

「第18回スイーツ甲子園 高校生パティシエNo.1決定戦 Supported by 貝印」全国大会予選出場チーム決定

高校生パティシエ日本一を決定するコンテスト「第18回スイーツ甲子園」（主催・産経新聞社、特別協賛・貝印）の全国大会予選が、いよいよ8月5日(火)からスタートします。

全国から寄せられた応募作品の中から書類審査を通過した24チームが東西2ブロック、各ブロック12チームに分かれて腕前を競います。

各予選ブロックで調理試験を行い、審査員シェフによる審査を経て、東西6チームが全国大会決勝へ進出します。予選大会の様子は後日、スイーツ甲子園公式YouTubeでダイジェスト配信します。

今年も産経新聞社は、優勝（文部科学大臣賞）を目指し夢を追う高校生たちの熱い戦いを応援します。ハイレベルで個性豊かな絶品スイーツの数々を、ぜひお楽しみください！



【公式サイト】 : <https://sweets-koushien.com/>

【公式チャンネル】 : https://www.youtube.com/@sweets_koushien

【全国大会予選出場チーム】※学校名/チーム名は都道府県順で掲載

■西日本ブロック

開催日：2025年8月5日(火)

会場：東京ベルエポック製菓調理専門学校

- ・福知山淑徳高等学校（京都）すずらん
- ・レコールバンタン大阪校（大阪）Color'e
- ・奈良女子高等学校（奈良）Taku off
- ・育成調理師専門学校 高等課程（兵庫）Éclat fière
- ・総合技術高等学校（広島）Un accord
- ・坂出第一高等学校（香川）éclat
- ・飯塚高等学校（福岡）arc-en-ciel
- ・飯塚高等学校（福岡）grand reve
- ・向陽高等学校（長崎）Lien
- ・慶誠高等学校（熊本）わさもん
- ・鹿児島城西高等学校（鹿児島）Luminous 3
- ・神村学園高等部（鹿児島）astrantia

■東日本ブロック

開催日：2025年8月6日(水)

会場：東京ベルエポック製菓調理専門学校

- ・清尚学院高等学校（北海道）Lumière
- ・北海道三笠高等学校（北海道）FEARLESS
- ・宮城県農業高等学校（宮城）espoir
- ・山辺高等学校（山形）tricolore
- ・野田鎌田学園高等専修学校（千葉）CHAINON
- ・野田鎌田学園高等専修学校（千葉）Plaisir
- ・野田鎌田学園 杉並高等専修学校（東京）MY way
- ・町田調理師専門学校 高等課程（東京）Gloire
- ・レコールバンタン高等部 東京校（東京）avec-toi
- ・野田鎌田学園 横浜高等専修学校（神奈川）fleur
- ・城南高等専修学校（岐阜）éclat
- ・城南高等専修学校（岐阜）mon rêve

【第18回スイーツ甲子園 大会概要】

- 名称：第18回スイーツ甲子園 高校生パティシエNo.1決定戦 Supported by 貝印
- 主催：産経新聞社
- 特別協賛：貝印株式会社
- 協賛：タリーズコーヒージャパン株式会社、一般財団法人ドーバー洋酒財団、中沢乳業株式会社、株式会社ニッポン、株式会社不二家、住商モンブラン株式会社
- 協力：エアタヒチヌイ、東京ベルエポック製菓調理専門学校、専修学校日本菓子専門学校
- 後援：文部科学省
- スケジュール：全国大会予選 西日本ブロック 2025年8月5日(火)
全国大会予選 東日本ブロック 2025年8月6日(水)
全国大会決勝 2025年9月15日(月・祝)
- 賞品：優勝チーム「タヒチ研修旅行」

超豪華！今年も人気シェフ8名が全国大会審査員に決定！

話題の洋菓子店オーナーであり、メディアに引っ張りだこの有名シェフたちが、今年も全国大会審査員に決定しました。

全国大会審査員シェフ プロフィール ※順不同



濱田 舟志シェフ
菓子工房 グリュネベルク

渡仏し6年修行。2017年8月に横浜市に菓子工房グリュネベルクをオープン。「第12回ガレット・デ・ロワコンテスト」で優勝する等、国内外で受賞歴多数。



江森 宏之シェフ
MAISON GIVRÉE

「Pâtisserie FRESSON」にてフランク・フレッソン氏に師事。ミラノ万博で行われたスイーツのワールドカップにて日本代表のチームキャプテンとして出場し、優勝するなど国内外で受賞歴多数。



