



「第19回スイーツ甲子園
高校生パティシエNo.1決定戦」
ご説明書

「スイーツ甲子園」は、高校生がお菓子作りのアイデアと技術を競い合う、国内最高峰のコンテストです。

「スイーツ甲子園 高校生パティシエNo.1決定戦」は高校生パティシエの頂点を決める大会です。2008年から、お菓子作りが大好きな高校生の「夢」を応援し続けてきました（2020年から産経新聞社が主催）。お陰様で、将来パティシエを目指す高校生たちが憧れ、目標とする大会として成長して参りましたが、今後も大会を支援して下さる協賛協力企業様とともに、さらなる認知・規模拡大を実現したいと考えております。

産経新聞社では、本大会を通じてSDGs 4番目の目標「質の高い教育をみんなに」、12番目の目標「つくる責任 つかう責任」へ貢献します。大会参加中に様々な食材と触れ、チーム一丸となって試行錯誤しながら、一つの作品を完成させるという過程のなかで、質の高い学びを提供することを目指します。また審査段階において、食材の有効活用やごみ削減に対する姿勢もチェックすることで、スイーツ業界における社会課題解決策も模索して参ります。

ぜひ本事業の趣旨にご賛同いただき、ご検討のほどをよろしくお願い申し上げます。



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

4 質の高い教育を
みんなに



12 つくる責任
つかう責任



スイーツ甲子園の6大特徴



○国内有数の権威&知名度！

未成年を対象としたコンテストでは国内有数の歴史と権威、知名度があることから、毎年、日本全国の高校・専門学校から多くの応募が集まります。



○高校・専門学校の先生や学生へのアプローチが可能

スイーツ甲子園に応募実績のある約4100校へアクセスが可能です。またメディアやSNSを通じ、高校生やスイーツ甲子園ファンへの情報発信にも力を入れています。



○"映える"コンテンツを創出

高校生はオリジナルレシピで大会に臨みます。高校生らしい斬新なアイデア且つクオリティの高いケーキは、多くのメディアから注目されています。細かい作業に熱心に取り組む高校生の姿も必見です。



○有名パティシエとの接点

本場パリで修行を積んできた日本のスイーツ界を担う有名なプロのパティシエが審査員を務めます。



○協賛社×学生のコラボ実現

協賛社は「企業賞」を設定することが可能です。協賛社は商品提供や受賞学生とのコラボ商品開発・販売を通じて、大会後も継続して接点を持つことができます。またスピンオフ企画で応募校にシェフが直接出向いて「出張授業」の実施実績もあります。



○子どもたちの夢を応援

「パティシエ」は小学生女子のなりたい職業1位に位置しています。子どもたちの夢を応援する、そんな事業を目指しています。



第35回「大人になったらなりたいもの」調査結果（第一生命保険、2024年3月）

◀第18回スイーツ甲子園(2025年度) 優勝作品

育成調理師専門学校高等課程 (兵庫県)
/チーム名 Éclat fière (エクラ フィエール)
作品名「Gratibelle (グラティベル)」

アントルメにはウエディングケーキにふさわしい、情熱・誠実な愛・幸福な家庭を花言葉に変え、バラ・レモン・イチゴを使用しました。バラの香り、レモンの酸味、イチゴの甘みをフロマージュブランが全体を包み、やさしいケーキの味わいが特徴です。またサブレの食感が、より一層味わい深いケーキに仕上げてくれます。ピエスモンテは繁栄と幸せの象徴であるクロカンブッシュを主体とし、特にバラの花で純粋な心・感謝の心を表し、シルエットの演出は、未来へ突き通る二人の幸せをイメージしました。

▼第18回スイーツ甲子園決勝進出作品 (他5作品)

※計6校が決勝に進出





大森由紀子氏（フランス菓子・料理研究家）

本大会には立ち上げ時からコーディネーターとして参加し、全国の審査員パティシエとともに、未来のスイーツ業界を担う若者たちの挑戦を温かく見守る。フランスで製菓と料理を修業後、メディアを通じて日本にフランス菓子とその背景を紹介。「パティスリー」という言葉やフランス地方菓子というジャンルを確立し、広める。東京と京都でフランス菓子・料理教室を主宰。近著は王妃マリー・アントワネットの人生とそれに寄り添ったお菓子を、レシピ入りで紹介した「マリー・アントワネットのお菓子」（2025年5月出版）。フランス共和国・農功功労章シュバリ工勲章受勲。

産経新聞にて定期コラム連載中
「大森由紀子のスイーツの世界」▼



大森由紀子の
スイーツの世界

東京・お茶の水の語学学校に通っていた頃、帰りの道すがら、近くの老舗洋菓子店でババロアをいただくのが楽しみでした。シェフが目の前でホイップクリームを乗せてくれるのです。その甘くてとろけるおいしさと言ったら！

ババロアは、卵黄ベースのとろみのあるソースを生クリームと合わせ、ゼラチンで固めて作ります。最近ではババロアではなく「ムース」と呼ばれることもあります。両者は似て非なるもの。「泡」を意味するムースは、卵黄

ババロアとムースの違いは？

おおもり・ゆきこ フランス菓子・料理研究家。「スイーツ甲子園」（主催・産経新聞社、特別協賛・貝印）アドバイザー。

イチゴのババロア



ではなく果汁などをベースに、泡立てた卵白を加えて、より軽い食感に仕上げています。

片やババロアは、ドイツ・バイ

エルン地方の、牛乳と卵黄などで作られた温かい飲み物「ババロワーズ」が基になっています。それが18世紀にフランスに伝わり、名シェフにして名パティシエのアントナン・カレームが、ゼラチンで固めるデザートに仕立てたとされています。ムースに比べて、卵白が入らない分、卵黄と乳製品の濃厚な風味をしっかりと感じられる冷菓です。

ムースはお菓子の構成要素の一つでもあり、各店やパティシエによってさまざまにアレンジされていますが、ババロアは伝統的なレシピで作られたものをそのままいただくのが一番おいしいと思います。

