

報道関係各位

2018年2月19日
貝印株式会社
No. 2018021961

第10回貝印スイーツ甲子園 × Uchi Café SWEETS
高校生パティシエ日本一・名古屋調理師専門学校と共同開発したオリジナルスイーツ
「桜と抹茶のロールケーキ～はる・はろう・ろうる～」
～2018年2月20日（火）より全国のローソン店舗にて販売開始～

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コンテスト「第10回貝印スイーツ甲子園」の優勝チームと株式会社ローソン（本社：東京都品川区、代表取締役 社長：竹増 貞信、以下「ローソン」）が共同開発したオリジナルスイーツ「桜と抹茶のロールケーキ～はる・はろう・ろうる～」(税込210円)が、2018年2月20日（火）より全国のローソン店舗(13,129店：2018年1月末時点、「ローソンストア100」を除く)にて2週間の期間限定販売されますことのお知らせいたします。

9月の決勝大会で高校生パティシエ日本一となった名古屋調理師専門学校チーム「I'll（アイル）」のアイデアをもとに、宇治抹茶を練りこんだスポンジ生地に桜風味のホイップクリームを合わせ、中には桜の花びらをかたどった桜あんのゼリーをトッピングした春らしいロールケーキに仕上がっています。



【貝印スイーツ甲子園とは】

同一高校や専門学校などに在学する3人1組（男女混合可）がチームとなりオリジナルスイーツのアイデアとスイーツづくりの腕前を競うコンテスト。

食生活の充実や食文化への理解を深めると同時に、全国の高校生にスイーツを通じた自己表現や自己実現の機会を提供し、将来のパティシエ育成や製菓分野への進学・就職などの機会を創出することを目的として貝印が2008年より主催しており、参加者人数は延べ2万人を数えています。



貝印スイーツ甲子園

本年度は全国から443チームの応募が寄せられ、書類選考と地区予選を勝ち抜いた8チームが2017年9月17日に東京都内で行われた決勝大会に臨みました。調理試験では、3時間の制限時間で今年のコンテストのテーマである「クリスマスケーキ」をテーマに聖なる夜を彩るオリジナルケーキと、課題作品の「ジェノワーズにクリームをサンドしたデコレーションケーキ」を制作。名古屋調理師専門学校（愛知県）の高校2年生の男女チーム「I'll」が頂点に輝きました。

【商品情報】

商品名 : 桜と抹茶のロールケーキ ～はる・はろう・ろうる～
 発売日 : 2018年2月20日（火）
 ローソン標準価格：210円（税込）
 販売店 : 全国のローソン店舗
 （13,129店：2018年1月末時点、
 「ローソストア100」を除く）
 2週間の期間限定


【「桜と抹茶のロールケーキ～はる・はろう・ろうる～」共同開発チームについて】

■名古屋調理師専門学校 チーム「I'll（アイル）」
 矢島 麗奈さん
 尾木 駿兵さん
 森 琴里さん


【優勝チームからのコメント】
■商品の特徴

春をイメージし、暖かくなって芽吹いてきた若葉を抹茶の生地で表し、春の象徴である“桜”を味と見た目で見られるケーキに仕上げました。クリームには桜の香りを添えて、中央に桜の花びらをかたどった、やわらかな桜あんのゼリーをトッピングした春満載のロールケーキです。

■商品のこだわり・アピールポイント

一緒にスイーツ甲子園に挑戦していたクラスメイトにもアドバイスをもらいました。みんなの想いが詰まった作品です！パッケージには大会 Mascot キャラクターのカジジェルシェさんが「Hello！」と呼びかけていて、商品名の“はる・はろう・ろうる”には、うきうき・わくわくする春が待ち遠しい！早く来て♪という想いが込められています。

■実際に商品になることが決まった今の気持ちは？

自分たちがアイデアを出したケーキが、コンビニで売られるなんて本当にうれしいです！しかも、「全国」のローソンで発売されると聞いてびっくりしました！本当に、貴重な経験ができました。

■食べてもらう方に一言

お花見には少し早いかもしれませんが、春を先取りしたケーキで、ふわっと香る桜の風味はとてもやさしい味わいで食べやすいロールケーキに仕上がっています。桜の香りが苦手な方にも美味しく召し上がっていただける美味しいケーキですので、多くの方に食べて頂き一足早い春を感じてもらいたいです。きっと、暖かな春が待ち遠しくなると思います！

▼詳しくはこちら

第10回貝印スイーツ甲子園 公式WEBサイト

<https://www.kai-group.com/fun/koushien/rollcake10.html>

女性向け動画ライフスタイルメディア「C CHANNEL」でも2月21日～から商品紹介動画を公開予定。

C CHANNEL 貝印公式ページ

<https://www.cchan.tv/clipper/kaicorporation/>

【第10回貝印スイーツ甲子園大会概要】

- 名称 : 第10回貝印スイーツ甲子園
- 主催 : 貝印株式会社
- 後援 : 日本教育新聞社
- 協力 : 日本製粉 / 中沢グループ
塩水港精糖 / ドーバー洋酒貿易
- 会場協力 : 武蔵野調理専門学校 / 大阪成蹊短期大学
- 選考フロー : ①書類審査 (郵送・WEB)
募集期間 2017年4月25日 (火) ~ 6月14日 (水)
書類審査結果発表 2017年7月中旬
...東西2ブロックに各2チーム選出
②予選大会 2017年8月上旬
...ブロックごとに2日間開催で計4日間開催し、
各日1チーム選出
③決勝大会 2017年9月17日 (日)
...各ブロックの代表、全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
- 参加資格 : 全国の高等学校 (全日制、定時制・通信制高等学校、高等専門学校、専修学校高等課程など) に
在籍する生徒。同一高校の3人1組 (男女混合可)。2017年4月時点で高校在学者。
- テーマ : クリスマスケーキ
- 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



<審査員> (敬称略)

- 書類選考審査員 : 予選審査員、大森由紀子 (フランス菓子・料理研究家 / 本大会アドバイザー)
- 予選審査員 : 齋藤 毅 堀江 新 五十嵐 宏 柴田 武 林 雅彦 白岩 忠志 林 周平
西村 信有
- 決勝大会審査員 : 西原 金蔵 (PÂTISSERIE AU GRENIER D'OR)
柳 正司 (Pâtisserie Tadashi YANAGI)
土屋 公二 (THÉOBROMA)
- 決勝大会特別審査員 : 株式会社ローソン デイリー商品部 田口 美里
C Channel株式会社 代表取締役社長 森川 亮
雑誌『Hanako』編集長 田島 朗
クックパッド株式会社 ブランディング・広報担当本部長 小竹 貴子※審査協力



大会マスコットキャラクター
カイジェルシエさん

LAWSON CHANNEL Hanako COOKPAD

- ▼ 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

【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/>