

高校生パティシエ日本一を決める「第18回スイーツ甲子園」 野田鎌田学園高等専修学校(千葉県)チーム 「plaisir (プレジール)」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18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、2025年9月15日(月・祝)に決勝大会を開催し、千葉県 野田鎌田学園高等専修学校のチーム「plaisir (プレジール)」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18回目となりました。

今回のテーマは「ウェディングケーキ」。
素材の指定はなく、結婚식을華やかに彩るシンボルともいえるケーキを自由な発想で考案した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、兵庫県 育成調理師専門学校 高等課程のチーム「Éclat fière (エクラ フィエール)」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。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>