

「第 19 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 27 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 19 回スイーツ甲子園」（主催・産経新聞社、特別協賛・貝印）の全国大会予選が行われ、9 月 27 日（日）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「バースデーケーキ」。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。うち東西ブロック各 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）を競います。

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。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（ドーバー洋酒貿易株式会社）」も選出し、各社とのコラボ賞品開発権などが贈られます。

大会アドバイザーは大森由紀子氏、特別審査員は鎧塚俊彦シェフ、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（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アップ予定です。

2026 年 8 月 12 日

【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）	野田鎌田学園杉並	野田鎌田学園横浜
Élan	高等専修学校（東京）	高等専修学校（神奈川）
	Fearless	Gypsophila



■西日本ブロック

飯塚高等学校（福岡）	神村学園高等部（鹿児島）	慶誠高等学校（熊本）
Zero	Ailes Bonheur	Bonheur



【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、ドーバー洋酒貿易株式会社、
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、タヒチ観光局、専修学校 日本菓子専門学校、東京ベルエポ
ック製菓調理専門学校
- 後 援：文部科学省
- 賞 品：優勝チーム 「タヒチ研修旅行」、その他

2026 年 8 月 12 日

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・農事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。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「Toshi Yoroizuka TOKYO」オープン。素材づくりを重視し 2010 年にエクアドル「Toshi Yoroizuka Cacao Farm Ecuador」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。

