

## (有) テオブロマ 代表取締役 土屋 公二さんのプロフィール

「ミスターカカオ」や「味覚の魔術師」と呼ばれるチョコレート専門店「テオブロマ」の土屋公二（つちや こうじ）さんは、日本で初めてショコラティエと言う職業を名乗った人です。

土屋さんは、1980年に洋菓子職人の人生をスタートさせました。2年後の1982年にフランスに渡り、数々の洋菓子有名店に勤務しながら腕を磨きました。

1999年に現在の有限会社テオブロマを設立、渋谷区に本店をオープンさせます。現在は、渋谷区富ヶ谷の本店の他、2店の専門を展開しています。

世界最大級のチョコの祭典「サロン デュ ショコラ パリ」においてCCC（クラブ デ クロクール ド ショコラ（フランスのチョコレート品評会））から外国人部門最優秀味覚賞（2015年）や、世界のベストショコラティエ100人に選出（2019年）されるなど、名実ともに日本を代表するショコラティエです。

また、今年（2024年）は長野市産のヘーゼルナッツを使用したチョコレート「ジャンドゥイオット 長野」が、インターナショナルチョコレートアワード アジア・パシフィック大会で銅賞と特別賞を受賞しました。



### コンクールなどの実績

(有)テオブロマ ホームページより

| 国外・国内  | コンクール名                                  | 賞                     |
|--------|-----------------------------------------|-----------------------|
| フランス   | シャルルプルーストコンクール                          | 銀メダル                  |
|        | アルパジョンコンクール ピエスアーティスティック                | 銀メダル<br>銅メダル          |
| チョコレート | CCC(クラブ デ クロクール ド ショコラ)                 | 外国人部門最優秀味覚賞、ゴールドタブレット |
|        | アカデミーオブチョコレート                           | 金賞                    |
|        | インターナショナルチョコレートアワーズ<br>アジア・パシフィック大会     | 金賞                    |
|        | // 世界大会                                 | 金賞                    |
|        | インターナショナルチョコレートアワーズ2024<br>アジア・パシフィック大会 | 「ジャンドゥイオット長野」銅賞、特別賞   |

| 国外・国内 | コンクール名                                                                                    | 賞  |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|       |                                                                                           |    |
| テレビ出演 | TVチャンピオン 第一回洋菓子職人選手権                                                                      | 優勝 |
|       | 愛の貧乏脱出<br>ワンスプーン<br>竜虎飯店<br>世界バリバリバリュー<br>ソロモン流<br>ジョブチューン<br>美の壺                      ほか |    |

など