

いよいよ高校生No.1パティシエが決定！ 「第15回スイーツ甲子園」決勝大会 国際フード製菓専門学校で、9月25日(日)開催

高校生らがお菓子作りの技術とアイデアを競う「第15回スイーツ甲子園 Supported by 貝印」(主催・産経新聞社、特別協賛・貝印株式会社、公式 HP・<https://sweets-koushien.com>)における高校生パティシエNo.1決定戦の決勝大会が9月25日(日)、国際フード製菓専門学校(神奈川県横浜市)で開催。高校生パティシエ日本一のチームが決定します！

今年のテーマは「クリスマスケーキ」。8月に行われた東西の各予選大会を勝ち抜いた計4チームが決勝大会へ進出し、優勝(文部科学大臣賞)を争います。また、優勝に加え、各協賛社による「貝印賞(貝印株式会社)」「ペコちゃん賞(株式会社不二家)」「タリーズ賞(タリーズコーヒージャパン株式会社)」「パストリーゼ賞(ドーバー洋酒貿易株式会社)」も選定されます。社名賞受賞チームには、各社とのコラボ賞品開発権や、プロのパティシエが参加する洋菓子技術コンクールへの招待券などが与えられます。

審査員には、大会アドバイザーの大森由紀子氏、永井紀之シェフ、鎧塚俊彦シェフの3氏に加え、予選大会を審査した8名のシェフたちも参加します。当日は、YouTube(スイーツ甲子園事務局)の公式アカウントからライブ配信を実施します。プロ顔負けの高校生たちの技術や、有名シェフらによる審査風景などをぜひご覧ください。

また、お菓子作りが好きな全国の高校生たちの自己表現の場として、同時開催した「高校生スイーツレシピチャレンジ+フォトチャレンジ」部門には、過去最高の583件の応募がありました。大森由紀子氏、永井紀之シェフ、鎧塚俊彦シェフによる最終審査会を経て、三ツ星レシピ賞、二ツ星レシピ賞、一ツ星レシピ賞の受賞者が決まりました。決勝大会と同日、オンライン配信で発表します。



「スイーツ甲子園」は、食生活の充実や食文化への理解促進、将来のパティシエ育成などを目的に、2008年から貝印が、2020年(第13回)より産経新聞社が主催しています。

【本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先】

「スイーツ甲子園」事務局 井上・安田 電話 03・5843・6984 (平日 10時~18時)



飯塚高等学校(福岡)
「Cheerful」



おかやま山陽高等学校(岡山)
「Merci」



野田鎌田学園高等専修学校(千葉)
「Soleil」



レコールバンタン高等部(東京)
「Sourire」

ニュースリリース

報道関係者各位

■大会アドバイザー

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エ勲章受勲。



■決勝大会審査員

鎧塚俊彦

〈Toshi Yoroizuka (トシヨロイツカ) オーナーシェフ〉

関西のホテルで修業後、渡欧。2004年に恵比寿で「Toshi Yoroizuka」をオープン。その後、六本木、杉並、小田原に店舗を展開。また、世界初となる、畑からの一貫した自社生産のショコラ作りを実現した「Toshi Yoroizuka Cacao Farm Ecuador」を南米エクアドルに開設。2016年には東京・京橋に「Toshi Yoroizuka TOKYO」をオープンするなど、スイーツを通して、農業と地方の活性化に尽力中。



永井紀之

〈Pâtisserie Noliette(パティスリーノリエット) オーナーシェフ〉

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。



【本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先】

「スイーツ甲子園」事務局 井上・安田 電話 03・5843・6984 (平日 10時～18時)