



《当日レポート》

2016年9月21日
貝印株式会社

全国439チームの頂点がついに決定！「わたしのまちの“新”名物」をテーマに熱い戦い！
「第9回 貝印スイーツ甲子園」決勝大会
おかやま山陽高等学校『rêve(レーヴ)』チームが優勝！

◇日時:2016年9月18日(日) 12:00~17:30

◇場所:アキバ・スクエア(東京都千代田区外神田4-14-1 秋葉原UDX 2F)



優勝した、おかやま山陽高等学校『rêve(レーヴ)』チーム

作品名:SET.O.U.C.HIcadeau(セトウチキヤドール)

貝印株式会社は、高校生がスイーツ作りの腕前を競う「第9回 貝印スイーツ甲子園」の決勝大会を2016年9月18日(日)にアキバ・スクエアで開催。おかやま山陽高等学校『rêve(レーヴ)』チームの2年生女子3人チームが優勝しました。

貝印スイーツ甲子園は、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。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2008年より開催しています。

今年9回目を迎えた本大会は、「わたしのまちの“新”名物」をテーマに全国から439チームが参加。2016年7月より行われた全国予選ブロックを勝ち抜いた6チームが、9月18日(日)に都内のアキバ・スクエアにて開催された決勝大会で優勝を競いました。

会場に集まった各校の先生や高校生の親御さんをはじめ、一般の観覧者を含む約120名が見守る中、12時30分より調理がスタート。150分の制限時間の中、参加した高校生は練習の成果を発揮。様々なハプニングがありながらも、各校とも最後まで諦めずにスイーツ作りに取り組んでいました。「できました！」の掛け声で、完成の合図をした瞬間に涙する高校生もあり、大きな緊張感の中、作品を完成させた安心感と達成感が伝わる場面でした。

そして、審査員であるPÂTISSERIE AU GRENIER D'OR(パティスリー・オ・グルニエ・ドール)の西原金蔵氏、Pâtisserie Tadashi YANAGI(パティスリー タダシ・ヤナギ)の柳正司氏、THÉOBROMA(テオブロマ)の土屋公二氏といった、日本を代表する3名のパティシエの厳正なる審査の結果、中国四国ブロック代表の『rêve(レーヴ)』チームの2年生女子3人チームが優勝。439チームの頂点に輝きました。

優勝が決まった瞬間、メンバー3人は、何が起きたのかわからないという表情で顔を見合わせていましたが、会場に駆け付けた先生や親御さん、生徒からは大きな歓声の音が挙がりました。優勝の決め手は味。審査員からは、「香りを出すのが難しい桃の香りと、レモンの爽やかな酸味がとてもよく出ている、桃やビスキュイの食感も良くとてもバランスが取れていて非常においしい。」との評価が。それを聞いたメンバーは、「まさか

優勝できると思っていなかったのがとても驚いている。自分たちがこれまで頑張ってきた成果が結果となってとても嬉しいです」と語りました。優勝した3名には、スイーツの本場パリ研修旅行が贈られました。

【順位】

■ 優勝

おかやま山陽高等学校(岡山県) 『rêve(レーヴ)』チーム

作品名: S.E.T.O.U.C.H.Icadeau(セトウチ キャドー)

■ 準優勝

レコールバンタン高等部(東京都) 『東京らんこんとる』チーム

作品名: chaleur(シャルール)

■ 第3位

慶誠高等学校(熊本県) 『Bloom(ブルーム)』

作品名: がまだせ熊本!



優勝した『rêve』チームの調理風景

【第9回 貝印スイーツ甲子園の動画コンテンツ】

今回開催された各地方予選大会のダイジェスト・決勝大会の様子は貝印スイーツ甲子園公式サイトにて動画でご視聴いただけます。

▼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

<決勝大会出場チーム一覧>

ブロック	都道府県	学校名/チーム名	作品名	過去出場歴
北海道東北	北海道	北海道帯広南商業高等学校 「an-rakor」チーム	小さな幸せ	決勝大会初出場
関東	東京	レコールバンタン高等部 「東京らんこんとる」チーム	chaleur	第7回優勝 (決勝大会出場歴3回)
東海信越	三重	名古屋調理師専門学校 「Grand jeté」チーム	モノづくり魂! でら器用だがね	第3回、6回優勝 (決勝大会出場歴5回)
近畿北陸	京都	福知山淑徳高等学校 「向日葵」チーム	bénédiction	第3回、4回特別賞 (決勝大会出場歴5回)
中国四国	岡山	おかやま山陽高等学校 「rêve」チーム	S.T.O.U.C.H.Icadeau	第4回優勝、第5回準優勝 決勝大会出場歴5回
九州沖縄	熊本	慶誠高等学校 「Bloom」チーム	がまだせ熊本!!	第5回優勝、第8回準優勝 (決勝大会出場歴3回)

<開催概要>

- タイトル : 第9回 貝印スイーツ甲子園 決勝大会
- 開催日時 : 2016年9月18日(月)
- 開催場所 : アキバ・スクエア(東京都千代田区外神田4-14-1 秋葉原UDX 2F)
- 主催者 : 貝印株式会社
- 後援 : 日本教育新聞社
- 協力 : 富澤商店 / 日本製粉 / 中沢グループ / 塩水港精糖 / ドーバー洋酒貿易

<出場選考の流れ>

- 応募数 : 439チーム(全エリア総計)
- 選考フロー : ①一次書類選考(郵送・WEB)
...全国6ブロック、各ブロック5チーム選出
②地方予選大会...全国6ブロック、各ブロック1チーム選出
③全国大会 各ブロックの代表、全6チーム
- 日程 : [募集期間] 2016年4月11日(月)~5月31日(火)
[書類審査結果発表] 2016年7月上旬
[地方予選大会] 2016年7月下旬~8月上旬
[決勝大会] 2016年9月18日(日)
- 賞品 : 決勝大会優勝チーム「パリ研修旅行」
準優勝チーム「スタンドオートミキサー」
第3位「Blendia(ブレンディア)」

<審査員>(敬称略)

- 書類選考審査員: 地方予選審査員、大森由紀子(フランス菓子研究家・本大会アドバイザー)
- 地方予選審査員: 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 信宥
- 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)

<貝印 スイーツ甲子園について>

貝印スイーツ甲子園とは、同一高校に在学する3人1組(男女混合可)がチームとなってオリジナルスイーツを創作するコンテストで、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。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2008年より開催しており、昨年も全国から数多くの応募がありました。

書類審査では、今年の貝印スイーツ甲子園のテーマである「わたしのまちの“新”名物」を表現したテーマ作品を簡単なレシピと作品の写真などで応募。その中から選ばれた各エリアのチームが、筆記試験ならびにテーマ作品1種、課題作品となる“ジェノワーズ(スポンジ)にクリームをサンドしたデコレーションケーキ”を1種、計2作品をキッチンスペースで制限時間内に制作します。各エリアの1位が決勝大会に進出。優勝したチームには世界的に有名なパティシエに会えるパリ研修旅行が贈られます。

<お客様からのお問い合わせ先>

貝印株式会社 東京都千代田区岩本町 3-9-5
TEL:0120-016-410(お客様相談室) <http://www.kai-group.com>

【本件に関するお問い合わせ先】

貝印株式会社 経営企画室 大塩 侑布
TEL:03-3862-6414 Mobile:070-2180-1504
MAIL: oshio-yu@kai-group.com