



報道関係各位

2018年9月18日 貝印株式会社

高校生パティシエ日本一を決める「第11回貝印スイーツ甲子園」 慶誠高等学校(熊本県)が全国266チームの頂点に!

「貝印特別賞」は太成学院大学高等学校(大阪府) 特別賞の「関根勤賞」は慶誠高等学校(熊本県)が受賞!

総合刃物メーカーの貝印株式会社(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:遠藤 宏治)は、高校生パティシエの日本一を決めるコンテスト「第11回貝印スイーツ甲子園」決勝大会を9月16日(日)に東京調理製菓専門学校(東京都新宿区)にて開催いたしました。全国の応募総数226チームから、優勝を慶誠高等学校(熊本県)の「educate」チーム、「貝印賞」を太成学院大学高等学校(大阪府)の「ミラクルGirls」チーム、特別賞の「関根勤賞」を優勝と同じく慶誠高等学校(熊本県)の「educate」チームに決定いたしました。





優勝の慶誠高等学校(熊本県)「educate」チーム

出場者・審査員の皆様

貝印スイーツ甲子園は同一高校の高校生が3人1チームとなり、スイーツづくりのアイディ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貝印が主催し、今年で11回目を迎えました。参加者は延べ2万人を数え、毎年高校生とは思えないハイレベルな戦いが繰り広げられています。今回は全国の高校生266チームの中から書類選考により計24チームを選出し、8月上旬に東西予選大会を実施。決勝大会には東日本代表として北海道三笠高等学校(北海道)・名古屋調理師専門学校(愛知県)、西日本代表として太成学院大学高等学校(大阪府)・慶誠高等学校(熊本県)の計4チームが出場いたしました。

調理試験では、今年のテーマである『わたしたちの"極上"スイーツ』に沿って日本が世界に誇るモノやコトを表現した自由作品を2時間半の制限時間内で制作。普段とは異なり、多くの観客に見守られる中、トラブルにも動揺せず、チームメンバー同士で声を掛け合いながらテキパキと作業を進めていました。その後のファイナルプレゼンテーションでは、「貝印スイーツ甲子園絆サポーター」に就任いただいたタレント・関根勤さんや審査員である有名パティシエを前に、作品の特徴や熱い想いをしっかりアピールしていただきました。

今回の優勝チームには、副賞として毎年恒例のパリ研修旅行が与えられる他、全国のローソンで発売予定のスイーツのオリジナルレシピを共同開発いたします。決勝大会の模様は、貝印スイーツ甲子園公式サイトにて公開しています。

■貝印スイーツ甲子園公式サイト: http://www.kai-group.com/fun/koushien/top.html

「第11回貝印スイーツ甲子園」決勝大会 開催概要

◇日時 2018年9月16日(日) 10:30~17:00

◇場所 東京調理製菓専門学校(東京都新宿区西新宿7丁目11-11)

◇審査員 鎧塚俊彦シェフ/Toshi Yoroizuka 永井紀之シェフ/Pâtisserie Noliette

◇特別審査員 関根勤さん





調理試験









ファイナルプレゼンテーション

調理試験後のファイナルプレゼンテーションでは今回、「貝印スイーツ甲子園絆サポーター」に就任いただいたタレント・関根勤さんや、 決勝大会審査員でパティシェの鎧塚俊彦シェフ(Toshi Yoroizuka)、永井紀之シェフ(Pâtisserie Noliette)、友人、先生らを 前に、各チーム3分の持ち時間で作品の特徴や熱い想いをしっかりとアピールしていただきました。

公開試食も行われ、スイーツ好きの関根さんからは「まさか高校生が作ったとは思えない、ベテランの68歳のフランスのパティシエが作ったような奥深さがある」「若手女優が頭に浮かぶさわやかな味」など、関根さんならではのお言葉で味を表現していただきました。「予想以上にレベルが高く、高級店のケーキとも遜色ないですね!」と、高校生パティシエの腕前に驚いたご様子でした。









閉会式

閉会式会場には友人、先生、保護者ら多くの観客が詰めかけ、独特の緊張感が漂う中、各賞の発表と副賞の授与が行われました。

優勝チームは決勝審査員2名、特別審査員3名、予選審査員8名の計13名による厳正なる審査により選出。プレゼンターの
鎧塚シェフから慶誠高等学校(熊本県)「educate」の名前が読み上げられると、メンバーは涙を流しながら喜びを爆発させていました。「あこがれの舞台で優勝できてうれしいです」「今まで先生や友達、チームメンバーに支えてもらい、感謝の気持ちでいっぱい。
楽しくていい経験になりました」と涙ながらに喜びを述べ、会場が大きな拍手に包まれました。
合わせて、チームには副賞としてパリ
研修旅行、ローソンで実際に発売する商品のオリジナルレシピの共同開発への参加について授与が行われました。

