

2022年9月26日
貝印株式会社

高校生パティシエコンテスト「第15回スイーツ甲子園 Supported by 貝印」 野田鎌田学園高等専修学校（千葉県） 「Soleil」が「貝印賞」を受賞！

グローバル刃物メーカーの貝印株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長兼COO：遠藤浩彰）は、高校生パティシエ日本一を決めるコンテスト「第15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）において、2022年9月25日(日)に決勝大会を開催し、野田鎌田高等専修学校（千葉県）「Soleil(ソレイユ)」が「貝印賞」を受賞したことをお知らせいたします。

■「第15回スイーツ甲子園 Supported by 貝印」HP：<https://sweets-koushien.com>



同コンテストは、食生活の充実や食文化への理解促進、将来のパティシエ育成などを目的に、2008年より貝印が、2020年度からは、事業譲渡により産経新聞社が主催し、今年で第15回となりました。コロナ禍において、皆様に安心・安全に参加いただける環境を整備し、感染防止対策を徹底して進行してまいりました。

今回のテーマは「クリスマスケーキ」。素材の指定はなく、美味しくクリスマスに楽しみたいオリジナルレシピを募集しました。参加70校153チーム(3人1組)が東西各予選大会を経て、計4チームが決勝の舞台に臨みました。当日は、YouTube（スイーツ甲子園事務局）でライブ配信が行われました。

道具を適正かつ大切に使用していたチームへ贈られる貝印賞には野田鎌田学園高等専修学校が選ばれ、貝印賞受賞チームには、貝印が新宿伊勢丹本館地下1階で運営する「Kitchen Stage」にて、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贈られます。

決勝大会の審査員は、永井紀之シェフと鎧塚俊彦シェフが務め、優勝は飯塚高等学校（福岡県）のチーム「Cheerful (チアフル)」で、文部科学大臣賞を受賞しました。

■ YouTubeのアーカイブ配信URL
https://youtu.be/LL4_uXzjYio



高校生スイーツレシピ+フォトチャレンジ部門

また、料理好きな高校生たちの自己表現の場として同時開催された「高校生スイーツレシピ+フォトチャレンジ」部門には、589件もの応募がありました。厳正なる審査の結果、三ツ星レシピ賞には、おかやま山陽高等学校2年溝口萌音さん「ハニースマイル！～キンカンとハニーナッツのパウンドケーキ～（写真左）」、昭和学園高等学校2年永田乙葉さん、2年北原杏美さん「ガトノワゼット（写真中央）」、レコールバンタン高等部東京校2年大嶋沙紀さん・2年仲宗根波琉さん「りすの日常（写真右）」の3作品が輝きました。



■スイーツ甲子園決勝の様子



KITCHEN STAGEについて

「KITCHEN STAGE」は、2007年に伊勢丹新宿店B1フロアにオープン。2012年春からKaiHouse(貝印株式会社)が運営。2～4週間ごとにさまざまなジャンルの人気料理人や料理研究家たちが考案したメニューをご提供しています。「お店で味わったあの味を家でも作りたい」と思っただけのように調理のポイントに加え、どんな食材や道具を使用しているのかもレシピなどでわかりやすくご案内しております。

東京都新宿区新宿 3-14-1 伊勢丹新宿本店本館地下 1F 明治通り側エレベーター前

営業時間：10:30～20:00(LO.19:00)

【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グローバル刃物メーカー。

本社：東京都千代田区岩本町3-9-5 代表取締役社長兼COO：遠藤浩彰 <http://www.kai-group.com/>