

報道関係者各位

2025年9月8日

ヴァローナ ジャパン 株式会社

フランス MOF Vincent BOUÉ × 世界大会優勝パティシエ Yusaku SHIBATA

2人のトップシェフによる特別なアイスクリームイベント

PRISM LAB にて開催、一日限りのコラボレーションが大盛況のうちに終了！

最高品質のクーベルチュール（製菓用チョコレート）を提供し、世界中のトップシェフから認められるフランスのチョコレートブランド、「ヴァローナ」の日本法人 ヴァローナ ジャパン株式会社（本社：東京都千代田区、統括責任者：ヴェンセスラス・ヴェドリコフスキー）より、特別なコラボレーションイベント開催レポートをお届けします。



2025年7月19日、フランスにおける最高職人章「MOF（Meilleur Ouvrier de France）」をアイスクリーム部門で受章し、国際的に活躍するヴァンサン・ブエ氏と、世界パティスリー大会「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー 2023」で日本チームを優勝へ導いた柴田勇作氏と共に、エコール・ヴァローナ 東京も協力し、徳島県にある柴田シェフのラボ『PRISM LAB』にて、一日限定のアイスクリームコラボイベントを開催いたしました。昨年ヴァローナ主催の革新的なイベントで初共演を果たした両氏が、今回は徳島の地で再びタッグを組み、フランスと日本の職人技と文化が融合した新たな味覚体験を創出しました。イベントでは、ヴァンサン・ブエシェフが創る「マンゴーとココナッツ パッションフルーツのデザート」と、柴田シェフが創る「桃のジェラートを使用したオールプラントベースのデザート」をイートイン、テイクアウトともに提供。店内 10 名限定のイートイン席は、すぐに終日予約で満席となり、当日は更に多くの方にご来場いただき、素材本来の味わいとシェフの感性が見事に調和した、ここでしか味わえないデザートをご賞味いただきました。徳島県知事・後藤田正純氏にも、地元の食文化と国際的なガストロノミーの融合に対し、称賛をいただきました。



本イベントで使用されたのは、2019 年に誕生したヴァローナ セレクションのフルーツピューレブランド「Adamance（アダマンズ）」のフルーツピューレ。世界中から厳選した完熟フルーツの味わいをしっかりとアイスクリームやデザートに生かすことが可能です。独自技術によって本来の味・色・食感をそのまま生かした、酸化防止剤・着色料不使用、全製品無加糖のフルーツ 100%のピューレです。

ヴァローナは、今後も世界中のシェフたちと共に、素材の力が生み出す、美味しく美しい、そして未来へと繋げるためのガストロノミー体験を通じて、製菓界に新しい価値を創造してまいります。

シェフのコメント

ヴァンサン・ブエ シェフ：

「柴田シェフとのコラボを通じて刺激をもらえたり、質の高い美味しさを表現できた。」

柴田シェフ：

「このイベントを通して、四国の方々にMOFの世界を体験していただけた点が何よりもうれしい。また、ヴァンサンシェフと再度一緒に仕事できたことは貴重な経験。」

来店者のコメント

「素材の味がそのまま生きていて、まるで果実をそのまま食べているようなアイスでした。」

「甘さ控えめで大人の味。何度でも食べたい。」

「MOF シェフと世界大会優勝シェフの共演を、徳島で体験できるとは思いませんでした。」

「PRISM LAB の空間も素敵で、五感すべてが刺激されるイベントでした。」

【VALRHONA SELECTION ヴァローナ セレクション／Adamance(アダマンズ)】

100 年以上の歴史をもつ「ヴァローナ」を中心とし、持続可能で責任あるスイート・ガストロノミーを皆さまとともに目指すため、2019 年より、ヴァローナのもつ知識、ネットワーク、経験をもとにセレクトした「アダマンズ（フルーツピューレ）」「ソーサ（機能素材）」「リパブリカ デル カカオ（チョコレート）」「ノホイ（バニラ）」「パリアーニ（ナッツ）」など、最高品質の製菓および料理材料ブランドをご紹介します。世界最高峰と言われる製菓の世界大会「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」にも、創設者の一員であるヴァローナブランドを中心に、日本の製菓技術者の技術向上や製菓の世界の発展に役立つようサポートしています。

Adamance（アダマンズ）は、ヴァローナ本社の近く、アプリコット、桃、洋ナシなど、良質なフルーツで有名なフランス・ローヌバレーで2019年に誕生した「良識ある」フルーツピューレブランドです。アダマンズは、フルーツピューレは「フルーツ」と考え、フルーツと同じように産地や品種にこだわり、自然をリスペクトする人々と共に作り上げています。全製品無加糖で、酸化防止剤や着色料不使用の、100%フルーツのみを使用した、完熟フルーツのみを使用した、完熟フルーツのおいしさを実感できる製品を提供しています。また、アダマンズは、「B コーポレーション」認証を取得しています。

【エコール ヴァローナ 東京】

フレデリック・ボウにより1989年に創設された「エコール・ヴァローナ」は、ヴァローナの企業理念の象徴ともいえます。この技術校には、ショコラに特化した専門知識とノウハウが集結しています。プロフェッショナルやグルメの皆さまに発想、知識を分かち合うという理念に常に忠実に、テクニカル・サポートはもちろん、製菓界の新しい価値を創造することを使命としています。2007年に誕生したエコール・ヴァローナ 東京では、複数名の専属講師陣が所属しています。日本はもとより、シンガポール、中国、台湾、韓国、オーストラリアなどから年間2,200人以上のパティシエ、ショコラティエを迎え入れ、多彩なプログラムを展開しています。

【一般からのお問合せ】

お問い合わせ Email: info.tokyo@valrhona-selection.com

ヴァローナ ジャポン 公式ホームページ <https://www.valrhona.com/jp>

本件に関するお問い合わせ

ヴァローナ ジャポン 株式会社 マーケティング部 中村、上迫、篠永
〒102-0074 東京都千代田区九段南 2-9-4 久保寺ツインタワービル