

「第15回スイーツ甲子園」予選大会出場チーム決定 8月4日(木)より、東西予選大会スタート！

高校生パティシエ日本一を決定するコンテスト「第15回スイーツ甲子園」（主催・産経新聞社、特別協賛・貝印）の予選大会が、いよいよ8月4日（木）よりスタートします。

全国から寄せられた応募作品の中から書類審査を経て、勝ち残った16チームが東西それぞれ4チーム×4ブロックに分かれて腕前を競います。各予選会場では、調理試験と筆記試験を実施。審査員シェフによる実技審査ののち、各ブロックで1位通過の計4チームが決勝大会へ進出します。予選大会の様子は後日、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、夢を追う高校生たちの熱い戦いを応援します。ハイレベルで個性豊かな絶品スイーツの数々を、ぜひお楽しみください！



【予選大会出場チーム】 ※学校名は五十音順で掲載

■西日本予選大会

8月4日（木）～8月5日（金）

会場：岡山ビジネスカレッジ
岩田町キャンパス

- ・飯塚高等学校／Cheerful
- ・育成調理師専門学校高等課程／la meilleure
- ・おかやま山陽高等学校／Merci
- ・神村学園高等部／3A
- ・慶誠高等学校／Moccas
- ・向陽高等学校／新芽
- ・奈良女子高等学校／シカ子一家
- ・彦根総合高等学校／Bluerose

■東日本予選大会

8月10日（水）～8月11日（木・祝）

会場：武蔵野調理師専門学校

- ・大竹高等専修学校／Sカルゴーズ
- ・城南高等専修学校／enfants
- ・野田鎌田学園高等専修学校／Soleil
- ・野田鎌田学園杉並高等専門学校／SANSHIMAI
- ・北海道帯広南商業高等学校／Fromage
- ・北海道三笠高等学校／rêves
- ・町田調理師専門学校高等課程／Fortune
- ・レコールバンタン高等部東京校／Sourire

【第15回スイーツ甲子園 大会概要】

- 名 称：第15回スイーツ甲子園 高校生パティシエNo.1決定戦
- 主 催：株式会社産業経済新聞社 ■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、ドーバー洋酒貿易株式会社、中沢乳業株式会社、株式会社不二家
- 協 力：専門学校岡山ビジネスカレッジ パティシエ・ブーランジェ学科、武蔵野調理師専門学校、岡山放送株式会社、株式会社ヒラタ
- 後 援：文部科学省
- スケジュール：西日本予選大会 2022年8月4日（木）～8月5日（金）
東日本予選大会 2022年8月10日（水）～8月11日（木・祝）
決勝大会 2022年9月25日（日）※予定
- 賞 品：決勝大会優勝チーム「パリ研修旅行」
※新型コロナウイルスなどの影響により、旅行が困難と主催者側が判断した場合には、旅行券等に変更することがあります。

<本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先>

「スイーツ甲子園」事務局（㈱アドギルド・ジャパン 内） 担当：安田・井上

TEL：03-5843-6984（平日10時から18時） FAX：03-6862-9908

MAIL：info@sweets-koushien.com

超豪華！今年も人気シェフ8名が予選大会審査員に決定！

話題のパティスリーオーナーであり、メディアに引っ張りだこの有名シェフたちが、今年も予選大会審査員に決定しました。

西日本予選大会 審査員シェフ プロフィール ※順不同



森 大祐シェフ
EN VEDETTE
ロイスダール、グランドハイアット東京にて修行し、渡仏。2016年10月より、EN VEDETTE (アン ヴデット) 開業。国内外の受賞歴多数。



江森 宏之シェフ
MAISON GIVRÉE
「Pâtisserie FRESSON」にてフランクフレッソン氏に師事。ミラノ万博で行われたスイーツのワールドカップにて日本代表のチームキャプテンとして出場し、優勝するなど国内外で受賞歴多数。



上田 真嗣シェフ
Pâtisserie L'ATELIER DE MASSA
「A. ルコント」勤務後、渡仏。パリの老舗「ラデュレ」勤務、部門責任者を務める。帰国後自身のブランド「ラトリエ・ドウ・マッサ」オープン。



三鶴 康友シェフ
フランス菓子 トワ・グリユ
南仏、リヨン、ピレネーでM.O.F.のもとで3年半修行を積み帰国。国内外の菓子コンクールで入賞を重ね、ガレットデロワコンクールでは2度の優勝。

