

報道関係各位

2019年8月8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」 飯塚高等学校(福岡県)、レコールバンタン高等部大阪校(大阪府) 名古屋調理師専門学校(愛知県)、レコールバンタン高等部(東京都) 4チームが9月15日の決勝大会出場決定！

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、高校生が3人1組でオリジナルスイーツのアイデアと腕前を競う「第12回貝印スイーツ甲子園」の東西予選大会を8月上旬に実施し、嶋田学園 飯塚高等学校(福岡県)muguet(ミュゲ)チーム、レコールバンタン高等部大阪校(大阪府)etoile(エトワール)チーム、学校法人糸菊学園 名古屋調理師専門学校(愛知県)、amusant(アミュゾン)チーム、レコールバンタン高等部(東京都) Rig(リグ)チームが9月15日(日)の決勝大会へ出場することが決定いたしましたのでお知らせいたします。



嶋田学園 飯塚高等学校(福岡県)muguet(ミュゲ)チーム



レコールバンタン高等部大阪校(大阪府)etoile(エトワール)チーム

学校法人糸菊学園 名古屋調理師専門学校(愛知県)
amusant(アミュゾン)チームレコールバンタン高等部(東京都)
Rig(リグ)チーム

「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。

本年度は全国から350チーム・125校の応募があり、書類選考により計24チーム(各日6チーム)を選出し、西日本予選大会を兵庫県姫路市で8月1、2両日、東日本予選大会を東京都世田谷区で8月6、7両日に行い、出場者はスイーツ作りの基礎知識を問う筆記試験と調理試験に臨みました。審査員には高校生が憧れる有名パティシエ8名をお迎えし、作品の味や見た目、独創性などを基準に審査していただきました。

東西予選大会の様子は、貝印スイーツ甲子園公式サイトにて8月下旬より動画で公開予定です。

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

西日本予選大会

8月1日(1日目) 優勝：嶋田学園 飯塚高等学校(福岡県) muguet(ミュゲ)チーム



作品名：show someone a good time

■審査員講評

お菓子の形やアイデア、構成など、総合的に一番優れていました。
キャベツを使用するという新しい発想が素晴らしく、上手くケーキに落とし込めていたと思います。

■決勝大会への意気込み

選ばれると思っていたなかったので、とても嬉しいです。
今まで練習してきた成果も、これから練習する成果も、決勝で発揮できるように頑張っています！

8月2日(2日目) 優勝：レコールバンタン高等部大阪校(大阪府) etoile(エトワール)チーム



作品名：pourpre(プルプル)

■審査員講評

見た目に気を取られがちになってしまう中、ケーキ本体の味が、群を抜いて美味しかったです。
無駄のない作業工程も印象的でした。

■決勝大会への意気込み

ミスもあり決勝にいけると思っていなかったからとても嬉しいです。
優勝目指して頑張ります！

東日本予選大会

8月6日(1日目) 優勝：学校法人糸菊学園 名古屋調理師専門学校(愛知県) amusant(アミュゾン)チーム



作品名：不思議の国のティーパーティー

■審査員講評

ケーキの仕上がりだけでなく、一つ一つの作業の正確さ、段取りの良さなど総合的に参加チームの中で一番優れていました。

■決勝大会への意気込み

不安もあったがうまくいった良かった。
決勝大会に出るからには優勝を目指して頑張りたいです。

8月7日(2日目) 優勝：レコールバンタン高等部(東京都) Rig(リグ)チーム



作品名：SAU Ferme (サウ フェーム)

■審査員講評

どのチームも同じくらい良くできていたが、優勝チームは食材の扱い方、作業のスムーズさ、チームワークが特に優れていました。

■決勝大会への意気込み

このメンバーで参加することができてよかったです。
ここまできたら優勝してパリ研修旅行に行きたいです。

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
- 後援 : 文部科学省
- 協賛 : 日本製粉株式会社、中沢グループ、塩水港精糖株式会社、ドーバー洋酒貿易株式会社
- スケジュール : 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。
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」/応募チームにはもれなく貝印のキッチン用品をプレゼント
- 東西予選大会審査員
【西日本】8月1日 PATISSIER SHIMA 島田 徹シェフ
Pâtisserie L'ATELIER DE MASSA 上田 真嗣シェフ
8月2日 EN VEDETTE 森 大祐シェフ
フランス菓子 トワ・グリユ 三鶴 康友シェフ
【東日本】8月6日 菓子工房 グリュ・ネベルク 濱田 舟志シェフ
Ryoura(リョウラ) 菅又 亮輔シェフ
8月7日 MAISON GIVRÉE 江森 宏之シェフ
Patisserie Yu Sasage 捧 雄介シェフ

■東西予選大会出場校

(会場：西日本予選大会/日本調理製菓専門学校、東日本予選大会/東京栄養食料専門学校)

西日本予選大会1日目(8月1日)		西日本予選大会2日目(8月2日)	
鹿児島	学校法人日章学園 鹿児島城西高等学校	鹿児島	学校法人日章学園 鹿児島城西高等学校
岡山	おかやま山陽高等学校	岡山	おかやま山陽高等学校
福岡	嶋田学園 飯塚高等学校	福岡	福岡女子高等学校
熊本	学校法人慶誠学園 慶誠高等学校	長崎	向陽高等学校
兵庫	育成調理師専門学校	大阪	レコールバンタン高等部大阪校
奈良	奈良女子高等学校	京都	福知山淑徳高等学校

東日本予選大会1日目(8月6日)		東日本予選大会2日目(8月7日)	
愛知	学校法人糸菊学園 名古屋調理師専門学校	北海道	北海道三笠高等学校
埼玉	埼玉県私立花咲徳栄高等学校	東京	国際パティシエ調理師専門学校
東京	レコールバンタン高等部	長野	松本第一高等学校
北海道	北海道三笠高等学校	北海道	清尚学院高等学校
岐阜	学校法人石井学園 城南高等学校	東京	レコールバンタン高等部
千葉	野田鎌田学園高等専修学校	栃木	宇都宮短期大学附属高等学校

- ▼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

【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/>