一回りは11月12日掲載予定

大会アドバイザーとして、開会式のご挨拶や、調理試験中のライブ配信用の解説、試食審査など幅広く、ご活動いただいています。▼



特別審査員



関西のホテルで修業後渡欧後、2004年 東京・恵比寿「Toshi Yoroizuka」をはじめとして六本木・東京ミッドタウン、杉並、小田原に店舗を展開。素材づくりを重視し、2010年にエクアドルに9000坪の自社管理カカオ農園「ToshiYoroizukaCacaoFarmEcuador」、2011年には神奈川県小田原の石垣山山頂に2000坪の農園とレストランを併設した「一夜城ヨロイツカ・ファーム」を開設。

2016年には東京・京橋に旗艦店「ToshiYoroizukaTOKYO」、2019年6月に「Atelier Yoroizuka」をリニューアル。農業に関する積極的な姿勢と、次代の菓子職人育成、日本の食文化の発展・推進をも目指し、日々より良き菓子づくりに奔走中

鎧塚 俊彦
ToshiYoroizuka
オーナーシェフ



レストランで料理人として働いた後、尾山台オーボンヴェータンで菓子の修行を始める。その後、南仏・ヴァランスのM.O.F.（フランス国家最優秀職人章）「ダニエル・ジロー」、グルノーブル「ドゥ・ヴェルバル」、パリの二つ星レストラン「ミッシェル・ロスタン」、ポンドイゼールの二つ星レストラン「ミッシェル・シャブラン」、スイス・ジュネーブ「ホテル・インターコンチネンタル」、ルクセンブルグ「オーバーワイズ」など、6年間修業したのち1993年「ノリエット」オープン。専門学校の特別講師として後進の育成に力を注ぐほか、クラブ・ドゥ・ラ・ガレットデロワ会長、公益社団法人東京都洋菓子協会副会長 技術指導部長、一般社団法人日本洋菓子協会連合会公認技術指導委員長などを務める。2021年、卓越した技能者に贈られる厚生労働大臣表彰「現代の名工」を受賞。

永井 紀之
Pâtisserie Noliette
オーナーシェフ

全国大会予選 審査員



濱田舟志シェフ
菓子工房グリュネベルク
オーナーシェフ



江森宏之シェフ
MAISON GIVRÉE
オーナーパティシエ



島田徹シェフ
PATISSIER SHIMA
オーナーシェフ



捧雄介シェフ
Pâtisserie Yu Sasage
オーナーシェフ



菅又亮輔シェフ
Ryoura
オーナーシェフ



森大祐シェフ
EN VEDETTE
オーナーシェフ



上田真嗣シェフ
Pâtisserie L'ATELIER
DE MASSA
オーナーシェフ



三鶴康友シェフ
フランス菓子
トワ・グリュ
オーナーシェフ

第19回スイーツ甲子園(2026年度) 開催概要※予定



- 名称：第19回スイーツ甲子園 高校生パティシエNo.1決定戦
- 主催：産経新聞社
- 特別協賛：貝印株式会社
- 協賛：タリーズコーヒージャパン株式会社、一般財団法人ドーバー洋酒財団、中沢乳業株式会社
株式会社ニッポン、株式会社不二家、住商モンブラン株式会社
- 協力：エアタヒチヌイ、専修学校日本菓子専門学校、東京ベルエポック製菓調理専門学校
- 後援：文部科学省（予定）
- 作品テーマ：ウェディングケーキ（予定） ※ご参考）第18回スイーツテーマ「ウェディングケーキ」
- スケジュール：4～6月募集、7月書類審査、8月予選、9月決勝、
10月～3月頃 優勝チーム研修旅行や各企業とのコラボスイーツ開発など

大会概要

本大会は産経新聞社が主催し、高校生パティシエ日本一を決定するイベントです。

2026年4月時点で同一の高校に在学している高校生3人1組でチームとなり、お菓子作りの技術とアイデアを競い合います。テーマに沿ったオリジナルのレシピ（テーマ作品）を応募期限内にご提出いただき、大会アドバイザーの大森由紀子先生と、日本を代表するパティシエの皆さんが審査員となり、書類選考を行います。

書類選考では、全国を東西2ブロックに分け、各ブロックそれぞれ12チームの計24チームを選出予定です。

書類審査を通過したチームは全国大会予選にて調理試験を行います。調理試験では、1時間40分（予定）以内にテーマ作品を作成します。

予選を勝ち抜いた6チームは決勝にて2時間30分以内にテーマ作品を作成し、優勝ほか各賞を目指します。

※大会概要については、変更になる可能性があります。

第19回スイーツ甲子園 開催スケジュール ※予定



レシピ応募

2026年4月初旬
2026年6月中旬

募集開始
募集締切



書類審査

2026年6月中～下旬
2026年7月初旬

書類審査
書類審査結果発表、予選進出チーム決定



予選

2026年8月初旬

全国大会予選
(場所：東京ベルエポック製菓調理専門学校)



決勝

2026年9月中旬

全国大会決勝 (場所：日本菓子専門学校)



