

# 「第19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24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19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、8月6日(木)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12チームに分かれて腕前を競います。

今大会のテーマは「バースデーケーキ」。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。高校生パティシエ日本一を目指し真っ直ぐに夢を追う、高校生たちの真剣な眼差しと情熱をぜひご覧ください。

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

【公式チャンネル】 : [https://www.youtube.com/@sweets\\_koushien](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番号順で掲載

### ■西日本ブロック

開催日：2026年8月6日(木)

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
- ・レコールバンタン高等部 大阪校（大阪）Espoir
- ・奈良女子高等学校（奈良）Trefle
- ・育成調理師専門学校 高等課程（兵庫）Notre Scène
- ・おかやま山陽高等学校（岡山）Lumiere
- ・広島県立総合技術高等学校（広島）瀬をはやみ
- ・飯塚高等学校（福岡）Zero
- ・大和青藍高等学校（福岡）夢色大和
- ・向陽高等学校（長崎）Reliance
- ・慶誠高等学校（熊本）Bonheur
- ・神村学園高等部（鹿児島）Ailes Bonheur
- ・神村学園高等部（鹿児島）étoile

### ■東日本ブロック

開催日：2026年8月10日(月)

会場：東京ベルエポック製菓調理専門学校

- ・北海道三笠高等学校（北海道）Les Étoiles
- ・北海道三笠高等学校（北海道）照れ屋さん
- ・野田鎌田学園高等専修学校（千葉）avenir
- ・国際共立学園高等専修学校（東京）Trois Lumières
- ・国際製菓専門学校 高等課程（東京）fleurir
- ・東京都立農業高等学校（東京）ジャスミン
- ・野田鎌田学園 杉並高等専修学校（東京）Fearless
- ・野田鎌田学園 杉並高等専修学校（東京）My Way
- ・野田鎌田学園 横浜高等専修学校（神奈川）Entraide
- ・野田鎌田学園 横浜高等専修学校（神奈川）Gypsophila
- ・城南高等専修学校（岐阜）Élan
- ・城南高等専修学校（岐阜）Encoré

## 【第19回スイーツ甲子園 大会概要】

- 名称：第19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 2026年8月6日(木)  
全国大会予選 東日本ブロック 2026年8月10日(月)  
全国大会決勝 2026年9月27日(日)
- 賞品：優勝チーム「タヒチ研修旅行」

## 大会アドバイザー

### 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。



## 全国大会決勝 特別審査員シェフ ※順不同

### 鎧塚俊彦

#### Toshi Yoroizuka (トシヨロイツカ)

関西で修業後、渡欧。2004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。2016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・ドウ・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。





## 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（アンヴェデット）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・ドゥ・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。

「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。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。