

SIRH/+ COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE TEAM JAPAN



歴代日本代表選手によるデザイン講習会



4/7 (火) デザイン講習会①
12:30-16:00

<デザイン・色彩>

テーマから発想を広げながら、作品のデザインやスケッチの描き方、さらに色彩計画に至るまで、立体構成を始める前の重要なベースをじっくりと考察します。

講師：山本 隆夫 シェフ 2017年日本代表/氷彫刻担当
デザイン学校 卒業



4/28 (火) デザイン講習会②
12:30-16:00

<立体構成・色彩>

立体物のバランスを作業を通して学び、作品の印象を左右する工夫、配色のポイントを紹介。作品の完成度と表現力を高めたい方におすすめの内容です。

講師：富田 大介 シェフ 2013年日本代表/チョコレート細工担当
2025年日本チーム団長
美術大学プロダクトデザイン科 卒業

会場：ShoEi 正栄食品工業株式会社 講習会場（東京都台東区秋葉原5-7）

定員：各25名 少人数の実習式講習会のため、先行受付期間を設けさせていただきます。

参加費：8,000円 ※デザイン講習会①と②を同時お申込みの場合は15,000円

申込

- 第1次受付：2月 1日～15日 すでに国内予選に挑戦されたご経験のある方
 - 第2次受付：2月16日～28日 製菓コンクールへの参加経験があり国内予選出場を目指している方
 - 一般受付：3月 1日以降 プロのパティシエの方（製菓専門学生の方は対象外）
- ※定員に達し次第、受付を終了させていただきます。

お申し込みは、クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー日本チームの公式HPにて受け付けております。
<https://www.cdmp-japan.jp/> 講習会予約より（受付開始日に開設されるページです）



TREHA BABBI

adamance
fruits du bon sens

美十
Bijuu Co. Ltd.

HIRATA
heartful food communication

Yosida
吉田製菓株式会社

LES VERGERS
boiron.



ShoEi



TSUJI-KIRAI



NESPRESSO
PROFESSIONAL



vanille

SIRH/+ COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE TEAM JAPAN



歴代日本代表選手による型作り講習会

テーマ <アメ細工の型の作り方>

本講習会は東京と大阪の2会場で開催し、いずれも同じテーマを扱いますが、講師それぞれが独自のアプローチで型づくりを解説します。アメ細工の型に重点を置き、ピースモンテ制作に欠かせない多様なパーツの型を、構成用途に加え、コストや耐久性などの観点からも比較しながら学べる内容となっています。



5/12 (火) 型の作り方 アメ細工 ① 12:30-16:00

東京 講師: 的場 勇志 シェフ 2025年日本代表
アメ細工担当

会場: ShoEi 正栄食品工業株式会社 講習会場 (東京都台東区秋葉原5-7)
定員: 25名 少人数の講習会のため、先行受付期間を設けさせていただきます。



6/30 (火) 型の作り方 アメ細工 ② 12:30-16:00

大阪 講師: 塚田 悠也 シェフ 2021年日本代表
アメ細工担当

会場: TROUJ-NIRAI 株式会社ツジ・キカイ 大阪支店+堂島ラボ (大阪市北区堂島浜2-2-28)
定員: 25名 少人数の講習会のため、先行受付期間を設けさせていただきます。

参加費: 各 10,000円 ※型の作り方 アメ細工①と②を同時お申込みの場合は18,000円

申込

- 第1次受付: 3月1日～31日 すでに国内予選に挑戦されたご経験のある方
 - 第2次受付: 4月1日～20日 製菓コンクールへの参加経験があり国内予選出場を目指している方
 - 一般受付: 4月21日以降 プロのパティシエの方 (製菓専門学生の方は対象外)
- ※定員に達し次第、受付を終了させていただきます。

お申し込みは、クーブ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー日本チームの公式HPにて受け付けております。
<https://www.cdmp-japan.jp/> 講習会予約より (受付開始日に開設されるページです)



TREHA BABBI

adamance
fruit de bon sens

美十
Bijou Co., Ltd.

