

高校生パティシエ日本一を決める「第12回貝印スイーツ甲子園」 東日本・西日本予選大会審査員に人気シェフ8名が決定！

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、主催する高校生パティシエ日本一を決める「第12回貝印スイーツ甲子園」の東日本・西日本予選大会の審査員として、人気シェフ8名が決定いたしましたことをお知らせいたします。



島田 徹シェフ



上田 真嗣シェフ



三鶴 康友シェフ



森 大祐シェフ



濱田 舟志シェフ



菅又 亮輔シェフ



捧 雄介シェフ



江森 宏之シェフ

「貝印スイーツ甲子園」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、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年より開催し、参加者は延べ2万人を数え、毎年高校生とは思えないハイレベルな戦いが繰り広げられています。12回目の開催となる今大会のテーマは「カスタードを使ったケーキ」。優勝チームには、有名パティシエに会えるスイーツの本場パリでの研修旅行のほか、豪華商品が与えられます。

昨年度に続き、8月上旬の東日本・西日本ブロック予選大会の審査員には高校生が憧れる有名パティシエ8名を審査員にお迎えしました。作品の味や見た目、独創性などを基準に審査していただきます。

皆様の応募をお待ちしております。応募に関する情報は、公式HPをご確認ください。

今年も、「貝印スイーツ甲子園」にご注目ください！

■ 貝印スイーツ甲子園公式サイト：
<https://www.kai-group.com/fun/koushien/top.html>



西日本ブロック予選大会審査員：プロフィール（予選開催日程順）**島田 徹シェフ****PÂTISSIER SHIMA（パティシエ・シマ）**

日本で最初のフランス菓子専門店「A. ルコント」でフランス菓子の基礎を学ぶ。渡仏し、パティスリー界のピカゾ「ピエール・エルメ」パリ本店、ホテル「ル・プリストル」を経て約5年の滞在後帰国。「パティシエ・シマ」オーナーシェフとして伝統を大切にしつつ、表現方法と美味しさの調和を考えながら、新たな価値の創造を追求する。現在、東京都洋菓子協会公認指導委員も務める。

**上田 真嗣シェフ****Pâtisserie L'ATELIER DE MASSA（パティスリー ラトリエ ドゥ マッサ）**

大学卒業後、東京・青山の日本で最初のフランス人によるフランス菓子専門店「A. ルコント」勤務後、渡仏。パリ13区のM.O.F.（フランス国家最優秀職人章）パティスリー「ローラン・デュシェーヌ」、リヨンの（当時）最年少ルレデセール加盟パティスリー「ブイエ」で研鑽。パリ8区、三ツ星レストラン「ルドワイアン」でデセールを担当した後、パリの老舗「ラデュレ」勤務、部門責任者を務める。帰国後は「ティータイムKOBE」のシェフ・パティシエを務めた後、自身のブランド「ラトリエ・ドゥ・マッサ」オープン。神戸を代表するパティシエの集まり「オリジンコウベ」のメンバー。

**三鶴 康友シェフ****フランス菓子 トワ・グリユ**

専門学校卒業後、「パティスリードゥシェフフジウ」で修行後、渡仏。南仏、リヨン、ピレネーでM.O.F.（フランス国家最優秀職人）のもとで3年半修行を積み帰国。帰国後「ダロワイヨジャボン」を経て、2013年より父の店「フランス菓子 トワグリユ」シェフパティシエ就任。国内外の菓子コンクールで入賞を重ね、ガレットデロワコンクールでは2度の優勝。

**森 大祐シェフ****EN VEDETTE（アンヴェデット）**

ロイスダール、グランドハイアット東京にて修行し、渡仏。M.O.F.（フランス国家最優秀職人章）の称号をもつローラン・デュシェーヌ、モワザンにてシェフ・パティシエとして勤務後、帰国。東京 豊洲 パティスリーSAKURAのシェフ・パティシエとしてオープニングから携わり、新歌舞伎座 開場記念土産「KABUKU〜へん」を開発。2016年10月より、EN VEDETTE（アン ヴデット） 開業。シャルルブルースト 一般味覚審査 優勝、ディジョン アントルメ&ピースモンテ部門 優勝、The World Trophy of Pastry Ice Cream and Chocolate 銅メダルなど、国内外の受賞歴多数。



東日本ブロック予選大会審査員：プロフィール（予選開催日程順）**濱田 舟志シェフ**
菓子工房 グリューネベルク

新百合ヶ丘リエンベルグにて9年勤務後渡仏。ショコラティエ・フランク・ケストナー等3店舗で6年修行。帰国後、世田谷区池尻 ラテール洋菓子店にてスーシェフとして8年勤務。2017年8月に横浜市緑区中山町に菓子工房グリューネベルクをオープン。2011年ジャパンケーキショーコンフィズリー部門金賞、2012年ジャパンケーキショーグランガトー部門大会会長賞、2014年ガレットデロワコンクール優勝。