各賞の実施

2026年10月～2027年3月

※優勝（文部科学大臣賞）チームには副賞を贈呈（第18回はタヒチ研修旅行）
※コラボ商品開発権を取得したチームは、各企業とスイーツ開発を随時行います



※大会実施については、変更の可能性がございます。

第19回スイーツ甲子園 パティシエNo.1決定戦 ご協賛プラン一覧



	特別協賛	協賛A	協賛B	協賛C	協力名義
料金（税別）	—	1000万円	500万円	150万円	50万円
大会冠協賛	○	×	×	×	×
1素材指定権利	—	○	×	×	×
パティシエNo.1決定戦 【社名賞】【開発権】 【賞名ボード】	○	○	○	×	×
協賛ボード	○ ロゴ大+テキスト	○ ロゴ大	○ ロゴ中	○ ロゴ小	○ サイドボード テキスト小
式典バックボード市松	○ 50%	○ 25%	○ 12.5%	×	×
審査室バックボード 市松	○ 50%	○ 25%	○ 12.5%	×	×
タイマー・マイク 選手名札・ゼッケン	○	×	×	×	×
ライブ配信画面	○（ロゴ）	○（ロゴ）	○（お取り組み紹介）	○（お取り組み紹介）	×
予選 優勝ボード（決勝進出） ロゴ	○10%	×	×	×	×
決勝優勝ボードロゴ	○	○ 25%	×	×	×
新聞広告	○ （全国版5段カラー）	○ （全国版5段カラー）	×	×	×
公式HP 社名露出	○ サイドバナー+フッター	○ サイドバナー +フッター	○ サイドバナー +フッター	○ サイドバナー +フッター	○ サイドバナー +フッター
その他	予選・決勝大会 進出参加賞	予選・決勝大会 進出参加賞	予選・決勝大会 進出参加賞	予選・決勝大会 進出参加賞	予選・決勝大会 進出参加賞

貝
印
様
用

ご協賛プラン (協賛A)

第19回スイーツ甲子園 高校生パティシエNo.1決定戦

<ご協賛内容>

①第19回スイーツ甲子園 パティシエNo.1決定戦の1素材を指定

➢募集要項に1素材を指定できます。予選大会～決勝大会までに使用する素材は貴社商品のみいたします。

例：チョコレートの場合

赤字が貴社指定範囲

例) テーマ「○○○」※事務局が決定
チョコレート(仮)を素材として使うこと
※チョコレートの種類・分量・使い方の指定はありません。

②大会公式広報ツールへの貴社名掲出

➢公式ホームページのサイドバナー+フッターに貴社名を掲載

貴社HPへのページリンクを設定

➢紙面特集や紙面広告、掲載記事に貴社名を掲載



③決勝&予選会場にて貴社名掲出

➢決勝&予選 協賛ボードに貴社ロゴ(大)を掲出

➢決勝&予選 式典バックボードと審査室ボードに貴社ロゴを掲出(市松占有率25%)

➢優勝ボードに貴社ロゴを掲出(占有率25%)

▲協賛ボード・バックボード(第18回)



▲優勝ボード

④参加賞の贈呈

➢決勝もしくは予選進出チームに貴社商品を贈呈できます

※賞品は、協賛社様の手配・発送を想定しております

⑤ライブ配信(YouTubeを予定)にて貴社ロゴを掲出

➢ライブ配信中・アーカイブ配信動画に協賛社クレジットとして貴社ロゴを掲出

➢貴社商品(お取組み)のご紹介



▲ライブ配信画面イメージ

ご協賛プラン (協賛A)

⑥ 「高校生パティシエNo.1決定戦」にて「〇〇賞」贈呈

- 貴社から特別審査員を1名輩出いただけます
- 決勝進出のチームの中から「〇〇賞」を贈賞できます
- 「〇〇賞」受賞チームへの副賞に貴社商品を贈呈できます

⑦ 「〇〇賞」受賞チームとの商品開発権

- 「〇〇賞」を受賞したチームとコラボ商品を共同開発できます
※商品の使用期限は発売から1年を想定しております
- ※取材を行い、商品発売の旨の記事を掲載。リリースも配信いたします。

⑧ 「第19スイーツ甲子園 有名パティシエ夢の競演！スーパーライブ」ご協力名義

- 高校生と一般の方向けに配信するスーパーライブに、ご協力名義として掲出
- イベント内で有名パティシエから貴社商品のご紹介
- 視聴者アンケート抽選プレゼントとして貴社商品のご提供

⑨ 産経新聞全国版朝刊全5段 (カラー) スペースのご提供

- 2027年3月末までに掲載可能な、全5段カラースペースをご提供



▲企業賞ボードイメージ



▲第18回スーパーライブ

ご協賛料金：1000万円 (税別)

第19回スイーツ甲子園 高校生パティシエNo.1決定戦

<ご協賛内容>

①大会公式広報ツールへの貴社名掲出

- 公式ホームページのサイドバナー+フッターに貴社名を掲載、ご希望のページリンクを設定
- 紙面特集や紙面広告に貴社名を掲載

②決勝&予選会場にて貴社名掲出

- 決勝&予選 協賛ボード (赤枠) に貴社ロゴ (中) を掲出
- 決勝&予選 式典バックボードと審査室ボードに貴社ロゴを掲出 (市松占有率12.5%)

③「高校生パティシエNo.1決定戦」にて「〇〇賞」贈呈

- 貴社から特別審査員を1名輩出いただけます
- 決勝進出のチームの中から「〇〇賞」を贈賞できます
- 「〇〇賞」受賞チームへの副賞に貴社商品を贈呈できます

④「〇〇賞」受賞チームとの商品開発権

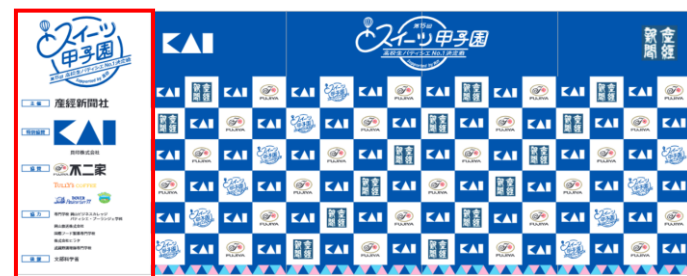
- 「〇〇賞」を受賞したチームと貴社商品を共同開発できます
- ※商品の使用期限は発売から1年を想定しております

⑤参加賞の贈呈

- 決勝もしくは予選進出チームに貴社商品を贈呈できます
- ※賞品は、協賛社様の手配・発送を想定しております

⑥決勝のライブ配信中(YouTubeを予定)に貴社をご紹介

- ライブ配信中に貴社商品 (お取り組み) のご紹介



▲式典協賛ボード (赤枠) ・バックボード (市松)



