VALRHONA SELECTION
PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

報道関係者各位

2025年6月18日
ヴァローナ ジャポン 株式会社

フランス MOF × 世界大会優勝パティシエ

Vincent BOUÉ × Yusaku SHIBATA

２人のトップシェフによるアイスクリームコラボイベントのご案内

ー　フランスと日本が織りなす、ひと夏だけのアイスクリーム体験　ー

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 ジャポン株式会社（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のご案内です。

特別招待ゲスト：ヴァンサン・ブエ氏

PRISM LAB オーナーシェフ：柴田 勇作氏

この度、エコール・ヴァローナ 東京も協力し、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、徳島県にある柴田氏のラボ『PRISM LAB』にて、両者の感性が融合するアイスクリームを販売いたします。ヴァローナ主催の革新的なイベントで昨年共演したブエ氏と柴田氏が、徳島の地で再び出会う、ひと夏かぎりの 1 日限定イベントです。使用されるのは、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（アダマンス）」。厳選した完熟フルーツを使用し、独自技術によって本来の味・色・食感をそのまま生かした、砂糖・酸化防止剤・着色料不使用フルーツ 100%のピューレです。サステナビリティと果実の品質にこだわったこのブランドの魅力を、アンバサダーでもある柴田氏が、MOF ブエ氏との共演を通じて表現します。果実の力を活かした素材の妙と、職人たちの感性が重なり合う、ひと夏限りの特別な体験をお楽しみください。
皆さまのお越しをお待ちしております。

VALRHONA SELECTION
PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

記

開催日時：
2025年7月19日（土）10:00～11:00（プレス向けプレオープン）
2025年7月19日（土）11:00～17:00（一般）
会場：「PRISM LAB」　徳島県徳島市万代町5－71－6
内容：　MOFヴァンサン・ブエ氏 × 柴田勇作氏によるコラボアイスクリーム販売
　　　　一般来場者向け／入場無料・予約不要
主催：　PRISM LAB
協力：　ヴァローナ ジャポン 株式会社

Vincent BOUÉ（ヴァンサン・ブエ）

シェフ・グラシエ、フランス最優秀職人章 グラシエ 2019年受勲 ラ・ロシェルのホテル専門学校で料理の基礎教育を受けた後、フィリップ・ウラカ氏のもとでレストラン・デザートの道へと進む。ジェローム・ショセス氏がシェフパティシエを務めるミシェル・ゲラン氏のレストランにて研鑽を積む。数年後、ラ・ゲルシュ・ド・ブルターニュのホテル専門学校からの要望を受け、レストラン・デザートの講師として教鞭に立ち、現在に至るまでこの活動を続けている。専門学校でのディディエ・ステファン氏との出会い、そして氷菓の世界が、氏に新たな可能性を開かせ、氷彫刻で頭角を現す。現在は2015年から務めているフランス氷彫刻家協会の会長として、同協会の創設者であるガブリエル・パイヤソン氏（MOFパティシエおよびMOFグラシエ）の精神を受け継ぎながら、情熱的な仲間たちと共に知識と技術の伝承に努めている。2019年MOF（フランス最優秀職人章）グラシエに輝く。

Yusaku SHIBATA (柴田 勇作)

PRISM LAB オーナーシェフ、クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2023優勝「CRIOLLO」や「ザ・ペニンシュラ東京」など都内有名店で研鑽を積む。数々の国内外の大会で優勝、受賞の経歴を重ねる。2019年開催の製菓国際大会「トップ・オブ・パティシエ・イン・アジア」で、徳島・木頭ゆずのボンボンショコラを披露し、ショコラ部門「味覚最優秀賞」を受賞する。木頭ゆずの素晴らしさに魅せられ、お菓子を通じた地域創生活動を始める。2023年日本代表として出場した「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」では、ロリポップとアイスケーキを担当し、8大会16年ぶりの優勝を果たす。2021年よりKITO DESIGN HOLDINGSグループに所属し、株式会社PRISM（徳島）を設立。2024年2月に徳島市万代町に「PRISM LAB」をオープンし、自身の店舗経営とともに、地域創生に関わる活動を積極的に行い、活躍の場を広げている。

VALRHONA SELECTION
PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

【VALRHONA SELECTION ヴァローナ セレクション】

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「アダマンス（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ています。ショコラの専門技術校「エコール・ヴァローナ 東京」では、ヴァローナ セレクションの様々なブランドを使いながら、多彩な研修プログラムのほか、世界で活躍する著名なパティシエを講師に迎えた講習会も実施しています。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。

【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

Email: pressejapon@valrhona-selection.com