

スイーツ甲子園審査員の出張授業

決勝大会ライブ配信内で紹介 9月16日

スイーツ甲子園の審査員シェフがお菓子作りに欠かせない小麦粉の使い方を伝授する出張授業「小麦粉マイスターへの道！」(主催・産経新聞社、協賛・ニッポン)が8月31日、東京都武蔵野市の武蔵野東高等専修学校で行われました。授業の様子は、9月16日(月・祝)に開催する「第17回スイーツ甲子園 全国大会 決勝」のライブ配信(午前10時35分開始)の中でお届けします。

【視聴はこちら】<https://sweets-koushien.com/live/>



高校生パティシエ日本一を決定する「スイーツ甲子園」のスピンオフ企画。全国の応募校に大会の魅力を知ってもらおうと初開催し、同校調理・製菓コースの生徒10人が小麦粉の奥深さを学びました。

授業では、ニッポン東部技術センターの吉田恵一さんが、小麦粉の種類によって異なる風味や食感の違いを4種のスポンジケーキの試食を交えて解説。スイーツ甲子園審査員でフランス菓子店「Ryoura」オーナーパティシエの菅又亮輔さんは、ニッポンの業務用小麦粉「モントレ」を使ったマドレーヌ作りを披露しました。出張授業は10月、香川県の坂出第一高校でも実施します。



16日の配信ではさらに、東西ブロックごとのスイーツ甲子園全国大会予選のダイジェスト動画をお伝えするほか、予選を勝ち抜いた6チームが優勝(文部科学大臣賞)を争う全国大会決勝の様態も生中継します。

決勝では優勝、準優勝、3位を選出。優勝チームにはエアタヒチヌイから「タヒチ研修旅行」が贈られ、各協賛社の「貝印賞(貝印株式会社)」「ペコちゃん賞(株式会社不二家)」「タリーズ賞(タリーズコーヒージャパン株式会社)」「パストリーゼ賞(一般財団法人ドーバー洋酒財団)」も決定します。上記の各賞受賞チームには、各社とのコラボ賞品開発権やプロのパティシエが参加する洋菓子技術コンクール優勝者発表会への招待券などが与えられます

審査には大会アドバイザーの大森由紀子氏、鏝塚俊彦シェフ、永井紀之シェフのほか、予選大会を審査した8人のシェフたちも参加します。ぜひお見逃しなく!

【スイーツ甲子園公式サイト】<https://sweets-koushien.com/>