▲企業賞ボードイメージ

ご協賛料金：500万円 (税別)

「ご協賛」プラン

- ・ **大会公式広報ツールへの貴社名掲出**
 - 公式ホームページのサイドバナー＋フッターに貴社名を掲載、ご希望のページリンクを設定
 - 紙面特集や紙面広告に貴社名を掲載
- ・ **決勝＆予選にて貴社名掲出**
 - 決勝＆予選 協賛ボード（赤枠）に貴社ロゴ（小）を掲出
- ・ **参加賞の贈呈**
 - 決勝もしくは予選進出チームに貴社商品を贈呈できます
 - ※ 賞品は、協賛社様の手配・発送を想定しております
- ・ **ライブ配信中(YouTubeを予定)に貴社をご紹介**
 - ライブ配信中に貴社商品（お取り組み）のご紹介



▲ 式典協賛ボード

ご協賛料金：150万円（税別）

第18回スイーツ甲子園 高校生パティシエNo.1決定戦

「ご協力」プラン

- ・大会公式広報ツールへの貴社名掲出
 - 公式ウェブサイト、特集記事などに「ご協力」名義として貴社社名をご掲載
- ・決勝＆予選にて貴社名掲出
 - 決勝＆予選の式典協賛ボード（赤枠）に「ご協力」名義として貴社名をテキストで掲出
- ・参加賞の贈呈
 - 予選・決勝進出チームに貴社商品を贈呈できます
 - ※賞品は、協賛社様の手配・発送を想定しております



▲式典協賛ボード

ご協賛料金：50万円（税別）



<ご参考>

第15回～17回スイーツ甲子園(2022～24年度)
コラボ商品

第17回スイーツ甲子園(2024年度)
PR・広報

○第15回スイーツ甲子園（2022年度） 株式会社不二家×おかやま山陽高等学校（岡山県）

23年3月4日～3月31日の期間限定で、おかやま山陽高等学校「Merci（メルシー）」とのコラボスイーツが発売されました。お客様が食べた時の感動・幸せな気持ちをイメージして、マカロンの食感やクリーム味のバランスの細部までこだわり完成させました。

【商品名】いっしょに！ Smile Switch 苺のハッピートゥンカロン
濃厚なピスタチオクリームと軽いタイプのカスタードクリームをマカロン皮で挟み、クリームの中には食感のアクセントとしてマシュマロをしのばせました。上面には桜フレークをトッピングし、旬の苺を飾りました。卒業や入学などのお祝いにもぴったりの、華やかなトゥンカロンです。ペコちゃんのリボン、おかやま山陽高等学校の制服のリボンと同じ赤色です。



発売当日は多数の
情報番組で取り
上げていただき
ました！

ピックや見た目の
デザインまで、高
校生のアイデアを
取り入れていた
きました！

○第16回スイーツ甲子園（2023年度） 株式会社不二家×レコールバンタン高等部 東京校（東京都）

24年3月1日～3月28日の期間限定で、レコールバンタン高等部 東京校「フロールラ」とのコラボスイーツを、全国の不二家洋菓子店舗で発売予定です。お客様が食べた時の感動や幸せな瞬間をイメージして、クリーム味の味や食感のバランスなど細部までこだわりました。ペーパープレートデザインはそれぞれのアイデア（ペコの苺ワンピース、かわいらしいポーズ、桜背景）を詰め込みました。



○第17回スイーツ甲子園（2024年度） 株式会社不二家×野田鎌田学園高等専修学校（千葉県）

全国の不二家洋菓子店で3月1日（金）から31日（月）まで提供されました。商品名は「いっしょに！ Smile Switch！ペコちゃんのレアチーズケーキ」。スポンジの上にふんわりとしたチーズムース、果肉入りイチゴソース、イチゴジュレ、金粉と重ねたケーキはハート形。スポンジの中にはフィアンティーヌ（クレープ生地を焼いて砕いた食材）をしのばせて、ふんわりだけではなくサクサク食感も楽しめるように工夫しました。ケーキの横には、ミルクシュガーコーティングがけ“ペコサブレ”も添えてボリューム感と華やかさを加え、見た目にも味わいにもこだわった仕上がりです。



○第15回スイーツ甲子園（2022年度） 貝印株式会社×野田鎌田学園高等専修学校（千葉県）

貝印が運営する、新宿伊勢丹地下のレストラン「KITCHEN STAGE」にて23年2月10日～3月14日の約1か月間、バレンタイン～ホワイトデーの期間に合わせて、野田鎌田学園「Soleil(ソレイユ)」とのコラボスイーツを提供しました。

【商品名】

ミガキイチゴとマスカルポーネアイスのティラミスエスプレッソ生地に、シャンティーフレーズ、ジュレフレーズ、マスカルポーネアイスのをのせ、苺とココアパウダーでトッピングしました。イタリアンのコースデザートにぴったりのティラミス風パフェです。ティラミスには「元気になる」という意味が込められています。このパフェを食べて皆さんが明るく元気な気持ちになってほしいという想いをこめました。



Kitchen stageとは…

2007年に伊勢丹新宿店B1フロアにオープン。2012年春からKai House(貝印株式会社)が運営。2～4週間ごとにさまざまなジャンルの人気料理人や料理研究家たちが考案したメニューをご提供しています。

○第16回スイーツ甲子園（2023年度） 貝印株式会社×飯塚高等学校（福岡県）

「KITCHEN STAGE」にて24年2月7日～2月27日の約3週間、福岡県の飯塚高等学校のチーム「clarte(クラルテ)」とのコラボスイーツを提供しました。いちごのベストシーズンに合わせ、いちごのスイーツを考案。同レストランで提供するコースの、最後のスイーツとしてふさわしいものを学生と考えて頂きました。レストランではスイーツのレシピも配布し、自宅でも再現できる・楽しめる点も人気の理由です。

