

報道関係各位

2019年9月17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」 愛知県・名古屋調理師専門学校「amusant (アミュゾン)」チームが 全国125校、350チームの頂点に決定！

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、高校生パティシエ日本一を決めるコンテスト「第12回貝印スイーツ甲子園」決勝大会を、2019年9月15日(日)に武蔵野調理師専門学校(東京都豊島区南池袋3-12-5)にて開催いたしました。

決勝大会には、全国125校、350チームによる書類選考と8月初旬に行われた東西予選大会を勝ち抜いた嶋田学園飯塚高等学校(福岡県)、レコールバンタン高等部大阪校(大阪府)、学校法人糸菊学園 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)の4チームが出場しました。調理試験やプレゼンテーション、審査員試食による審査の結果、下記の通り受賞チームを決定いたしましたのでお知らせいたします。

	受賞チーム	審査内容・基準	副賞
優勝	愛知県 学校法人糸菊学園 名古屋調理師専門学校 amusant(アミュゾン)	決勝審査員シェフ2人が、アントルメ35%(本体の味)、見た目15%(全体、断面)、食材取扱い15%、調理の姿勢20%、オリジナリティ15%の配点で採点(100点満点)。予選シェフ8名も自身が担当したチームを除く3チームに対して、同様に審査(70点満点)。合計点数の一番高いチームが優勝。	・パリ研修旅行 (2020年3月予定)
貝印賞	東京都 レコールバンタン高等部 Rig(リグ)	道具を適正かつ大切に使用しているかを、貝印担当者が評価。	・「KaiHouse aio The Sousvide Machine 低温調理器」を3名分
ヨックモック賞 (新設)	福岡県 嶋田学園 飯塚高等学校 muguet(ミュグ)	高校生らしい自由な発想、お菓子作りを楽しむ姿勢を、ヨックモック担当者が評価。	・ヨックモック人気シリーズ新味の共同開発(2020年4月より青山本店と受賞校地域で期間限定販売予定) ・ヨックモック青山本店、UN GRAINへの招待 ・受賞校の全校生徒に「シガール」プレゼント
絆サポーター 八嶋智人賞	東京都 レコールバンタン高等部 Rig(リグ)	チームワーク、団結力といった絆の力を俳優の八嶋智人さんが評価。	・八嶋智人さんサイン色紙

「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貝印が主催し、今年で12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。

優勝チームの作品「不思議の国のティーパーティー」は、カスタードの発祥地であるイギリスをテーマに、見た目はイングリッシュガーデンや紅茶文化、「不思議の国のアリス」を連想させるデザインとし、味はイギリスにちなんだ食材を用いることで、庭園で楽しむティーパーティーを表現。本場イギリスでアフタヌーンティーを楽しむようになるような作品に仕上げ、審査員からの高い評価を得ました。

今回の決勝大会の様子は、貝印スイーツ甲子園公式サイトにて順次公開いたします。今後も貝印スイーツ甲子園にご期待ください！

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



学校法人糸菊学園 名古屋調理師専門学校
amusant(アミュゾン)チーム

「第12回貝印スイーツ甲子園」 決勝大会開催概要

- 日時 : 2019年9月15日(日) 10:30~17:00
- 場所 : 武蔵野調理師専門学校(東京都豊島区南池袋3-12-5)
- 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 : 八嶋智人さん(俳優/第12回貝印スイーツ甲子園絆サポーター)
- 出場校・チーム :

学校名	予選出場回数	決勝出場回数	優勝回数	チーム名(フリガナ)	メンバー名①	メンバー名②	メンバー名③
福岡県 嶋田学園 飯塚高等学校	12	6	1 (第2回)	muguet (ミュゲ)	近藤 愛華 (3年)	片桐 野慧 (3年)	永末 優華 (3年)
大阪府 レコールパンタン高等部 大阪校	5	2	0	etoile (エトワール)	吉岡 果笑 (2年)	鈴木 妃菜 (2年)	武田 愛里 (2年)
愛知県 学校法人糸菊学園 名古屋調理師専門学校	12	8	4 (第3、6、 10、12回)	amusant (アミュゾン)	大橋 瑛麻 (2年)	田中 双葉 (2年)	櫻木 美佳 (2年)
東京都 レコールパンタン高等部	6	4	1 (第7回)	Rig (リグ)	高橋 愛華 (2年)	浦 慎之介 (2年)	及川 麗 (2年)



ご出場いただいた皆様

大会概要

- 応募内容 : 同一高校の3人1組(男女混合可)、2019年4月時点で高校在学者
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
- スケジュール : 4月8日~6月7日 募集期間
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/6,7日 東日本予選大会(24チーム出場)
9月15日 決勝大会(予選を勝ち抜いた4チーム)