島田 徹シェフ
PATISSIER SHIMA

「A. ルコント」勤務後、渡仏。約5年の滞在後、帰国。「パティシエ・シマ」オーナーシェフとして伝統を大切にしつつ、表現方法と美味しさの調和を考えながら、新たな価値の創造を追求する。



捧 雄介シェフ
Patisserie Yu Sasage

フランス菓子の名店「ルコント」から修業を始め有名店のシェフパティシエなどを経て、2013年、千歳烏山にオーナーシェフとして「パティスリー ユウ ササゲ」をオープン。



菅又 亮輔シェフ
Ryoura

26歳で渡仏。各地で3年にわたって修行。帰国後「ピエール・エルメ サロン・ド・テ」にてスー・シェフを務めエルメ氏の技術はもとより、芸術性、創造性など奥深さを学ぶ。2015年に独立して「Ryoura」をオープン。



森 大祐シェフ
EN VEDETTE

ロイスダール、グランドハイアット東京にて修行し、渡仏。2016年10月より、EN VEDETTE（アン ヴェット）開業。国内外の受賞歴多数。



上田 真嗣シェフ
Pâtisserie L'ATELIER DE MASSA

「A. ルコント」勤務後、渡仏。パリの老舗「ラデュレ」勤務、部門責任者を務める。帰国後自身のブランド「ラトリエ・ドウ・マッサ」オープン。



三鶴 康友シェフ
フランス菓子 トワ・グリユ

南仏、リヨン、ピレネーでM.O.F.のもとで3年半修行を積み帰国。国内外の菓子コンクールで入賞を重ね、ガレットデロワコンクールでは2度の優勝。

大会アドバイザー プロフィール

大森由紀子

フランス菓子・料理研究家

お菓子とフランス惣菜の教室を主宰。フランスの地方の伝統菓子や料理に魅せられ、その文化的背景とともにTV、雑誌、書籍を通して紹介。お菓子を通して日本とフランスの架け橋になりたいと願い、点が線になる仕事を目指す。本大会には立ち上げ時からコーディネーターとして参加し、全国の審査員パティシエをまとめ、未来のスイーツ業界を担う若者たちの挑戦を温かく見守る。フランス共和国・農事功労章シュバリ工勲章受勲。



「大森さんより全国大会予選出場チームへの応援メッセージ」

書類審査通過おめでとうございます。予選大会当日は、今までやってきたこと全部出しきって、悔いのないように。この青春を楽しんでください。きっと明るい将来が待っていると思います。色々経験をして、自分の未来のために頑張っていたきたいと思います。

全国大会決勝 特別審査員シェフ プロフィール ※順不同

鎧塚俊彦

Toshi Yoroizuka (トシヨロイツカ)

関西で修業後、渡欧。04年恵比寿「Toshi Yoroizuka」をはじめ東京ミッドタウン、杉並、小田原に店舗を展開。16年には京橋に「ToshiYoroizukaTOKYO」オープン。素材づくりを重視し10年にエアクアドル「ToshiYoroizukaCacaoFarmEcuador」開設。2022年度より一般社団法人「全日本・食学会」の理事に就任。



永井紀之

Pâtisserie Noliette(パティスリーノリエット)

南仏・ヴァランスのM.O.F. (フランス国家最優秀職人章) 「ダニエル・ジロー」などヨーロッパ有数の名店で6年間修業したのち、1993年「ノリエット」オープン。専門学校の特別講師として後進の育成に力を注ぐほか、クラブ・ドゥ・ラ・ガレットデロワ会長、公益社団法人東京都洋菓子協会副会長、一般社団法人日本洋菓子協会連合会技術指導委員長、公認技術指導員長なども務める。2021年、卓越した技能者に贈られる厚生労働大臣表彰「現代の名工」を受賞。



「スイーツ甲子園 高校生パティシエNo.1決定戦」とは、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、スイーツを通じた自己実現の場の提供、将来のパティシエ育成を目的に2008年より開催。

18回目の開催となる今大会のテーマは『ウェディングケーキ』。製作条件や素材の指定ではなく、美味しくて、だれかをお祝いするケーキを作ってもらいます。優勝チームには、タヒチ研修旅行のほか、協賛各社より豪華賞品が授与されます。