【商品名】「あまぷりん 三種のベリーソース添え」

【価格】770円（税込み）



○第17回スイーツ甲子園（2024年度） 貝印株式会社×城南高等専修学校（岐阜県）

KITCHEN STAGEにて25年2月3日～2月28日の約3週間、岐阜県の城南高等専修学校のチーム「rêve（レーヴ）」とのコラボスイーツを提供しました。

商品名は『～アールグレイのババロア はちみつのジェラート添え～ 柚子のジュレとソースとともに』。柚子の酸味とアールグレイの香りをより引き立たせるためにはちみつを使用したジェラートを添えました。また、柚子を使用しているため幅広い年代の方にも食べやすくなっています。



○第15回スイーツ甲子園（2022年度）

タリーズコーヒージャパン株式会社×野田鎌田学園高等学校

23年5月24日より全国のタリーズコーヒー店舗にて飯塚高等学校「Cheerful（チアフル）」とのコラボケーキ2種が発売しました。スイーツ甲子園で優勝した作品を再現したケーキ「フロマージュバナーヌ」とオレンジの酸味が爽やかなムースとカカオ香るブラックココアスポンジを合わせた大人な味わいの「ムース オランジュ」です。



▲店頭ポスター

▲タリーズコーヒージャパンとスイーツ甲子園の双方の公式Instagramアカウントでコラボスイーツ紹介動画を投稿。消費者の投稿も多く、SNS上での反響もあり、売り上げは好調でした。

○第16回スイーツ甲子園（2023年度）

タリーズコーヒージャパン株式会社× 育成調理師専門学校（兵庫県）

24年4月24日（水）にコラボスイーツを発売します。「ハニーレモントルト」と「フロマージュ・オ・トロピカル」の2種類。全国のタリーズコーヒー店舗で、お楽しみいただけます。「ハニーレモントルト」（画像右上）は、まろやかなチーズムースにほどよい酸味のレモンを合わせた、爽やかな味わいです。「フロマージュ・オ・トロピカル」（画像左下）は、パッションフルーツとオレンジの香りが広がる、見た目も可愛らしいドーム型のケーキです。



○第17回スイーツ甲子園（2024年度）

タリーズコーヒージャパン株式会社×向陽高校（長崎県）

コラボ商品「オレンジ・アールグレイ」は、ホワイトチョコムースのまろやかな甘みに、爽やかなオレンジゼリーとなめらかでくちどけの良いアールグレイムースの3つの層が織りなす、華やかな風味が口いっぱい広がります。アイスティーやロイヤルミルクティーなど、ティードリンクとのペアリングがおすすめです。

またタリーズコーヒーこだわりのコーヒー、紅茶とのペアリングを研究しながら考案したコラボ商品「リモーネ・カラメル」は、レモンの酸味にほんのりカラメルの風味が、口に入れた瞬間にふわっと広がります。コクのある甘みと酸味のバランスがとれたレモンカスタードと香ばしいタルト生地を重ね、ピスタチオとカラメルソースのデコレーションで見た目も華やかに仕上げました。ご友人やご家族とのカフェタイムにぜひお楽しみください。



第18回スイーツ甲子園 メディア露出 (新聞)



▲2025年4月9日付 産経新聞全国版朝刊一面 募集開始告知

2025年5月16日付 ▶ 産経新聞東京本社版朝刊スーパーライブ採録・募集告知



◀2025年8月7日付 産経新聞東京本社版朝刊 東日本予選



◀2025年8月7日付 産経新聞大阪本社版朝刊 西日本予選

産経新聞全国版朝刊 2025年9月14日付、15日付 一面 決勝大会 YouTube Live告知▶



◀2025年9月17日付 産経新聞全国版朝刊 一面 決勝大会結果

▶ 2025年9月17日付 産経新聞全国版朝刊 社会面



第18回スイーツ甲子園 メディア露出（新聞）



13 産経新聞 13版 令和7年(2025年)10月21日 火曜日

スイーツ甲子園 仲間とともに 全力集中150分

高校生が菓子作りの技術とアイデアを競う「第18回スイーツ甲子園」(主催・産経新聞社、特別協賛・良品)の全国大会決勝が9月10日、東京都目黒区にある日本女子専門学校で開かれ、再び調理学専門学校高等課程(兵庫)のチーム「Eclat fleur(エクラフイエール)」が優勝(文芸春秋学生大賞)を手にした。

今年のテーマは結婚式を彩るウェディングケーキ。予選を勝ち取った全国6チームが2時間半の制限時間を使って、思い通りのアイデアを盛り込んだケーキを仕上げた。

優勝したエクラフイエールは昨年3位になったメンバーの3年生2人と2年生が加わったチーム。ファクトポーズやデコを組み合わせ、審査員から「味わいとカラコンアッシュを使った外観の美しさが高いレベルで調和している」と高評価を受けた。リーダーの藤井さんは「昨年と同じような名を競い合っていたけれど、今年こそ優勝に挑みたかった」と話した。

伊藤さんは野田調理学専門学校(千葉)の「Eclat fleur(エクラフイエール)」3位は調理学高等課程(鹿児島)の「astrasia(アストラシア)」だった。

企業賞は、日印賞が「プレジール」、ペコちゃん賞が「エクラフイエール」とそれぞれ2位。タリーズ賞は野田調理学専門学校(千葉)の「CHIAKI(チアキ)」で、高校生は企業とのコラボスイーツ開発に挑戦する。また、パストリー賞は船橋高校(福岡)の「arc-en-ciel(アルカンセル)」に選ばれた。

