

報道関係各位

2019年2月8日 貝印株式会社

第11回貝印スイーツ甲子園 × ローソン
高校生パティシエ日本一・慶誠高等学校(熊本県)と共同開発
地元・熊本県産の食材にこだわった「スイーツ甲子園 晩柑ロールケーキ」発売決定！
～2019年2月19日(火)より全国のローソン店舗にて販売～

総合刃物メーカーの貝印株式会社(本社：東京都千代田区、代表取締役社長：遠藤 宏治)は、主催する高校生パティシエ日本一を決める「第11回貝印スイーツ甲子園」の優勝チームと株式会社ローソン(本社：東京都品川区、代表取締役 社長：竹増 貞信、以下「ローソン」)が共同開発したオリジナルスイーツ「スイーツ甲子園 晩柑ロールケーキ」(税込210円)を、2019年2月19日(火)より全国のローソン店舗(13,641店：2018年12月時点、「ナチュラルローソン」、「ローソンストア100」を除く)にて、販売されますことのお知らせいたします。

貝印スイーツ甲子園優勝チームとローソンのオリジナルスイーツの共同開発は昨年が続いて2度目となります。今回は第11回大会優勝の慶誠高等学校(熊本県)の「educate」チームのアイデアをもとに、地元・熊本県の食材にこだわり、熊本県産の晩柑果汁・ピールを使用し、開発しました。サワーミルククリームを使ったロールケーキの上に甘酸っぱい晩柑の果汁・ピール入りジュレをのせています。晩柑のフレッシュな香りが口いっぱいに広がり、サワーミルククリームとの絶妙なハーモニーで最後までペロリと食べられるさわやかなケーキに仕上がっています。



「貝印スイーツ甲子園」とは

同一高校の高校生が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貝印が主催し、2018年度に11回目を迎えました。参加者は延べ2万人を数え、毎年高校生とは思えないハイレベルな戦いが繰り広げられています。

2018年度は、全国266チームの中から書類選考により計24チームを選出し、8月上旬の東西予選大会を勝ち抜いた計4チームが9月の決勝大会に出場。今年のコンテストのテーマである「わたしたちの“極上”スイーツ」に沿って、高校生たちが考える“新しい極上スイーツ”で日本が世界に誇るモノやコトを表現したオリジナルケーキを制作いただき、慶誠高等学校(熊本県)の高校3年生のチーム「educate」が頂点に輝きました。

■ 第12回大会の開催が決定致しました。

貝印スイーツ甲子園公式サイト：<https://www.kai-group.com/fun/koushien/top.html>

商品情報

商品名 : スイーツ甲子園 晩柑ロールケーキ
発売日 : 2019年2月19日(火)
ローソン標準価格 : 210円(税込)
販売店 : 全国のローソン店舗
(13,641店 : 2018年12月時点、
「ナチュラルローソン」、「ローソンストア100」を除く)



「スイーツ甲子園 晩柑ロールケーキ」パッケージデザイン

共同開発チームについて

第11回貝印スイーツ甲子園優勝
慶誠高等学校 チーム「educate」
寺本 希来さん
木部 青空さん
西山 萌花さん



優勝チームからのコメント

■商品の特徴

サワーミルククリームを使ったロールケーキの上に甘酸っぱい晩柑の果汁・ピール入りジュレをのせました。晩柑の香りが口いっぱいに広がり、ミルククリームとの絶妙なハーモニーで最後までペロリと食べられるさわやかなロールケーキです。

■商品のこだわり・アピールポイント

熊本県産の食材を全国に広めたいと思い、私たちが大会でも使用した熊本県産の晩柑果汁・ピールを使用しました。特に晩柑のジュレにはこだわり、量の微調整やジュレにピールも入れることでフレッシュさをより感じることができます。パッケージのくまモンの表情にもこだわりました！