東日本予選大会 審査員シェフ プロフィール ※順不同



濱田 舟志シェフ
菓子工房 グリユーネベルク
渡仏し6年修行。2017年8月に横浜市に菓子工房グリユーネベルクをオープン。「第12回ガレット・デ・ロワコンテスト」で優勝する等、国内外で受賞歴多数。



捧 雄介シェフ
Pâtisserie Yu Sasage
フランス菓子の名店「ルコント」から修業を始め有名店のシェフパティシエなどを経て、2013年、千歳烏山にオーナーシェフとして「パティスリー ユウササゲ」をオープン。



島田 徹シェフ
PATISSIER SHIMA
「A. ルコント」勤務後、渡仏。約5年の滞在後、帰国。「パティシエ・シマ」オーナーシェフとして伝統を大切にしつつ、表現方法と美味しさの調和を考えながら、新たな価値の創造を追求する。



菅又 亮輔シェフ
Ryoura
26歳で渡仏。各地で3年にわたって修行。帰国後「ピエール・エルメ サロン・ド・テ」にてスー・シェフを務めエルメ氏の技術はもとより、芸術性、創造性など奥深さを学ぶ。2015年に独立して“Ryoura”をオープン。

＜本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先＞

「スイーツ甲子園」事務局 (㈱アドギルド・ジャパン 内) 担当：安田・井上
TEL：03-5843-6984 (平日10時から18時) FAX：03-6862-9908
MAIL：info@sweets-koushien.com

大会アドバイザー プロフィール

大森由紀子

フランス菓子・料理研究家

お菓子とフランス惣菜の教室を主宰。フランスの地方の伝統菓子や料理に魅せられ、その文化的背景とともにTV、雑誌、書籍を通して紹介。お菓子を通して日本とフランスの架け橋になりたいと願い、点が線になる仕事を目指す。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をまとめ、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。フランス共和国・農事功労章シュバリ工勲章受勲。



《大森先生より予選大会出場チームへの応援メッセージ》

予選通過おめでとうございます。予選大会当日は、今までやってきたこと全部出しきって、悔いのないように。この青春を楽しんでください。きっと明るい将来が待っていると思います。色々経験をして、自分の未来のために頑張っていたいただきたいと思います。

決勝大会 審査員シェフ プロフィール ※順不同

鎧塚俊彦

Toshi Yoroizuka (トシヨロイツカ)

関西で修業後、渡欧。04年恵比寿「Toshi Yoroizuka」をはじめ東京ミッドタウン、杉並、小田原に店舗を展開。16年には京橋に「ToshiYoroizukaTOKYO」オープン。素材づくりを重視し10年にエグアドル「ToshiYoroizukaCacaoFarmEcuador」開設。2022年度より一般社団法人「全日本・食学会」の理事に就任。



《鎧塚シェフより予選大会出場チームへの応援メッセージ》

予選通過おめでとうございます。これから厳しい審査があるとは思いますが、この時点で数百校の中から選ばれたメンバーです。誇りを持って、思い切ったのびのびとトライしてください。私は決勝審査員ですので、皆様と決勝で会えることを楽しみにしております。

永井紀之

Pâtisserie Noliette(パティスリーノリエット)

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」などヨーロッパ有数の名店で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、一般社団法人日本洋菓子協会連合会技術指導委員長、公認技術指導員長なども務める。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。



《永井シェフより予選大会出場チームへの応援メッセージ》

予選を通過した皆さん、素晴らしい作品を期待しております。ぜひ頑張ってください。

「スイーツ甲子園 高校生パティシエNo.1決定戦」とは、高校生が3人1チームとなり、スイーツづくりのアイデアと腕前を競うコンテストです。食生活の充実や食文化への理解促進、スイーツを通じた自己実現の場の提供、将来のパティシエ育成を目的に2008年より開催。

15回目の開催となる今大会のテーマは『クリスマスケーキ』。制作条件や素材の指定などはなく、美味しく、クリスマスに楽しみたいと思うケーキを作ってもらいます。優勝チームには、有名パティシエに会えるスイーツの本場パリでの研修旅行(予定)のほか、協賛各社より豪華賞品が授与されます。

＜本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先＞

「スイーツ甲子園」事務局(株)アドギルド・ジャパン 内 担当:安田・井上
TEL: 03-5843-6984(平日10時から18時) FAX: 03-6862-9908
MAIL: info@sweets-koushien.com