

2025年9月18日（木）

製菓に欠かせない 小麦粉の世界、知って

出張授業 9/25、10/7開催 スイーツ甲子園スピンオフイベント

産経新聞社と株式会社ニッポン（東京都千代田区）は、製菓に欠かせない小麦粉の世界、について技術者やパティシエから学ぶ出張授業「スイーツ甲子園 presents 小麦粉マイスターへの道！ Supported by ニッポン」を9月25日（木）に国際共立学園高等専修学校（東京都）、10月7日（火）に長崎玉成高等学校（長崎県）でそれぞれ開催します。



本授業は、高校生パティシエ日本一を決定する「スイーツ甲子園」のスピンオフイベント。製菓に欠かせない「小麦粉」の理解を深めながら、プロのシェフの技術を学んでもらうことを目的に、今年度応募した2校に、直接出向いて開催します。

授業では、ニッポン東部技術センター、福岡技術センターの技術者が小麦粉の種類や成分のはたらき、製粉工程をレクチャー。種類による色合い・風味・食感の違いを感じてもらい、製菓を学ぶ生徒に素材の重要性をお伝えします。このほか「スイーツ甲子園」で審査員を務めるPatisserie Yu Sasageのオーナーパティシエ・捧雄介氏が講師となり、ニッポンの小麦粉製品を使用したスイーツのデモンストレーションも実施し、プロの技術を披露します。

<講師紹介>

捧 雄介

Patisserie Yu Sasage（パティスリー ユウ ササゲ）オーナーシェフ

専門学校卒業後、フランス菓子の名店「ルコント」から修業を始め、「オテル・ドゥ・ミクニ」「アロマプレスカ」のシェフパティシエなどを経て、湯島「ロワゾー・ド・リヨン」にスー・シェフとして入社。のちに同店のシェフを務める。2010年には「パティスリー エ カフェ プレジール」のシェフ・パティシエに就任。2013年、千歳烏山（東京都世田谷区）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。



「スイーツ甲子園」

産経新聞社が主催し、貝印が特別協賛する、高校生パティシエ日本一を決定するイベントです。お菓子作りが大好きな高校生の皆さんの「夢」を応援していきます。