

高校生パティシエ日本一を決める「第17回スイーツ甲子園」 城南高等専修学校(岐阜)チーム「rêve(レーヴ)」の作品 「Plein de bonheur」が「貝印賞」を受賞しました！

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定するコンテスト「第17回スイーツ甲子園 高校生パティシエNo.1決定戦 Supported by 貝印」(主催・産経新聞社)において、2024年9月16日(月)に決勝大会を開催し、岐阜県 城南高等専修学校のチーム「rêve(レーヴ)」の作品「Plein de bonheur」が「貝印賞」を受賞したことをお知らせいたします。

【公式HP】<https://sweets-koushien.com>



大会について

同コンテストは、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、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17回となりました。

今回のテーマは「アニバーサリーケーキ」。
素材の指定はなく、記念日や特別な日のお祝いに贈りたいと思う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。
当日は、YouTube(スイーツ甲子園公式アカウント)でライブ配信が行われました。

スイーツ甲子園の公式YouTubeで大会の様態をアーカイブ配信しています。
【公式YouTube】https://www.youtube.com/@sweets_koushien

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城南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、優勝は福岡県 飯塚高等学校のチーム「arc-en-ciel(アルカンシエル)」の作品「chouette(シュエット)」が、文部科学大臣賞を受賞しました。



「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。3～5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」と思っていただける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
<https://www.kai-group.com>

本件に関する読者の皆様からのお問い合わせ先

貝印株式会社 お客様相談室
〒101-8586 東京都千代田区岩本町3-9-5
TEL:0120-016-410 (フリーアクセス・ひかりワイド)
<https://www.kai-group.com>