■実際に商品になることが決まった今の気持ちは？

私たちのアイデアが実際に商品化されて、全国のローソンで販売されるなんてとっても嬉しいです！

■食べてもらう方に一言

ローソンとの共同開発ということで、全国の皆さんにより美味しいものを届けたい！と思い、一生懸命考えました。私たちの熊本愛溢れる自信作をお召し上がりください！

「スイーツ甲子園 晩柑ロールケーキ」が2000名に当たる！Twitterキャンペーン開催

ローソン店頭でロールケーキと交換できるデジタルクーポンを、抽選で2000名にプレゼントいたします。

- 詳細URL : <https://www.kai-group.com/fun/koushien/bankan/>
- キャンペーン期間 : 2月19日(火)～2月25日(月)
- 店頭引換期間 : 2月19日(火)～2月26日(火)

※店舗・エリアによっては対象商品の取り扱いのない場合がございます。



第11回貝印スイーツ甲子園大会概要

- 名称 : 第11回貝印スイーツ甲子園
- 主催 : 貝印株式会社
- 後援 : 読売新聞社
- 協力 : 日本製粉 / 中沢グループ
塩水港精糖 / ドーバー洋酒貿易
- 会場協力 : 東京製菓専門学校 / 東京食糧専門学校 /
大阪成蹊短期大学
- 選考フロー : ①書類審査・・・2ブロック各2日間、各ブロック6チーム選出
②予選大会・・・2ブロック各2日間、各ブロック1チーム選出
③決勝大会・・・各ブロックの代表、全4チーム
- 日程 : [募集期間] 2018年4月13日(金)～6月7日(木)
[書類審査結果発表] 2018年7月上旬～中旬
[予選大会]
・西日本ブロック 大阪成蹊短期大学(大阪府大阪市)
2018年8月7日(火) / 10:00～17:30
2018年8月8日(水) / 10:00～17:30
・東日本ブロック 東京栄養食糧専門学校(東京都世田谷区)
2018年8月10日(金) / 10:00～17:30
2018年8月11日(土) / 10:00～17:30
[決勝大会]
2018年9月16日(日)
- 賞品 : 決勝大会優勝チーム「パリ研修旅行」
※応募チームにはもれなく貝印のキッチン用品をプレゼント
- 参加資格 : 全国の高等学校に在籍する生徒。同一高校の3人1組(男女混合可)。
2018年4月時点で高校在学者。予選大会と決勝大会に参加可能な方。
- テーマ : わたしたちの“極上”スイーツ
- 応募内容 : ①メンバー、担当教諭氏名 ②チーム名・チーム紹介 ③参加理由
④テーマ作品材料・レシピ ⑤テーマ作品の説明 ⑥テーマ作品の画像・デッサン 等



大会マスコットキャラクター
カイジェルシェさん

<審査員> (敬称略)

- 予選審査員 : 島田 徹 上田 真嗣 菅又 亮輔 三鶴 康友
濱田 舟志 捧 雄介 江森 宏之 森 大祐
- 決勝大会審査員 : 鏝塚 俊彦 (Toshi Yoroizuka)
永井 紀之 (Pâtisserie Noliette)
- 大会アドバイザー : 大森 由紀子
- 決勝大会特別審査員 : 関根 勤

- ▼公式WEBサイト <https://www.kai-group.com/fun/koushien/top.html>
- ▼公式Facebookページ <https://www.facebook.com/kai.sweetskoushien>
- ▼公式twitter https://twitter.com/sweets_koushien

【貝印株式会社】

1908年、刃物の町として有名な岐阜県関市に創業。現在、生活に密着した刃物を中心とする刃物、カミソリ、メンズグルーミング、ツメキリなどの身だしなみやビューティーケア、包丁をはじめとする調理・製菓、医療用など1万アイテムにもおよぶ商品を展開し、商品の企画開発から生産、販売、物流までの一連を行っている総合刃物メーカー。

本社：東京都千代田区岩本町3-9-5

代表取締役社長：遠藤宏治

<http://www.kai-group.com/>