道具を適正かつ大切に使用していたチームに贈られる「貝印特別賞」には太成学院大学高等学校(大阪府)「ミラクルGirls」チームが選ばれ、お菓子作りの有能なアシスタント「貝印 スタンドオートミキサー」が一人一人に贈られました。

審査員講評で永井シェフは「コンクールなのでどうしても結果に差は出てしまうが、みなさんのお菓子に対する熱い気持ちを感じました。今日この舞台に立てたことは周りの皆さんの支えもあるはず。感謝を忘れず、これからも頑張ってください」と激励。鎧塚シェフは「お菓子で一番大切なのは味。これからどんどん進化させていってほしいです。みなさんが声を掛け合い、チームワークを発揮する姿、終わったときに涙する姿…忘れかけていた初心を思い出すことができ、大会を通じて自分自身も勉強させていただきました」と、選手たちのこれまでの努力をねぎらいました。





今回11回目を迎える貝印スイーツ甲子園の新たな取り組みとして「貝印スイーツ甲子園絆サポーター」にご就任いただいた関根さんからは、絆を感じたチームを審査基準に「関根勤賞」を選出していただきました。受賞した慶誠高等学校(熊本県)の「educate」チームに対して、調理中の声だしを積極的に行っていた点や、3人で一つ一つの動作を共有していた点をポイントに挙げ「チームに一体感があり、目標に向かってひたむきな雰囲気が感じられた」と評価いただきました。

また、高校生に夢を叶えるための秘訣も伝授。ご自身がお笑いが何よりも好きだったとし「秘訣は一生懸命、一歩一歩、進んでいくこと。 気が付いたらベテランと呼ばれる立場になっていましたが、まずは好きなことに夢中になることが大事ですね」と経験を交えながらお話いた だきました。夢を追う高校生に「努力をすることはかっこいいことだと思ってほしいです」と、背中を押す熱いエールを送っていただきました。









決勝大会出場チーム・作品

慶誠高等学校(熊本県)「educate」





作品名: Harmonie (アルモニー)

太成学院大学高等学校(大阪府)「ミラクルGirls」





作品名:Re:Discovery in JAPAN (リ ディスカバリー イン ジャパン)

北海道三笠高等学校(北海道)「北の国から」





作品名:和~なごみ~

名古屋調理師専門学校(愛知県)「I'll」





作品名:"UMAMI"~日本の恵み~





第11回貝印スイーツ甲子園 概要

■名 称:第11回貝印スイーツ甲子園

■主 催:貝印株式会社

■大会アドバイザー: 大森由紀子氏(フランス菓子・料理研究家)

■選 考 フロー : ①書類審査・・・・2ブロック各2日間、各ブロック6チーム選出

②予選大会・・・2ブロック各2日間、各ブロック1チーム選出

③決勝大会・・・各ブロックの代表、全4チーム

■日 程: [募集期間] 2018年4月13日(金)~6月7日(木)

[書類審査結果発表] 2018年7月上旬~中旬

[予選大会]

・西日本ブロック 大阪成蹊短期大学 (大阪府大阪市)

2018年8月7日(火)/10:00~17:30 2018年8月8日(水)/10:00~17:30

・東日本ブロック東京栄養食糧専門学校(東京都世田谷区)

2018年8月10日(金)/10:00~17:30 2018年8月11日(土)/10:00~17:30

[決勝大会] 2018年9月16日(日)

■賞 品:決勝大会優勝チーム「パリ研修旅行」

※応募チームにはもれなく貝印のキッチン用品をプレゼント

■応募方法:公式WEBサイトまたは郵送

■参加 資格 : 全国の高等学校に在籍する生徒。同一高校の3人1組(男女混合可)。

2018年4月時点で高校在学者。予選大会と決勝大会に参加可能な方。

■テ - マ : わたしたちの"極上"スイーツ

■応募内容: ①メンバー、担当教諭氏名②チーム名・チーム紹介③参加理由

④テーマ作品材料・レシピ ⑤テーマ作品の説明 ⑥テーマ作品の画像・デッサン 等

※ご応募いただく作品は未発表の作品に限らせていただきます。

※複数のチームへの参加や同一チームの複数作品への応募はできません。

※地方予選大会および決勝大会の参加者の旅費(交通費)は負担します。

▼公式WEBサイト http://www.kai-group.com/fun/koushien/

▼公式Facebookページ https://www.facebook.com/kai.sweetskoushien

▼公式twitter https://twitter.com/sweets koushien





大会マスコットキャラクター カイジェルシェさん

【貝印株式会社】

1908年、刃物の町として有名な岐阜県関市に創業。現在、生活に密着した刃物を中心とするカミソリ、メンズグルーミング、ツメキリなどの身だしなみやビューティーケア、包丁をはじめとする調理・製菓、医療用など1万アイテムにもおよぶ商品を展開し、商品の企画開発から生産、販売、物流までの一連を行っている総合刃物メーカー。

本社:東京都千代田区岩本町3-9-5 代表取締役社長:遠藤宏治 http://www.kai-group.com/