

報道関係各位

2019年5月31日 貝印株式会社

## 高校生パティシエ日本一を決める「第12回貝印スイーツ甲子園」

### WEB漫画家カメントツさんとのコラボレーション

### 「こぐまのケーキ屋さん賞」新設！

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、主催する高校生パティシエ日本一を決める「第12回貝印スイーツ甲子園」において、Twitterで話題の「こぐまのケーキ屋さん」の著者でWEB漫画家のカメントツさんとコラボレーションし、「こぐまのケーキ屋さん賞」を新設することをお知らせいたします。



「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年より開催し、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。12回目の開催となる今大会のテーマは『カスタードを使ったケーキ』。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のほか、豪華商品が与えられます。

今回、カメントツさんとのコラボレーションで「こぐまのケーキ屋さん賞」を新設。カメントツさんには応募書類の中から心が躍ると感じた作品を優秀賞として10チーム、その中から最優秀賞1チームを選んでいただきます。優秀賞の受賞者には、こぐまのケーキ屋さん関連グッズと、こぐまのケーキ屋さんのイラストが描かれた貝印包丁をプレゼントいたします。決勝大会にて本賞の授賞式も行い、さらに最優秀賞を受賞したチームの作品は、「こぐまのケーキ屋さん」の単行本に登場する予定です。

皆様の応募をお待ちしております。応募に関する情報は、公式HPをご確認ください。

今年も、「貝印スイーツ甲子園」にご注目ください！

■ 貝印スイーツ甲子園公式サイト：

<https://www.kai-group.com/fun/koushien/top.html>



## カメントツさん プロフィール

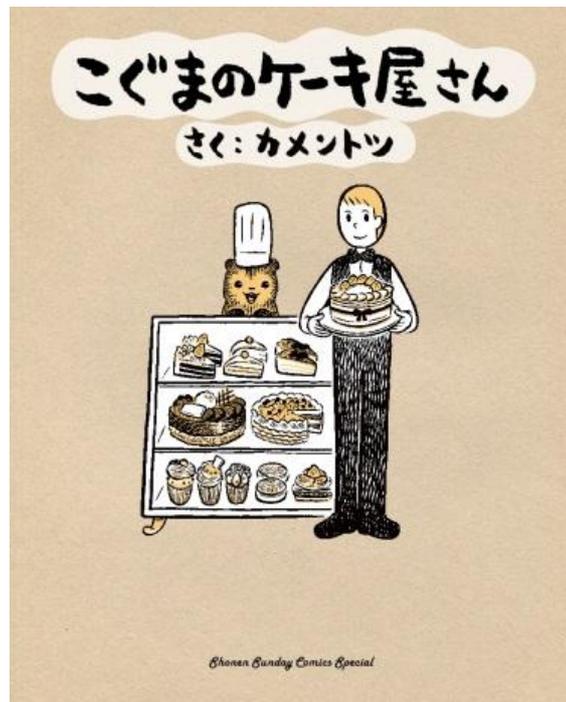
### ■カメントツ

1986年生まれ。愛知県出身。2015年よりウェブメディア「オモコロ」にて漫画家としての活動をスタート。企業タイアップやインタビュー漫画などのノンフィクション作品を中心にインターネット界を暴れまわる異色の覆面漫画家。2018年春から京都精華大学の講師を務める。



## 「こぐまのケーキ屋さん」とは

■こぐまの店長と店員さんの癒やされるやりとりを描いたTwitter発の漫画。Twitterでの人気はもちろん、単行本も累計50万部を突破。この作品の持つ「温かさ」に、心奪われる人が後を絶たない。



## 第12回貝印スイーツ甲子園大会概要

- 名称 : 第12回貝印スイーツ甲子園
  - 主催 : 貝印株式会社
  - 応募内容 : 同一高校の3人1組(男女混合可)でご応募ください。
    - ①チーム紹介と参加理由
    - ②応募作品紹介(作品名・画像)
    - ③応募作品の詳しいレシピ
  - 応募資格 : 2019年4月時点で高校在学者
  - 応募方法 : webまたは郵送
  - スケジュール : 4月8日 募集開始  
6月7日 応募締切  
7月上旬 書類選考 結果発表(全国を2ブロックに振り分け)  
8月1,2日 西日本予選大会開催  
8月6,7日 東日本予選大会開催  
※全国から東西ブロック各2日間(計4日間)開催となります。  
出場者の交通宿泊費は貝印が負担します。  
9月15日 決勝大会 都内にて開催(予選を勝ち抜いた4チーム)
  - 賞品 : 決勝大会優勝チーム「パリ研修旅行」  
応募チームにはもちろん貝印のキッチン用品をプレゼント
- ▼公式WEBサイト <https://www.kai-group.com/fun/koushien/top.html>  
▼公式Facebookページ <https://www.facebook.com/kai.sweetskoushien>  
▼公式twitter [https://twitter.com/sweets\\_koushien](https://twitter.com/sweets_koushien)



大会マスコットキャラクター  
カイジェルシエさん



### ■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。2016年、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(ToshiYoroizukaオーナーシェフ)

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年にエクアドル「ToshiYoroizukaCacaoFarmEcuador」開設。農業に関する積極的な姿勢をもってより良き菓子づくりに奔走中。



永井紀之(Pâtisserie Nolietteオーナーシェフ)

ヨーロッパで6年間を過ごしたのち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・ガレットデロワ理事、公益社団法人東京都洋菓子協会常務理事、公認技術指導員なども務める。

### 【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刃物、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/>