

高校生パティシエ日本一が決定！

「第15回スイーツ甲子園」決勝開催、各賞発表



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、HP・<https://sweets-koushien.com>)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。飯塚高等学校(福岡県)のチーム「Cheerful(チアフル)」が優勝し、文部科学大臣賞を受賞しました。

今回のテーマは「クリスマスケーキ」。素材の指定はなく、美味しくクリスマスに楽しみたいオリジナルレシピを募集しました。東西各予選大会を経て、決勝の舞台に進んだ4チームの中から優勝し、文部科学大臣賞に輝いたのは、飯塚高等学校の「Cheerful(チアフル)」です。チーズやバナナ、ベリーなどを使ったケーキで、雪が降り積もるホワイトクリスマスを表現。1年に1度のクリスマスを、素敵な思い出にして欲しいという願いを込めた作品です。

また、道具を適正かつ大切に使用したチームへ贈られる貝印賞(貝印株式会社)には、野田鎌田学園高等専修学校(千葉県)のチーム「Soleil(ソレイユ)」が受賞。ペコちゃん賞(株式会社不二家)には、おかやま山陽高等学校(岡山県)のチーム「Merci(メルシー)」、タリーズ賞(タリーズコーヒージャパン株式会社)には、飯塚高等学校のチーム「Cheerful(チアフル)」、今大会から新設されたパストリーゼ賞(ドーバー洋酒貿易株式会社)には、レコールバンタン高等部東京校(東京都)のチーム「Sourire(スリール)」が、それぞれ選ばれました。



飯塚高等学校「Cheerful」の作品
「Noel blanc(ノエルブラン)」



優勝した飯塚高等学校「Cheerful」のメンバー

貝印賞受賞チームには、貝印が運営する伊勢丹新宿本店本館地下1階「KITCHEN STAGE」で、生徒が考案したレシピを提供することができる「オリジナルレシピ共同開発権」が贈られます。ペコちゃん賞とタリーズ賞の受賞チームには、各企業とのコラボ商品開発権が贈られ、全国で商品が発売される予定です。パストリーゼ賞には「第29回ルクサルド・グラン・プレミオ」優勝作品発表会ご招待と、学科在校生全員に「ドーバーパストリーゼ 77」(500ml)と携帯用空ボトルのセットが贈られます。

【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 電話 03-5843-6984 (平日 10時~18時)

決勝大会の審査員は、永井紀之シェフと鎧塚俊彦シェフが務めました。なお、大会アドバイザーである大森由紀子先生にも、審査を監修していただきました。



また、料理好きな高校生たちの自己表現の場として同時開催された「高校生スイーツレシピ＋フォトチャレンジ」部門には、589件もの応募がありました。厳正なる審査の結果、三ツ星レシピ賞には、おかやま山陽高等学校2年・溝口萌音さん「ハニースマイル！ ～キンカンとハニーナッツのパウンドケーキ～」＝**写真左**、昭和学園高等学校2年・永田乙葉さんと北原杏美さん「ガトーノワゼット」＝**同中央**、レコールバンタン高等部東京校2年・仲宗根波琉さんと大嶋沙紀さん「りすの日常」＝**同右**の3作品が輝きました。



「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年より貝印が、2020年度（第13回）からは事業譲渡により産経新聞社が主催しています。