

高校生パティシエコンテスト  
「第17回スイーツ甲子園 Supported by 貝印」  
「貝印賞」受賞の城南高等専修学校(岐阜県)と貝印が  
オリジナルスイーツを共同開発

キッチン ステージ

～2月3日(月)より伊勢丹新宿店「KITCHEN STAGE」にて提供開始～

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、2024年9月に決勝大会を開催した高校生パティシエ日本一を決めるコンテスト「第17回スイーツ甲子園 Supported by 貝印」において、道具を適正かつ大切に使用していたチームに贈られる「貝印賞」を受賞した、城南高等専修学校(岐阜県)「rêve(レーヴ)」と共同開発したオリジナルスイーツを、2025年2月3日(月)より伊勢丹新宿店本館地下1階で貝印が運営する「KITCHEN STAGE」にて提供開始いたします。



「スイーツ甲子園」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です。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ています。

第17回となる2024年度は「アニバーサリーケーキ」をテーマに、全国125チーム・64校(3人1組)から応募をいただき、9月の全国大会決勝には予選ブロックを勝ち抜いた6チームが出場。当日は、YouTube(スイーツ甲子園事務局)でも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に贈られる「貝印賞」は、城南高等専修学校(岐阜県)「rêve(レーヴ)」チームが受賞しました。

「貝印賞」を受賞した「rêve(レーヴ)」チームは副賞として、貝印が運営する「KITCHEN STAGE」(東京都新宿区 伊勢丹新宿店本館地下1F)とオリジナルスイーツ『～アールグレイのババロア はちみつ ジェラート添え～ 柚子のジュレとソースとともに』を共同開発。2月3日(月)より「KITCHEN STAGE」にて提供開始いたします。

## 商品詳細

商品名 :～アールグレイのババロア はちみつ ジェラート添え～ 柚子のジュレとソースとともに  
発売期間:2025年2月3日(月)～2025年2月28日(金)予定  
本体価格:単品 ¥880(税込)  
カフェセット ¥1,540(税込)

販売店舗:KITCHEN STAGE(東京都新宿区新宿 3-14-1 伊勢丹新宿店本館地下 1F)  
※本商品はイトインのみでの販売となります。  
※営業時間:10:30～20:00(LO.19:00)  
※予告なく入場制限や営業時間の変更、中止を行う場合がございます。

**■メニューに込めた思い**

スイーツ甲子園の審査員の方々に味を評価して頂きました。その自慢のケーキを沢山の方に食べてもらいたいと思いスイーツ甲子園のケーキをベースとしたデザートにしました。

**■メニューの魅力**

柚子の酸味とアールグレイの香りをより引き立たせるためにはちみつを使用したジェラートを添えました。また、柚子を使用しているため幅広い年代の方にも食べやすくなっています。

**■お客様に楽しんで頂きたいポイント**

何より1番は柚子とアールグレイの香りを楽しんで頂きたいです。また、ババロアの滑らかな舌ざわりとチュールのサクサクとした食感の違いも楽しんで頂きたいです。

**「貝印賞」受賞・城南高等専修学校(岐阜県)「rêve(レーヴ)」チーム**

2024年9月16日に開催された高校生パティシエ日本一を決めるコンテスト「第17回スイーツ甲子園 supported by 貝印」にて、道具を適正かつ大切に使用していたチームに贈られる“貝印賞”を受賞した城南高等専修学校(岐阜県)「rêve(レーヴ)」の栗本杏南さん、土屋公希さん、長屋湖々さんがメニューを考案しました。

**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。

KITCHEN STAGE  
by Kai House

**【店舗情報】**

東京都新宿区新宿 3-14-1 伊勢丹新宿店本館地下 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。カミソリやツメキリなどの身だしなみを整えるツールやビューティーツール、包丁をはじめとする調理器具や製菓用品、医療用刃物など、生活に密着した刃物を中心に1万アイテムにもおよぶ商品を展開。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>