二人はワールド チョコレート マスターズ'22審査員長のアモーリ ギション氏（アメリカ）、テイスト部門審査員長のキルステン ティボールズ氏（オーストラリア）とともに審査を行い、世界屈指のエキスパートとして、公正で透明性の高いコンクールのアーティスティックスキル部門の審査員長を担います。

この部門は、18人のファイナリストの芸術的スキルを評価する際に、審査員全員が公正な判断を下すことを見守る役割です。

大会側からは「細部にまでこだわり、パティスリーやコンフェクショナリーで芸術的な作品を作り続ける彼らは、審査員団を構成する上でかけがえのない二人です。京都にあるパティスリー「RAU」ではその才能が遺憾なく発揮されています。」と評価されており、RAUでの商品作りの実績が広く世界でも高い評価を受けた結果の選出になっております。

二人の本大会での活躍にご期待ください。

<シェフパティシエ・松下裕介 コメント>

二人でお菓子を作り始め10年の月日が立つこの節目に、今回RAU、Sachi Takagiの両ブランドのシェフを務める松下、高木の両名が審査委員長として選出された事は非常に嬉しく、我々にとっては大きな意味を持つ事です。

18の国々から集まる世界トップクラスのシェフが競い合う、パティシエ、ショコラティエにとって憧れの場で、自信をもって我々の持つ感性で公平に審査に挑めればと思います。

<シェフショコラティエール・高木幸世 コメント>

今回審査委員長に選んで頂いたことで、私達の持つ独自の感性を世界的に認めて貰えた実感しています。さらにアジア人の女性では初めて選出して頂き大きな責任を感じると共に、我々だから見える視点から選手の皆さんの表現を深く掘り下げ、それによって新しい価値が評価される大会になるよう協力させて頂きたいです。

<報道関係の問い合わせ先>

RAU PR事務局 担当：林(080-7441-7094)、増子 Mail : rau_pr@ssu.co.jp

シェフ プロフィール

Chef patissier
松下 裕介 (Yusuke Matsushita)



1984年富山県生まれ。

東京のパティスリーやショコラトリーで修行した後、2014年、29歳の時に当時日本にはなかったアシェットデセールをコースで提供するお店【Calme Elan】を東京にオープンする。2016年には著者【専門店のアシェットデセール】を出版。韓国、台湾、中国などアジア各国で販売。2017年にマレーシアの5つ星ホテルからシェフパティシエのオファーを受け、知見を広める為に自店を閉店。

同年現職のオファーを受け帰国し、高木幸世と共に南米や、ヨーロッパを旅し、それらの経験をRAUのブランドコンセプトや商品開発に生かした、今までにないお菓子を発信する。

Chef chocolatier
高木 幸世 (Sachiyo Takagi)



1990年兵庫県生まれ。

パン職人の父の影響で食の世界を志し、17歳の時に東京のフレンチレストランで料理人としてキャリアをスタート。

東京のパティスリーやショコラトリーなどで経験を積み、2014年に現在のRAUのシェフパティシエを務める松下裕介のアシェットデセール専門店

【CalmeElan】にてオープンからショコラティエとして腕を振ったのち、パリの2つ星レストランでシェフパティシエールとして働く。

2018年にRAUのシェフショコラティエールの誘いを受け帰国し、ブランドコンセプトや、ショコラだけでなく商品全般の開発など多岐に渡り活躍する。

2021年12月には自身の名を冠するブランド【Sachi Takagi】をリリース。自身の生き方や考え方を植物の力を使い“菓子”の分野で表現。完全プラントベースの新しい菓子の形を追い求めて、創作を行っている。

ワールドチョコレートマスターズについて

<開催概要>

大会名 : ワールド チョコレート マスターズ ワールドファイナル 2022
開催場所 : パリ、ポルト・ドゥ・ヴェルサイユ、サロン・デュ・ショコラ
大会日程 : 2022年10月29日～10月31日
公式URL : <https://www.worldchocolatemasters.com/>

ワールド チョコレート マスターズは、チョコレートを使ったショコラティエとペイストリーシェフが個人で創造性を競う、世界で唯一の大会です。この大会は、チョコレートに特化していること、国対抗ではなく、世界約20カ国での予選を勝ち抜き、それぞれの国の代表者がパリに集結して「個人」の力を競い合うことが大きな特徴となっています。このチョコレート業界最高峰のコンクールは、カカオバリー(バリーカレボグループ)が主催しています。

2022年は第8回大会で、ワールド ファイナル'22 は2022年10月29日～10月31日の期間、サロン・デュ・ショコラで開催されます。この大会の目的は、チョコレートの創造的な職人技の向上と、新しい才能を紹介することです。世界18カ国が誇る優秀な人材が、ワールド チョコレート マスターの栄えあるタイトルをかけて挑みます。

