

飯塚高等学校（福岡）が優勝

第 19 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 19 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 27 日（日）、東京都世田谷区の日本菓子専門学校で行われ、飯塚高等学校（福岡）の「Zero」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/>



飯塚高等学校「Zero」のメンバー



制作したケーキ「My Birthday Dream」

今年のテーマは「バースデーケーキ」。素材の指定はなく、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

「Zero」は、フランスの冷製スイーツ、シャルロットに挑戦。チーズやリンゴ、カシスなどの食材を巧みに使って、おいしく、かわいらしい見た目を演出し、メンバーが将来パティシエになった姿を表現しました。

準優勝は慶誠高校（熊本）の「Bonheur（ボヌール）」、3 位は神村学園高等部（鹿児島）の「Ailes Bonheur（エール・ボヌール）」が受賞。各企業賞には、貝印賞（貝印株式会社）に「Zero」、ペコちゃん賞（株式会社不二家）に城南高等専修学校（岐阜）「Élan（エラン）」、タリーズ賞（タリーズコーヒージャパン株式会社）に「Ailes Bonheur」、パストリーゼ賞（ドーバー洋酒貿易株式会社）に野田鎌田学園杉並高等専修学校（東京）「Fearless（フィアレス）」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、タヒチ観光局から「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 33 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