- ▼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



大会マスコットキャラクター
カイジェルシェン

開会式

開会式では、決勝出場の4チームや審査員についての紹介ののち、今大会新設の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た「こぐまのケーキ屋さん賞」の表彰も行いました。

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チームを選出いただいております。最優秀賞の長野県屋代南高等学校「メグミンレボリューション」チームにカメントツさんから「こぐまのケーキ屋さん」のイラスト入りの「関孫六 ダマスカス 三徳包丁」など副賞が贈られました。作品は同作の単行本に登場する予定です。



調理試験

調理試験では、今年のテーマである『カスタードを使ったケーキ』に沿って、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、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、4チームとも無事に制限時間内に作品を作り上げました。調理試験の終盤には、今年の貝印スイーツ甲子園絆サポーターで俳優の八嶋智人さんが登場！ファイナルプレゼンテーションの前に、生徒に対して自身の役者としての仕事と重ねながら、「芝居も上手、下手ではなく伝えるエネルギーが大切。皆さんには、自分がスイーツづくりがどれだけ好きなのか、気持ちがあふれるぐらいのプレゼンテーションを期待しています」と、激励の言葉をかけていただきました。



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、決勝大会審査員でパティシエの鎧塚俊彦シェフ(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。



結果発表・表彰式

優勝チームは決勝審査員の鎧塚シェフから発表され、優勝の名古屋調理師専門学校「amusan(アミュゾン)」チームの名前が読み上げられると、生徒たちは涙を流しながら喜びを爆発させていました。生徒は、「練習で崩れてばかりだったけれど、本番では悔いのないぐらい完成度の高いものができた」「師範のことが大好き。これまで見捨てずに教えてくれた感謝と、支えてくれた家族に恩返しができたと思う」とコメントし、会場が大きな拍手に包まれました。優勝の副賞として、スイーツの本場・パリへの研修旅行が贈られました。

審査員講評で永井シェフは、接戦でどのチームも優勝の可能性があったといたうえで、優勝チームの作品づくりの過程について「不思議な国のティーパーティー」というお題でイメージをふくらませながらお菓子の味を組み立て、上の飾りにも物語性があった」と評価。味についても、「でき上がった作品は高校生らしからぬ複雑な味で素晴らしかった」と感想を述べました。鎧塚シェフも今大会出場チームについて「いままでにないほどのレベルの高さだった」と評し、中でも優勝チームについて「一番バランスが取れていました。プレッシャーの中でもみんなで楽しむ気持ちも伝わり、みんなが想いを共有し笑顔で取り組んでいて、パーフェクトでした」と話し、選手たちのこれまでの努力をねぎらいました。



道具を適正かつ大切に使用していたチームに贈られる「貝印賞」にはレコールバンタン高等部「Rig」(リグ)チームが選ばれ、「KaiHouse aio The Sousvide Machine 低温調理器」が一人一人に贈られました。

また、「シガール」を代表商品とする株式会社ヨックモックホールディングス(本社：東京都千代田区、代表取締役社長：藤縄武士)とのコラボレーションで新設した「ヨックモック賞」は、嶋田学園 飯塚高等学校「muguet」(ミュゲ)チームが受賞。プレゼンターの本社総務人事部佐藤氏より「特に緊張感を楽しんでいるように感じられました。調理試験中もみんな笑顔になる瞬間があり、楽しむ心をこれからも大切にしていってほしいです」とコメントいただきました。受賞チームには2020年4月に青山本店と受賞校地域で期間限定発売予定のヨックモック人気シリーズ新味の共同開発などの副賞が贈られました。

そして、チームワーク、団結力といった絆の力を、貝印スイーツ甲子園絆サポーターで俳優の八嶋智人さんならではの視点で選出する「絆サポーター八嶋智人賞」にはレコールバンタン高等部「Rig」(リグ)チームが選ばれました。八嶋さんは、「感謝の気持ちがすごく楽しい見た目ときれいな緑の色に現れていました。これからプロになってもっといろんな人を喜ばせたり、憧れられたりする立場になってほしいですね！」と未来のパティシエたちに熱いエールを送っていただきました。



出場チーム・作品

■ 嶋田学園 飯塚高等学校(福岡県) muguet(ミュゲ)



作品名 : show someone a good time



■ レコールバンタン高等部大阪校(大阪府) etoile(エトワール)



作品名 : pourpre(プルプル)



■ 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)



作品名 : 不思議の国のティーパーティー



■ レコールバンタン高等部(東京都) Rig(リグ)



作品名 : SAU Ferme(サウ フェーム)



【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/>