**菅又 亮輔シェフ**
Ryoura (リョウラ)

高校卒業後お菓子の世界に入り、26歳で渡仏。ノルマンディ、ローヌアルプ、アルザス、パリとフランス各地で3年にわたって修行。帰国後、ピエール・エルメ サロン・ド・テにてスー・シェフを務め、エルメ氏の技術はもとより、芸術性、創造性、感性など、その奥深さを学ぶ。
2007年12月「ドゥーパティスリーカフェ」オープンからシェフパティシエを務め、2010年春には2号店「ドゥーパティスリーアトウキョウ」を東京駅構内にオープン。その後、2015年に独立して「Ryoura」をオープン。

**捧 雄介シェフ**
Patisserie Yu Sasage (パティスリーユウササゲ)

専門学校卒業後、フランス菓子の名店「ルコント」から修業を始め、「オテルドミクニ」、「アロマフレスカ」のシェフパティシエなどを経て、湯島「ロワゾー・ド・リヨン」にスー・シェフとして入社。のちに同店のシェフを務める。2010年には「パティスリーエ カフェ プレジール」のシェフ・パティシエに就任。2013年、千歳烏山（東京都世田谷区）にオーナーシェフとして「パティスリー ユウ ササゲ」をオープン。

**江森 宏之シェフ**
MAISON GIVRÉE (メゾンジブレー)

M.O.F.（フランス国家最優秀職人章）の店「Pâtisserie FRESSON」にてフランクフレッソン氏に師事。帰国後「ベルグの4月」、アイスクリームケーキ専門店「Glaciel」にてシェフグラシエ・シェフパティシエを経て独立。ミラノ万博で行われたスイーツの世界カップにて日本代表のチームキャプテンとして出場し、優勝するなど国内外で受賞歴多数。国内外のメディア、雑誌に数多く取り上げられるかたわら、世界のアイスクリームリーディングカンパニーカルピジャーニ社のデモンstrレーターを務め、国内外の講習会、コンサルティングも行うほか、全国の食の事業者を支援するプロジェクト「チーム・シェフ」プロジェクトのメンバーとしても活躍している。



第12回貝印スイーツ甲子園大会概要

- 名称 : 第12回貝印スイーツ甲子園
 - 主催 : 貝印株式会社
 - 応募内容 : 同一高校の3人1組(男女混合可)でご応募ください。
①チーム紹介と参加理由
②応募作品紹介(作品名・画像)
③応募作品の詳しいレシピ
 - 応募資格 : 2019年4月時点で高校在学者
 - 応募方法 : webまたは郵送
 - スケジュール : 4月8日 募集開始
6月7日 応募締切
7月上旬 書類選考 結果発表(全国を2ブロックに振り分け)
8月1,2日 西日本予選大会開催
8月6,7日 東日本予選大会開催
※全国から東西ブロック各2日間(計4日間)開催となります。
出場者の交通宿泊費は貝印が負担します。
9月中旬 決勝大会 都内にて開催(予選を勝ち抜いた4チーム)
 - 賞品 : 決勝大会優勝チーム「パリ研修旅行」
応募チームにはもれなく貝印のキッチン用品をプレゼント
- ▼公式WEBサイト <https://www.kai-group.com/fun/koushien/top.html>
▼公式Facebookページ <https://www.facebook.com/kai.sweetskoushien>
▼公式twitter https://twitter.com/sweets_koushien



大会マスコットキャラクター
カイジェルシェさん

■大会アドバイザー :

大森由紀子(フランス菓子・料理研究家)

お菓子とフランス惣菜の教室を主宰。フランスの地方の伝統菓子や料理に魅せられ、その文化的背景とともにTV、雑誌、書籍を通して紹介。お菓子を通して日本とフランスの架け橋になりたいと願い、点が線になる仕事を目指す。本大会には立ち上げ時からコーディネーターとして参加し、全国の審査員パティシエをまとめ、未来のスイーツ業界を担う若者たちの挑戦を温かく見守る。

2016年、フランス共和国・農事功労章シュバリエ勲章受勲。

■決勝大会審査員 :

鎧塚俊彦(Toshi Yoroizukaオーナーシェフ)

関西で修業後、渡欧。04年恵比寿「Toshi Yoroizuka」をはじめ東京ミッドタウン、杉並、小田原に店舗を展開。16年には京橋に「ToshiYoroizukaTOKYO」オープン。素材づくりを重視し10年にエクアドル「ToshiYoroizukaCacaoFarmEcuador」開設。農業に関する積極的な姿勢をもってより良き菓子づくりに奔走中。

永井紀之(Pâtisserie Nolietteオーナーシェフ)

ヨーロッパで6年間を過ごしたのち1993年「ノリエット」オープン。専門学校の特別講師として後進の育成に力を注ぐほか、クラブ・ドゥ・ラ・ガレットデロワ理事、公益社団法人東京都洋菓子協会常務理事、公認技術指導員なども務める。



【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刃物、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/>