情しき人も賞は逃した船橋高等学校(福岡)の「moon rive(モンレーヴ)」も、スビード感あふれる作風とほろじろを使った「桜夜桜ケーキ」で目を惹いた。

審査員の船塚俊彦さんは「一歩の才能はすべてやり続けていくこと。大会での経験がいろいろあるなかで、パティエの道を歩いてほしい」とエールを送った。

第18回スイーツ甲子園全国大会決勝

- 優勝(文芸春秋学生大賞)/ペコちゃん賞 育英調理学専門学校高等課程(兵庫)「エクラフイエール」藤井りな、小塚あや、瀬口友希
- 準優勝/日印賞 野田調理学専門学校(千葉)「astrasia」伊藤あかり、渡辺りつ、船塚俊彦
- 3位 神村学園高等部(鹿児島)「アストラシア」三浦あづさ、中村詩織、入道麻之介
- タリーズ賞 野田調理学専門学校(千葉)「シエノ」石原あゆ、田中夢、今泉早希
- パストリー賞 船橋高校(福岡)「arc-en-ciel」野上こころ、菊田陽介、藤原菜
- 決勝進出校 船橋高等学校(福岡)「moon rive」藤本あづさ、松山詩織、山口愛莉

13歳 産経新聞社 1特別協賛 日印 1協賛 文芸春秋学生大賞 1協賛 タリーズ賞 神村学園高等部 中村詩織、中沢乳菜、ニッポン、4ニッポン、住持モリプラン 1協賛 エアシティタイ、日本女子専門学校、東京ベルエポック製菓製パン専門学校

編集：関野行、相川啓博 作品写真提供：加藤山崎

13歳 産経新聞社 1特別協賛 日印 1協賛 文芸春秋学生大賞 1協賛 タリーズ賞 神村学園高等部 中村詩織、中沢乳菜、ニッポン、4ニッポン、住持モリプラン 1協賛 エアシティタイ、日本女子専門学校、東京ベルエポック製菓製パン専門学校

2025年10月21日付産経新聞全国版朝刊▶
スイーツ甲子園決勝大会特集

SELECT 100

関孫六 SEKI AGOROKU

KAI 貝印株式会社

第18回スイーツ甲子園 メディア露出 (Web・リリース)



Web (産経ニュース)

[西日本結果]2025年8月5日配信



スイーツ甲子園、西日本代表3チーム決まる「イメージ重ねて」高校生がウェディングケーキ

2025/8/5 18:47



ケーキを製作する高尾高等学校 [arc-en-ciel]のメンバー5日午後、東京都江戸川区 [産経新聞提供]

高校生が3人1組でお菓子作りの技術やアイデア

[東日本結果]2025年8月6日配信



スイーツ甲子園、東日本代表3チーム決まる「積み重ねていく幸せ」ケーキで表現

2025/8/6 19:11



ケーキを製作する沼田高等学校 [TOWARD]のメンバー6日午後、東京都江戸川区 [産経新聞提供]

高校生が3人1組でお菓子作りの技術やアイデアを競う「第18回スイーツ甲子園」(主催・

[決勝結果]2025年9月15日配信



第18回スイーツ甲子園 兵庫・育成調理師専門学校高等課程が優勝

2025/9/15 18:24



優勝し、記念撮影する兵庫調理師専門学校高等課程 [Edut Hime]のメンバー15日、東京都江戸川区 [産経新聞提供]

高校生が3人1組でお菓子作りの技術やアイデアを競う「第18回スイーツ甲子園」(主催・

リリース配信

[募集開始]2025年4月9日配信

[予選進出チーム決定]2025年8月18日配信

[決勝進出チーム決定]2025年8月18日配信

[決勝結果]2025年9月16日配信

ニュースリリース
報道関係者各位

高校生パティシエ日本一へ
第18回スイーツ甲子園 出場チーム募集

産経新聞社は、今年も、高校生パティシエ日本一を決定するコンテスト「第18回スイーツ甲子園 高校生パティシエNo.1決定戦 Supported by 貝印」を開催し、出場チームを募集します。お菓子作りに得意な学生や興味のある学生もご応募ください。

【公式サイト】<https://sweets-koushien.com/>

同じ校・学年や地域関係性などにこだわらず、生き生きとしたチームで、「ウェディングケーキ」をテーマとしたオリジナルケーキのレシピを応募してください。

■募集期間：8月10日(月)～9月15日(月)正午まで。優勝チームは一流の食材と最先端生化学品が活用されます。

【募集】産経新聞社
【特別協賛】貝印
【協賛】文部科学省(予選)

【本件に関する報道関係者からの問い合わせ先】
「スイーツ甲子園」事務局(受付)〒100-8302 東京都千代田区千代田 1-1-1 産経新聞社 5F
TEL: 03-5843-6684 (受付時間:9時～18時) FAX: 03-6862-9008 MAIL: info@sweets-koushien.com

