



2023年2月10日 貝印株式会社

高校生パティシエコンテスト「第15回スイーツ甲子園 Supported by 貝印」

「貝印賞」受賞の野田鎌田学園高等専修学校（千葉県）と

貝印がオリジナルスイーツを共同開発

～2月10日（金）より伊勢丹新宿店「KITCHEN STAGE」にて提供開始～

グローバル刃物メーカーの貝印株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長兼COO：遠藤浩彰）は、2022年9月に決勝大会を開催した高校生パティシエ日本一を決めるコンテスト「第15回スイーツ甲子園 Supported by 貝印」において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」を受賞した、野田鎌田学園高等専修学校（千葉県）「Soleil（ソレイユ）」と共同開発したオリジナルスイーツを、2023年2月10日より伊勢丹地下1階で貝印が運営する「KITCHEN STAGE」にて提供開始いたします。



カノピアノ 植竹隆政シェフと野田鎌田学園高等専修学校（千葉県）「Soleil（ソレイユ）」の
豊田結莉さん、白井柚花さん、岩本実優さん

ミガキイチゴとマスカルポーネアイスの
ティラミス

「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、将来のパティシエ育成などを目的に、2008年より貝印が、2020年度からは事業譲渡により産経新聞社が主催しています。

第15回となる2022年度は「クリスマスケーキ」をテーマに、全国153チーム・70校（3人1組）から応募をいただき、9月の決勝大会には予選大会を勝ち抜いた4チームが出場。当日は、YouTube（スイーツ甲子園事務局）でもライブ配信が行われました。道具を適正かつ大切に使用していたチームに贈られる「貝印賞」は野田鎌田学園高等専修学校（千葉県）「Soleil（ソレイユ）」チームが受賞しました。

「貝印賞」を受賞した「Soleil（ソレイユ）」チームは副賞として、貝印が運営する「KITCHEN STAGE」（東京都新宿区 伊勢丹新宿本店本館地下1F）とオリジナルスイーツ『ミガキイチゴとマスカルポーネアイスのティラミス』を共同開発。2月10日（金）より「KITCHEN STAGE」にて提供開始いたします。

商品情報

商品名 : ミガキイチゴとマスカルポーネアイスのティラミス

発売期間 : 2023年2月10日(金)~2023年3月14日(火) 予定

本体価格 : 単品 ¥770 (税込)

コーヒーまたは紅茶付き ¥1,210 (税込)

※カノビアノコースをご注文の方は +¥660(税込)

販売店舗 : KITCHEN STAGE (東京都新宿区新宿 3-14-1 伊勢丹新宿本店本館地下 1F)

※本商品はイトインのみでの販売となります

※営業時間 : 10:30~20:00(LO.19:00)

※予告なく入場制限や営業時間の変更、中止を行う場合がございます。



■商品について

エスプレッソ生地に、シャンティーフレーズ、ジュレフレーズ、マスカルポーネアイスをのせ、苺とココアパウダーでトッピングしました。イタリアンのコースデザートにぴったりなティラミス風パフェです。

■商品への思い

ティラミスには「元気になる」という意味が込められています。このパフェを食べて皆さんが明るく元気な気持ちになってほしいという思いをこめました。

「貝印賞」受賞・野田鎌田学園高等専修学校（千葉県）「Soleil（ソレイユ）」チーム

2022年9月25日に開催された高校生パティシエ日本一を決めるコンテスト「第15回スイーツ甲子園 supported by 貝印」にて、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”を受賞した野田鎌田学園高等専修学校（千葉県）「Soleil（ソレイユ）」の豊田結莉さん、白井柚花さん、岩本実優さんがメニューを考案しました。





KITCHEN STAGEについて

「KITCHEN STAGE」は、2007年に伊勢丹新宿店B1フロアにオープン。2012年春からKaiHouse(貝印株式会社)が運営。3~5週間ごとにさまざまなジャンルの人気料理人や料理研究家たちが考案したメニューをご提供しています。

「お店で味わったあの味を家でも作りたい」と思っていただけのように調理のポイントに加え、どんな食材や道具を使用しているのかもレシピなどでわかりやすくご案内しております。

東京都新宿区新宿 3-14-1 伊勢丹新宿本店本館地下 1F 明治通り側エレベーター前

営業時間：10:30~20:00(LO.19:00)

KITCHEN STAGE
by Kai House

カノビアーノについて

素材そのものの繊細な味を引き出すために、にんにくや唐辛子、バター、クリームなどの動物性油脂を極力使わず、オリーブオイルや野菜などの自然の味わいにこだわった一皿でお客様をお迎えする自然派イタリアン。

住所：〒153-0064 東京都目黒区下目黒1-8-1 (ホテル雅叙園東京 内)

TEL：050-3188-7570

【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グローバル刃物メーカー。

本社：東京都千代田区岩本町3-9-5 代表取締役社長兼COO：遠藤浩彰 <https://www.kai-group.com/>