HIRATA



boiron



SIRH/+ COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE TEAM JAPAN



歴代日本代表選手による型作り講習会

テーマ <チョコレート細工の型の作り方>

本講習会は東京と大阪の2会場で開催し、どちらも同じテーマを扱いますが、講師それぞれが独自のアプローチで型づくりを解説します。ピースの構成パーツによって型の作り方は異なり、用途に合わせて数あるシリコン素材や代替品の中から、コストや耐久性などを踏まえて最適なものを選択します。それぞれの講師から、多角的な技術と考え方を学んでください。



5/19 (火) 型の作り方 チョコレート細工①
12:30-16:00

大阪 講師: **原田 誠也** シェフ 2021年日本代表
チョコレート細工担当

会場: 株式会社ツジ・キカイ 大阪支店+堂島ラボ (大阪市北区堂島浜2-2-28)
定員: 25名 少人数の講習会のため、先行受付期間を設けさせていただきます。



6/16 (火) 型の作り方 チョコレート細工②
12:30-16:00

東京 講師: **籾 雅典** シェフ 2025年日本代表
チョコレート細工担当

会場: **ShoEi** 正栄食品工業株式会社 講習会場 (東京都台東区秋葉原5-7)
定員: 25名 少人数の講習会のため、先行受付期間を設けさせていただきます。

参加費: 各 10,000円 ※型の作り方 チョコレート細工①と②を同時お申込みの場合は18,000円

申込

- 第1次受付: 3月 1日~31日 すでに国内予選に挑戦されたご経験のある方
 - 第2次受付: 4月 1日~20日 製菓コンクールへの参加経験があり国内予選出場を目指している方
 - 一般受付: 4月21日以降 プロのパティシエの方 (製菓専門学生の方は対象外)
- ※定員に達し次第、受付を終了させていただきます。

お申し込みは、クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー日本チームの公式HPにて受け付けております。
<https://www.cdmp-japan.jp/> 講習会予約より (受付開始日に開設されるページです)



TREHA

BABBI
1992

adamance
fruits de bon sens

美十
Bijuu Co., Ltd.

HIRATA
healthy food communication



LES VERGERS
boiron



ShoEi



TSUJI-KIKAI



NESPRESSO
PROFESSIONAL



SIRH/+ COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE TEAM JAPAN



現役日本代表選手による味覚講習会

さまざまなコンクールを経験し、日本予選に挑む数多くのライバルの中から日本代表に選出されることは、世界への挑戦において最大の関門です。本講習会では、実際に2025年国内予選を勝ち抜いた優勝者3名が、予選で制作した作品を題材に、日本代表となるために工夫したポイントを交えながら、味覚の構成およびその表現方法について詳しく解説します。



5/26 (火) 12:30-16:00
日本代表選手による
味覚講習会

講師: 飯岡 奈々 選手
丸山 菜月 選手
正木 辰宜 選手

司会: 高橋 萌 シェフ
2023年日本代表



シェア・デザート

レストラン・デザート

アントルメ・グラッセ



会場: ドーバー洋酒貿易株式会社 講習会場 (東京都渋谷区上原3-43-3)

定員: 120名

参加費: 6,000円

対象: プロのパティシエ (製菓専門学生もご参加可能です)

お申し込みは、クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー日本チームの公式HPにて受け付けております。
<https://www.cdmp-japan.jp/> 講習会予約より (3月1日~受付開始)



ASIAN PASTRY CUP 2026年4月、アジア大陸予選開催!

「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2027」フランス本選への出場権をかけたアジア大陸予選が、2026年4月21日(火)~23日(木) シンガポールにて開催されます。アジア各国のトップパティシエが集結し、技術・創造性・チームワークのすべてを懸けた真剣勝負。次なる世界の舞台へ進むのは、果たしてどのチームか——。日本チームへの熱いご声援を、ぜひよろしく願いいたします!

