

第1回 D1グランプリ開催！

4月5日(金)に、“商品化に繋がるケーキ開発”をテーマとした社内競技会「第1回 D1グランプリ」を開催しました。「D1グランプリ」の「D」には、「Ducky duck(ダッキーダック)」「Decoration(デコレーション)」「Departure(発展)」という3つの意味が込められております。高い技術力を持つパティシエールが各自で考案したケーキを、腕によりをかけて作成し、競い合いました。今回の決勝は52作品の中から書類選考、予選大会を勝ち抜いた8作品で行われました。

華やかな見た目はもちろん、味のバランスや発想力等総合的に審査が行われた結果、柏高島屋ダッキーダックカフェの服部パティシエールが見事優勝、準優勝は府中ダッキーダックの岩井パティシエール、第3位が池袋アルパダッキーダックの吉田パティシエールとなりました。また、特別賞として、コレットマーレダッキーダックキッチンの鈴木パティシエール、有楽町ダッキーダックの小野寺パティシエールが選ばれました！



決勝進出した商品につきましては、パティシエール所属の各店舗にて販売する予定でございます。弊社店舗のお近くにお越しの際は、是非お立ち寄り頂き、パティシエールがこだわりを持って考案したオリジナルケーキをお楽しみください！

決勝進出作品

- 柏高島屋ダッキーダックカフェ
芳醇ラムレーズンとチーズのタルト
カシスとブルーベリーのチーズタルト
- 府中ダッキーダック
アメリカンチェリーと濃厚チーズのパイ
- 池袋アルパダッキーダック
彩りフルーツの贅沢ズコット
- コレットマーレダッキーダックキッチン
ピスタチオとモカのキャラメルタルト
- 有楽町ダッキーダック
ロイヤルミルクティシフォン
- ららぽーと船橋ダッキーダックカフェ
ごままっしぐら
- 本部 パティシエール
苺とカスタードのシュークリームパイ

以上