

育成調理師専門学校高等課程(兵庫)が優勝 第18回スイーツ甲子園 各賞決まる

高校生らがお菓子作りの技術とアイデアを競う「第18回スイーツ甲子園 Supported by 貝印」(主催・産経新聞社、特別協賛・貝印株式会社)の全国大会決勝が9月15日(月・祝)、東京都世田谷区の日本菓子専門学校で行われ、育成調理師専門学校高等課程(兵庫)の「Éclat fière (イクラフィエール)」が優勝(文部科学大臣賞)に輝きました。

【公式ホームページ】 <https://sweets-koushien.com/>



育成調理師専門学校高等課程「Éclat fière」のメンバー



制作したケーキ「Gratibelle」

今年のテーマは「ウェディングケーキ」。素材の指定はなく、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考案したオリジナルレシピを募集し、全国大会予選の東西ブロックを経て計6校が決勝の舞台に臨みました。

高校生パティシエ日本一の栄光をつかんだ「Éclat fière」は、クロカンブッシュを主体としたウィディングケーキ

「Gratibelle (グラティベル)」を制作。あめ細工の新郎新婦やハート形のプレートなどを巧みに使って演出。結婚式にふさわしい感謝や幸福といったコンセプトを表現しました。

準優勝は野田鎌田学園高等専修学校（千葉）の「plaisir（プレジール）」、3位は神村学園高等部（鹿児島）の「astrantia（アストランティア）」が受賞。各企業賞には、貝印賞（貝印株式会社）に「plaisir」、ペコちゃん賞（株式会社不二家）に「Éclat fière」、タリーズ賞（タリーズコーヒージャパン株式会社）に野田鎌田学園高等専修学校（千葉）の「CHAINON（シェノン）」、パストリーゼ賞（一般財団法人ドーバー洋酒財団）に飯塚高校（福岡）の「arc-en-ciel（アルカンシエル）」がそれぞれ選ばれました。

優勝チームには、エアタヒチヌイから「タヒチ研修旅行」が贈られます。貝印賞チームには、伊勢丹新宿本店本館地下1階で同社が運営するレストラン「KITCHEN STAGE」で生徒が考案したレシピを提供することができる「オリジナルレシピ共同開発権」が与えられます。

ペコちゃん賞・タリーズ賞のチームには、各企業とのコラボ商品開発権が贈られ、全国で商品が発売される予定です。パストリーゼ賞チームには、洋菓子コンクール「第32回ルクサルド グラン プレミオ」優勝作品発表会への招待のほか、学科在校生全員にアルコール除菌スプレー「ドーバーパストリーゼ77」500ml と携帯用空ボトルのセットが贈られます。



ケーキを制作する高校生

決勝大会の特別審査員は鎧塚俊彦シェフ、永井紀之シェフが務め、大会アドバイザーである大森由紀子さんも審査を監修しました。スイーツ甲子園の公式YouTube で大会の模様をアーカイブ配信しています。

【公式YouTube】https://www.youtube.com/@sweets_koushien