報道関係者各位

2025年7月4日
産経新聞社

「第18回スイーツ甲子園 高校生パティシエNo.1決定戦 Supported by 貝印」全国大会予選出場チーム決定

高校生パティシエ日本一を決定するコンテスト「第18回スイーツ甲子園」(主催・産経新聞社、特別協賛・貝印)の全国大会予選が、7月4日(水)からスタートしました。

全国から寄せられた応募作品の中から審査員を通じた24チームが東海2ブロック、各ブロック12チームに分かれて進出いたします。

各ブロックで決勝戦を行い、審査員シフトによる各チーム予選に合格した「ハイレベル」な作品が発表されました。

予選大会の様子は毎日、スイーツ甲子園公式YouTubeでダイジェスト配信します。

今年も産経新聞社は、協賛(文部科学省)を目指し、全国の高校生が、夢を叶える機会を創出します。ハイレベルで競技できる高校生への機会を、ぜひ楽しんでください。

【公式サイト】<https://sweets-koushien.com/>
【公式サイトメール】info@sweets-koushien.com

■全国大会予選出場チーム ※学校名/チーム名は各出場要項まで掲載

■高日本ブロック	■東日本ブロック
<p>開催日：2025年8月18日(水)</p> <p>会場：東京エドビルエッセイ製菓調理専門学校</p> <ul style="list-style-type: none"> ・福岡山崎高等学校 (福岡) すずらん ・レコルバンクス大板校 (大阪) Color'e ・豊後高等学校 (福岡) Taku-off ・育英調理師専門学校 高等課程 (兵庫) Edut fibre / 山辺高等学校 (山形) tricolore ・総合調理師専門学校 (福岡) Un accord ・岩田第一高等学校 (南川) éclat ・福岡高等学校 (福岡) arc-en-ciel ・福岡高等学校 (福岡) grand reve ・中尾高等学校 (福岡) Lion ・豊後高等学校 (福岡) わたなべ ・鹿児島城西高等学校 (鹿児島) Luminous 3 ・中津川高等学校 (徳島) asobana 	<p>開催日：2025年8月18日(水)</p> <p>会場：東京エドビルエッセイ製菓調理専門学校</p> <ul style="list-style-type: none"> ・東京育英高等学校 (北海道) Lumière ・北海道三好高等学校 (北海道) FEARLESS ・北海道高等学校 (北海道) vapor ・新田山崎高等学校 (千葉県) CHAINDON ・野田山崎高等学校 (千葉県) Plaisir ・野田山崎高等学校 (千葉県) My way ・中尾高等学校 (福岡) Grand Reve ・レコルバンクス大板校 東京校 (東京) arco-tai ・野田山崎高等学校 (千葉県) fleur ・福岡高等学校 (福岡) éclat ・福岡高等学校 (福岡) man rêve

【第18回スイーツ甲子園 大会概要】

- 期 名 第18回スイーツ甲子園 高校生パティシエNo.1決定戦 Supported by 貝印
- 主 催 産経新聞社
- 特別協賛 貝印株式会社
- 協 賛 ショーケースジャパン株式会社、一般財団法人ドナー・フーズ財団、中沢利株式会社、株式会社ニッポン、株式会社不二堂、住友商事株式会社
- 協 力 エキスパートエリート、東京エドビルエッセイ製菓調理専門学校、東京育英高等学校
- 後 援 文部科学省
- スポンサー 全国大会予選 高日本ブロック 2025年8月18日(水)
- 全国大会予選 東日本ブロック 2025年8月18日(水)
- 全国大会決勝戦 2025年9月15日(月・祝)
- 賞 品 優勝チーム「7才7才研習旅行」

■条件に関するお問い合わせ先
「スイーツ甲子園」事務局(受付)〒100-8302 東京都千代田区千代田 1-1-1 産経新聞社 5F
TEL: 03-5843-6684 (受付時間:9時～18時) FAX: 03-6862-9008 MAIL: info@sweets-koushien.com

報道関係者各位

2025年8月18日
産経新聞社

「第18回スイーツ甲子園」決勝進出6チーム決定！
高校生パティシエ日本一競う 9月15日開催

高校生パティシエ日本一を決定するコンテスト「第18回スイーツ甲子園」(主催・産経新聞社、特別協賛・貝印)の全国大会予選が行われ、9月15日(月)に東京都内で開かれる決勝大会に進出する6チームが発表されました。

【公式サイト】<https://sweets-koushien.com/>

今年のテーマは「ウェディングケーキ」。制作条件や素材の指定などはなく、結婚式を華やかに彩るシーンがイメージ。各チームは自由な発想で全国大会から勝ち残りました。審査員が選んだ6チームは、各ブロックで決勝戦を行い、審査員シフトによる各チーム予選に合格した「ハイレベル」な作品が発表されました。

決勝戦は、各ブロックで決勝戦を行い、審査員シフトによる各チーム予選に合格した「ハイレベル」な作品が発表されました。

決勝戦は、各ブロックで決勝戦を行い、審査員シフトによる各チーム予選に合格した「ハイレベル」な作品が発表されました。

【全国大会決勝戦概要】※学校名/チーム名は左から五十音順に掲載

■東日本ブロック	■西日本ブロック
<p>開催日：2025年8月18日(水)</p> <p>会場：東京エドビルエッセイ製菓調理専門学校</p> <ul style="list-style-type: none"> ・北海道育英高等学校 (北海道) mon rêve ・北海道育英高等学校 (北海道) plaisir ・新田山崎高等学校 (千葉県) CHAINDON 	<p>開催日：2025年8月18日(水)</p> <p>会場：東京エドビルエッセイ製菓調理専門学校</p> <ul style="list-style-type: none"> ・育英調理師専門学校 高等課程 (兵庫) Edut fibre ・岩田第一高等学校 (南川) asobana

【本件に関する報道関係者からの問い合わせ先】
「スイーツ甲子園」事務局(受付)〒100-8302 東京都千代田区千代田 1-1-1 産経新聞社 5F
TEL: 03-5843-6684 (受付時間:9時～18時) FAX: 03-6862-9008 MAIL: info@sweets-koushien.com

ニュースリリース
報道関係者各位

2025年9月16日
産経新聞社

育成調理師専門学校高等課程(兵庫)が優勝
第18回スイーツ甲子園 各賞決まる

高校生パティシエ日本一を決定するコンテスト「第18回スイーツ甲子園」(主催・産経新聞社、特別協賛・貝印)の全国大会決勝戦が、9月16日(月)に東京都内で開かれ、優勝チームが発表されました。

【公式サイト】<https://sweets-koushien.com/>

今年のテーマは「ウェディングケーキ」。制作条件や素材の指定などはなく、結婚式を華やかに彩るシーンがイメージ。各チームは自由な発想で全国大会から勝ち残りました。審査員が選んだ6チームは、各ブロックで決勝戦を行い、審査員シフトによる各チーム予選に合格した「ハイレベル」な作品が発表されました。

決勝戦は、各ブロックで決勝戦を行い、審査員シフトによる各チーム予選に合格した「ハイレベル」な作品が発表されました。

【本件に関する報道関係者からの問い合わせ先】
「スイーツ甲子園」事務局(受付)〒100-8302 東京都千代田区千代田 1-1-1 産経新聞社 5F
TEL: 03-5843-6684 (受付時間:9時～18時) FAX: 03-6862-9008 MAIL: info@sweets-koushien.com

第18回スイーツ甲子園 メディア露出 (テレビ)

[決勝]2025年9月15日放送
フジテレビ「イット！」



[決勝]2025年9月16日放送
フジテレビ「サン! シャイン」



第18回スイーツ甲子園 メディア露出 (SNS:YouTube)



