



高校生パティシエコンテスト  
「第16回スイーツ甲子園 Supported by 貝印」  
「貝印賞」受賞の飯塚高等学校（福岡県）と貝印が  
オリジナルスイーツを共同開発

～2月7日（水）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、2023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16回スイーツ甲子園 Supported by 貝印」において、準優勝と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、飯塚高等学校（福岡県）「clarte（クラルテ）」と共同開発したオリジナルスイーツを、2024年2月7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。



あまぶりん～3種のベリーソース添え～

「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16回となる2023年度は「アニバーサリーケーキ」をテーマに、全国122チーム・65校（3人1組）から応募をいただき、9月の全国大会決勝には予選ブロックを勝ち抜いた6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」は飯塚高等学校（福岡県）「clarte（クラルテ）」チームが受賞しました。

「貝印賞」を受賞した「clarte（クラルテ）」チームは副賞として、貝印が運営する「KITCHEN STAGE」（東京都新宿区 伊勢丹新宿店本館地下1F）とオリジナルスイーツ『あまぶりん～3種のベリーソース添え～』を共同開発。2月7日（水）より「KITCHEN STAGE」にて提供開始いたします。

#### 商品情報

商品名：埼玉県産いちご品種“あまりん”を使った あまぶりん～3種のベリーソース添え～  
発売期間：2024年2月7日（水）～2024年2月27日（火）予定  
本体価格：単品 ￥770（税込）  
ドリンク付き ￥1,320（税込）

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

私たちがスイーツ甲子園で作ったケーキをベースに、埼玉県のいちご品種“あまりん”の美味しさが伝わるような作品にしました。

ベースになっているあまぷりんは、まるごとイチゴをピューレにて使用しているため、牛乳と生クリームのみるやかさの中にイチゴ本来の甘みと酸味が楽しめます。ソースには3種類のベリーを使い、飽きず「また食べたい」と思ってもらえるようにしました。煮詰めたバルサミコ酢を使うことで独特の酸味が緩和されるだけでなく、奥行きができ、大人の方にも楽しんでいただけるアクセントになっています。

また、トップに飾られたフィアンティーヌにはホワイトチョコ、プラリネペーストを入れ、甘さと深みを出し、最後まで味の変化を楽しめます。

**■商品への想い**

私たちの作品で、「KITCHEN STAGE」のお客様に“あまりん”の美味しさを伝えられたら嬉しいです。


**「貝印賞」受賞・飯塚高等学校（福岡県）「clarte（クラルテ）」チーム**

2023年9月18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16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”を受賞した飯塚高等学校（福岡県）「clarte（クラルテ）」の村上唯愛さん、椎葉一咲さん、梶原ひまわり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。

**KITCHEN STAGE**  
*by Kai House*

**【店舗情報】**

東京都新宿区新宿 3-14-1 伊勢丹新宿店本館地下 1F  
 明治通り側エレベーター前  
 営業時間：10:30～20:00(LO.19:00)

**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>

**本件に関する読者の皆様からのお問い合わせ先**  
 貝印株式会社 お客様相談室  
 〒101-8586 東京都千代田区岩本町3-9-5  
**TEL：0120-016-410（フリーアクセス・ひかりワイド）**  
<https://www.kai-group.com>