

2026 年 10 月 13 日

「スイーツ甲子園」スピンオフイベント 出張授業「小麦粉マイスターへの道！」開催

産経新聞社と株式会社ニッポン（東京都千代田区）は、シェフや技術者らプロから「小麦粉」について学ぶ、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 10 月 20 日（火）に彦根総合高等学校（滋賀県）、26 日（月）に野田鎌田学園横浜高等専修学校（神奈川県）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」について理解を深め、プロの技術を学んでいただくことを目的に、上記 2 校にて対面開催します。

当日は、ニッポン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。また「スイーツ甲子園」で審査員を務める「菓子工房 グリューネベルク」オーナーシェフ・濱田舟志さんが講師としてスイーツ製作のデモンストレーションを実施し、プロの技術を披露します。

講師紹介

濱田舟志「菓子工房 グリューネベルク」オーナーシェフ

2003 年に渡仏し、6 年間修行。2017 年 8 月、横浜市に菓子工房グリュー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。



「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。