YouTube @スイーツ甲子園事務局



全国大会
決勝
9/15

9/15の決勝大会はYoutubeチャンネルでライブ配信を実施。
(<https://www.youtube.com/watch?v=jO4gfBhj bHI&t=22621s>)

当日の視聴回数は**936回**、総再生時間は**133.2時間**を記録。前年比で**総再生時間は増加しました**。

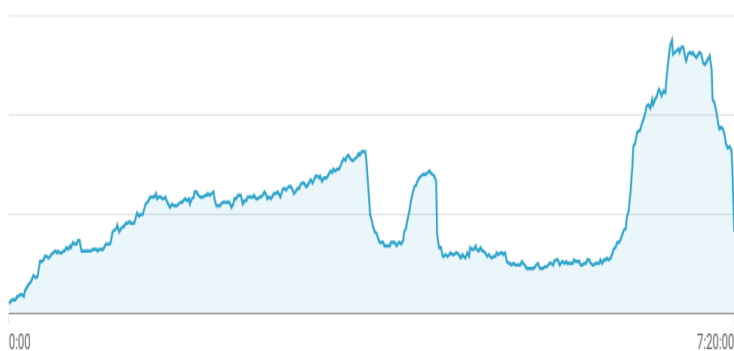
決勝大会の
ライブ配信はコチラ



ライブ配信の最大同時視聴者数は**344人**、平均同時視聴者数**132人**、視聴者の性別比は女性66.3%（前年63.1%）男性33.8%（前年36.9%）、年代別では**45～54歳**の保護者世代、**13～17歳**の現役世代の視聴が伸張しました。

予選ブロックのダイジェスト動画を配信。決勝に向けての盛り上がりを醸成しました。

同時視聴者数
ライブ配信中



年齢と性別
視聴回数：2025/09/15



全国大会予選
西日本ブロック
8/5



全国大会予選
東日本ブロック
8/6

第18回スイーツ甲子園 メディア露出 (SNS:Twitter)



@sweets_koushien
1.8万フォロワー

予選ブロックの8月5,6日の総インプレッション数は**12,074**、決勝大会当日の総インプレッション数は**6,783**を獲得。
総投稿数は**43**件。



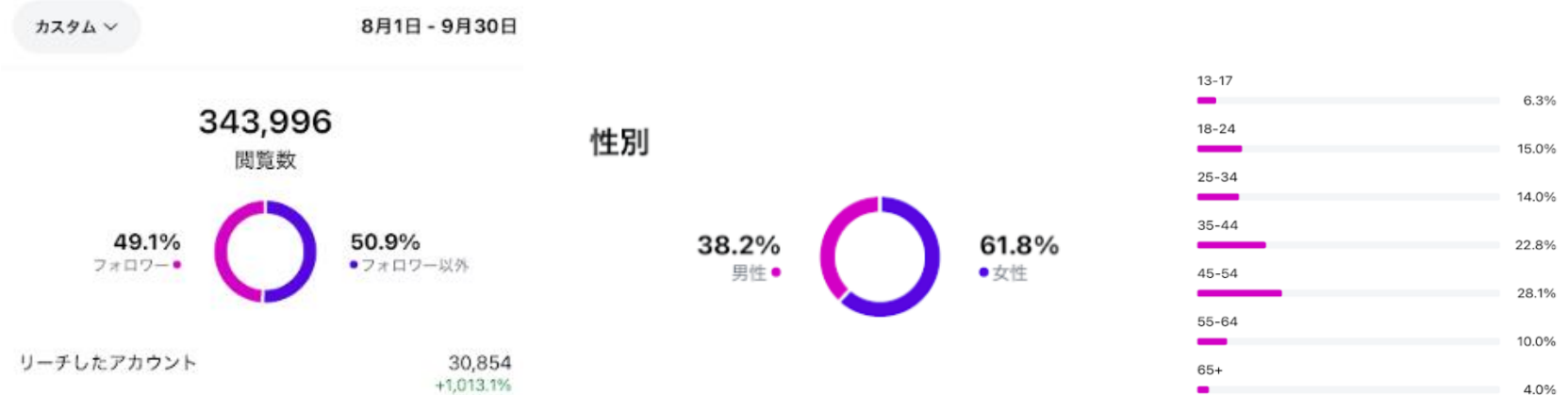
Xでは結果を伝える投稿が高いインプレッションを獲得する傾向にあります。

第18回スイーツ甲子園 メディア露出 (SNS:Instagram)



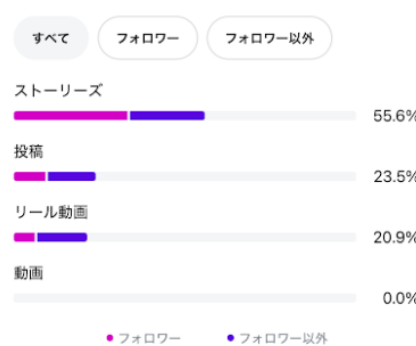
@sweets_koushien

インスタグラムでは募集開始から決勝大会当日まで、スイーツ甲子園に関する情報を定期的に発信しました。「映える」「おしゃれ」な写真が見られるというインスタグラムの特性上、高校生たちが作成したケーキの写真や、かわいらしいピエスモンテの動画、真剣な表情の高校生の調理中の動画などを中心に多く閲覧されました。決勝大会当日の様子は「ストーリー」や「リール」「フィード」に投稿。総閲覧総リーチ数は**約34万**でした。



▼コンテンツ

Instagramでは、ストーリー、フィード投稿、リールによる投稿を実施。ストーリーが閲覧数を獲得する傾向がある。投稿内容では決勝に関連する投稿の閲覧数が大きく、注目度が高いことがわかる。



閲覧数





「スイーツ甲子園」お問い合わせ先

産経新聞社 東京本社
メディアビジネス局

ml.sankei-ad-contact@sankei.co.jp

