

「第18回スイーツ甲子園」決勝進出6チーム決定！ 高校生パティシエ日本一競う 9月15日開催

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）の全国大会予選が行われ、9月15日（月）に東京都内で開かれる決勝大会に進出する6チームが決定しました。

【公式サイト】<https://sweets-koushien.com/>

今年のテーマは「ウェディングケーキ」。制作条件や素材の指定などはなく、結婚式を華やかに彩るシンボルともいえるケーキを自由な発想で全国の高校生から募りました。書類選考を通過した東西ブロック各12チームが予選に参加し、ハイレベルな戦いを繰り広げました。

東西ブロック各3チーム、計6チームが全国大会決勝へ進出し、優勝（文部科学大臣賞）を争います。優勝チームにはエアタヒチヌイより「タヒチ研修旅行」が贈られます。また、優勝に加え、各協賛社による「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）」も選出します。

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。

大会アドバイザーには大森由紀子氏、特別審査員には鎧塚俊彦シェフ、永井紀之シェフの2氏に加え、東西予選ブロックを審査した8名のシェフも参加。当日は、YouTubeチャンネル（スイーツ甲子園事務局）の公式アカウント（https://www.youtube.com/@sweets_koushien）から、ライブ配信を実施します。※当チャンネルにて、予選のハイライト動画を8月下旬にアップする予定です。

【全国大会決勝出場校】※学校名/チーム名は左から五十音順で掲載

■東日本ブロック

城南高等専修学校（岐阜）
mon rêve

野田鎌田学園高等専修学校（千葉）
plaisir

野田鎌田学園高等専修学校（千葉）
CHAINON



■西日本ブロック

飯塚高等学校（福岡）
arc-en-ciel

育成調理師専門学校高等課程（兵庫）
Éclat fière

神村学園高等部（鹿児島）
astrantia



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。近著はオーストリア・ハプスブルク家伝統のお菓子などのレシピを収録した「マリー・アントワネットのお菓子」。フランス共和国・農功労章シュバリエ勲章受勲。



全国大会決勝 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年にエクスアドル「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。



【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
- 賞品：優勝チーム「タヒチ研修旅行」