

報道関係各位

テーマは、美味しく楽しい「クリスマス」 「第14回スイーツ甲子園」参加チーム募集

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、高校生パティシエ日本一を決めるコンテスト「スイーツ甲子園」(主催：産経新聞社)に特別協賛しております。

今年も高校生パティシエ日本一を決めるコンテスト「第14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、公式HP・ <https://sweets-koushien.com>) の開催が決定しました。

今年のテーマは【クリスマス】です！ 高校生らしい、アイデアいっぱいのオリジナルホールケーキのレシピをご応募ください。また、より参加しやすいコンテストを目指し、工夫や創造性あふれるレシピを競う「高校生スイーツレシピチャレンジ」も募集します。締め切りはともに、6月7日(月)まで。「スイーツ甲子園」は今年も、スイーツづくりに青春をかける高校生たちを熱く応援します。



【今年のテーマは、クリスマス！】

今年のテーマは、「高校生パティシエNo.1決定戦」「高校生スイーツレシピチャレンジ」どちらもクリスマスがテーマです。「クリスマス」(高校生パティシエNo.1決定戦)、「クリスマスを楽しむクッキー」(高校生スイーツレシピチャレンジ)というテーマで、オリジナルレシピをご応募ください。



第13回スイーツ甲子園の優勝チーム、おかやま山陽高等学校「sourire(スリール)」のメンバー(右)と作品「prière(プリエール)」

【優勝賞品は「パリ研修旅行」】

「高校生パティシエNo.1決定戦」の優勝チームには、「パリ研修旅行」が贈られます（※新型コロナウイルスなどの影響により、旅行が困難と主催者側が判断した場合には、優勝賞品を旅行券等に変更することがあります）。

【昨年に引き続き、「高校生スイーツレシピチャレンジ」開催】

前回より始めた「高校生スイーツレシピチャレンジ」を、今年も同時開催します。高校生パティシエNo.1決定戦同様、プロのシェフによる書類審査・試食審査を実施し、最高賞である「三ツ星レシピ賞」を目指します。「高校生パティシエNo.1決定戦」と「高校生スイーツレシピチャレンジ」両方への応募も可能です。また応募レシピ数に制限はありませんので、ふるってご応募ください。

《応募要項》 <https://sweets-koushien.com/challenge.html>



第1回高校生スイーツレシピチャレンジ「三ツ星レシピ賞」を受賞した兵庫県立社高等学校「さつまいもランタン」（左）、おokayama山陽高等学校「鳥取魅力満天タルト」（中央）、北海道帯広南商業高等学校「エモ・フロランタン」

【「学校賞」を新設】

今年から、新たに学校賞を創設しました。応募1件＝1ポイント、予選大会選出（レシピチャレンジは書類審査通過）1件＝5ポイントとし、一番ポイントが高かった学校に学校賞を授与いたします。受賞特典として、学校の取り組み等を取材し産経新聞紙面に紹介します。

主催 産経新聞社

特別協賛 貝印株式会社

協賛 ドーバー洋酒貿易株式会社 中沢乳業株式会社 株式会社不二家

協力 専門学校岡山ビジネスカレッジ パティシエ学科 新田ゼラチン株式会社

【お問い合わせ】

「スイーツ甲子園」事務局 電話03・5843・6984（平日10時～18時）

【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/>