#TMRW (明日) らしいTASTE (味)、LOOKS (ビジュアル)、FEEL(感覚) のチョコレート作品が第8回 (2021/2022) 大会のテーマ。

<ワールド チョコレート マスターズ'22 ワールドファイナル審査委員長団>

WCM総合審査員長 アモーリ ギション (アメリカ)



WCMファイナルの総合審査員長は、Netflixの人気番組「チョコレート・アカデミー (School of Chocolate)」のホストであるアモーリ ギション氏が担います。アモーリ氏は、ラスベガス (アメリカ) にあるペイストリー アカデミー (Pastry Academy) のヘッドシェフであり、共同創立者です。彼はすばらしいパティシエであるだけでなく、チョコレート彫刻でも著名な権威です。TikTokのフォロワーは1000万人を超え、彼の彫る美しいチョコレートアートは世界中で評価されています。ワールド チョコレート マスターズは、世界にオープンであること、透明性、中立性、ファイナリスト一人ひとりへの敬意という観点から、審査員長にアモーリ ギション氏を起用しました。

テイスト部門審査員長 キルステン ティボールズ (オーストラリア)



テイスト部門の審査員長として、オーストラリアのパティシエでテレビでもお馴染みのキルステン ティボールズ氏が起用されました。キルステン氏は、この業界に名を残した世界有数の女性シェフの一人です。MasterChef Australiaというテレビ番組で何度も紹介され、インスタグラムで最もフォローされている女性パティシエの一人で、チョコレート業界への貢献から「チョコレートの女王 (Queen of Chocolate)」と呼ばれています。キルステン氏は、18名の審査員によるデギュスタシオン (試食) に関連した課題において公正で誠実な審査を監督します。

RAUについて

雪が降り積もる凜とした空気、手の温もりを映す陶器の艶やかなフォルム、ふと見上げた瓦屋根の造形美、日本人の美意識に切り取られる繊細な情景は日本の風土や歴史に根差したものだ。RAU は日本人だから生み出せる表現を大切にしながら、世界の方々に愛されるグローバルブランドを目指しています。

「RAU」というブランド名は、気高く美しいという意味を持つ「らうらうし」という日本の古語から取られました。日本語らしい奥行きのある柔らかな響きとともに、外国人のお客さまにもなじみやすいニュアンスを持ち合わせています。

“情景を、形状に。”

いつか見たことのある風景、情景を独自の感性によりスイーツで表現。型から手作りする造形美、香りに込められたイメージをゆっくりとお楽しみいただけます。

<所在地>

〒600-8022

京都市下京区河原町通四条下ル2丁目稲荷町318番6 GOOD NATURE STATION 1F / 3F

<営業時間>

1階 To go / 10:00-19:00

3階 Eat in / 11:00-19:00(L.O.18:30)



RAUのチョコレートへのこだわり

ビントゥーバーチョコレートへのこだわり

ビントゥーバーとは、自らの手でカカオ豆からチョコレートを作る手法です。チョコレートを使ったお菓子を作るには、チョコレートメーカーの工場生産された生地をパティスリーが仕入れ、それを加工することでそれぞれのブランドの味にすることが一般的です。しかし、RAUではカカオという素材に深く向き合ってチョコレートの魅力を表現したいと考え、コスタリカ産のカカオに限定したビントゥーバーを展開しています。



運営会社：株式会社ビオスタイル

(株)ビオスタイルは、京都・四条河原町に2019年12月に開業した複合型商業施設「GOOD NATURE STATION」の運営会社。京阪ホールディングスのグループ会社として、京阪グループが推進する、“SDGsを実現するライフスタイル”を企画・提案する「BIOSTYLE PROJECT」を牽引し、“信じられるものだけを、美味しく、楽しく。人も地球も元気にする「GOOD NATURE」”というコンセプトの下、サステナブルな商品開発、施設運営を行っています。これらの企業活動を通じ、SDGs 達成に貢献するとともに、社会と調和した持続的な成長を目指します。

■SDGsを実現するライフスタイルを提案する 京阪グループの「BIOSTYLE PROJECT」について

健康的で美しく、クオリティの高い生活を実現しながら、SDGsの達成にも貢献していく。京阪グループでは、そんな循環型社会に寄与するライフスタイルを「BIOSTYLE(ビオスタイル)」として展開し、お客さまにご提案しています。規制や我慢だけから生まれる活動ではなく、“人にも地球にもいいものごとを、毎日の生活の中に、楽しく、無理なく、取り入れていくことができる明るい循環型社会の実現”に貢献するため、京阪グループにできうる様々な活動を推進していきます。



- ▶ RAUは、BIOSTYLEの概念を事業化する取り組みとしてBIOSTYLE事業認証を受けています。
- ▶ 「BIOSTYLE PROJECT」について詳しくはこちら

<https://www.keihan-holdings.co.jp/business/biostyle/>

<報道関係の問い合わせ先>

RAU PR事務局

担当：林(080-7441-7094)、増子 Mail：rau_pr@ssu.co.jp