

報道関係各位

2019年8月22日 貝印株式会社

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」 WEB漫画家カメントツさんとのコラボレーション「こぐまのケーキ屋さん賞」 最優秀賞を長野県屋代南高等学校に決定！

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」において、今回新設したTwitterで話題の「こぐまのケーキ屋さん」の著者でWEB漫画家のカメントツさんとコラボレーションした「こぐまのケーキ屋さん賞」の最優秀賞に、長野県屋代南高等学校・メグミンレボリューションチームが決定したことをお知らせいたします。



©カメントツ/小学館

「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。

今回、カメントツさんとのコラボレーションで「こぐまのケーキ屋さん賞」を新設。カメントツさんには応募書類の中から心が躍ると感じた作品を優秀賞として10チーム、その中から最優秀賞1チームを選んでいただきました。

優秀賞の受賞者には、こぐまのケーキ屋さん関連グッズと、こぐまのケーキ屋さんのイラストが描かれた貝印包丁をプレゼントいたします。決勝大会にて本賞の授賞式も行い、さらに最優秀賞を受賞したチームの作品は、「こぐまのケーキ屋さん」の単行本に登場する予定です。

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>

カメントツさん プロフィール

■カメントツ

1986年生まれ。愛知県出身。2015年よりウェブメディア「オモコロ」にて漫画家としての活動をスタート。企業タイアップやインタビュー漫画などのノンフィクション作品を中心にインターネット界を暴れまわる異色の覆面漫画家。2018年春から京都精華大学の講師を務める。

■こぐまのケーキ屋さん

こぐまの店長と店員さんの癒やされるやりとりを描いたTwitter発の漫画。Twitterでの人気はもちろん、単行本も累計50万部を突破。この作品の持つ「温かさ」に、心奪われる人が後を絶たない。



©カメントツ/小学館

「こぐまのケーキ屋さん賞」カメントツさん総評

僕が高校生の時ってケーキが牛乳や小麦粉やフルーツや砂糖でできている事なんて考えたことのない年齢だったのではないのでしょうか？
もしかしら頭の隅でちょびりくらいは、ケーキ職人さんのことを考えたことがあったかもわかりませんが…それすらも「どうだったっけなあ…」と思うくらいあやふやな記憶なので…考えていなかったのでしょうか。きっと。

おそらく高校生という年齢は、おとなとこどもの真ん中でとても「あやふや」な時期かと思います。大人の意識をもちつつ「未成年」なんてよばれる、ふしぎな時期です。
そんな「あやふや」であたりまえの時期に皆さんは、誰かに向けてケーキを作りました。食べる人の事や審査員の方々のことを考えながら、チームメイトや先生たちと頭を悩ませて、喧嘩して、時には泣いたりしたひともいたんじゃないでしょうか？

結果は、どうあれ

皆さんは、ケーキというものがどう作られているのかを勉強し、
世界は、誰かが作ったものであふれていることを知っている君達は、
きっと僕より「あやふや」でないのかもしれない。

ようは、「みんなしっかりしてて偉いね！」って事が言いたいんです。長くなりました。

僕は、ケーキのプロでは、ありません。どちらかといえばお客さんです。
しかし今回「漫画のプロ」という立場でケーキを審査してほしいとのことで引き受けました。

結果…本線では、あまり評価されないポイントで甲乙がついていたようです。
世の中のプロではない別の世界のプロが選んだ審査です。

真剣に選びましたそだけはあやふやではありませんよ。

おつかれさまでした。
この文章を書いている漫画家より。

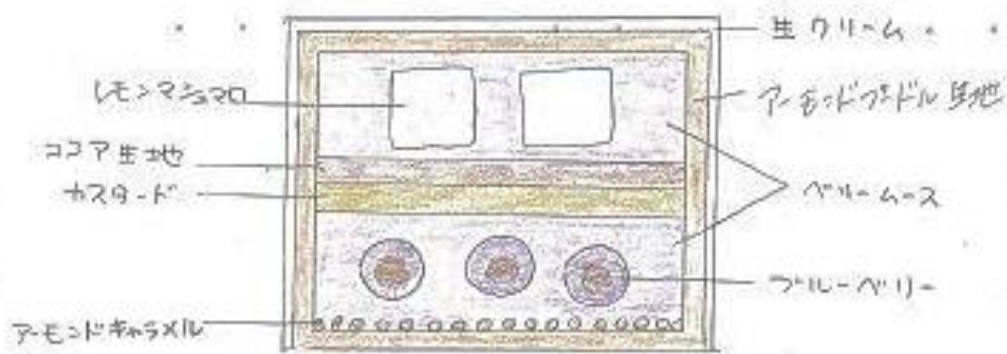
最優秀賞

■長野県屋代南高等学校／メグミンレボリューション 「Sweet or Sour?」

「発想が自由」って言葉ありますよね。あの言葉ちょっと嫌いなんですよ。

どんな発想も本当は、自由なはずなのに、自由風の求められる自由っぽさが評価されるのってなんか自由じゃない感じするんですよね。

この作品は、そんな「自由風」から解放された本当に自由な風を感じました。



■受賞のコメント 長野県屋代南高等学校／メグミンレボリューション

- ・こぐまのケーキ屋さん最優秀賞に選んでいただきありがとうございます。この経験を活かしてこれからも頑張っていきたいです。本の中に登場するのを楽しみにしています。
- ・私たちの作品がこぐまのケーキ屋さん賞の最優秀賞に選ばれると思っていなかったのでも嬉しいです。ありがとうございます。
- ・昨年度から励んできた取り組みを評価していただき、本当に嬉しいです。ありがとうございました。

優秀賞

■学校法人糸菊学園 名古屋調理師専門学校

／暁「卵を見つけ出せ！エッグハント！」

このケーキは、漫画です。

そもそも漫画って何か…というお話をしますと

「絵画情報の中に時間軸が発生しており、またそれらの連続性によって物語が発生しているもの」…というのが僕の持論です。

つまり…なにが言いたいかというと…

「穴の中に頭を突っ込んだうさぎ」や「卵から生まれたばかりのひよこ」とは、

「穴の中に頭を突っ込む前のうさぎ」や「卵からうまれていないひよこ」を感じさせるのです。

ケーキの中に時間軸が生まれています。漫画です。楽しいです。

それ以外にも見て楽しい工夫が沢山されていました。それにすごくおいしそうです。

■神戸第一高等学校

／Gathering of stardust 「ハッピーフラワーケーキ」

白っぽい人が寝っ転がったり葉っぱを持ったりして好き勝手しています。

なんだかとても気持ち良さそうです。妖精なのでしょうか？

それともこれを「何なのか？」と定義づけようとする行為がやばなことなのかもしれません。

ともかくなんだかほっとする見た目、そしてふふっと笑ってしまう脱力感。

こういうの僕めちゃくちゃ好きだなあ

■姫路市立姫路高等学校／チームD 「pink×pink」

もしもケーキが主役の絵本を作るなら

表紙は絶対このケーキにしたいな！と思うインパクトを感じました。

出版がきまったらお知らせしますね。

■おかやま山陽高等学校／ぷてい・ふるーる 「Enfance」

この作品を見た時、なんだかポーズと数分写真を眺めてしまいました。

物語があるようで、ないようで、ある。

だれの頭の中にでも何通りでも台詞や物語が浮かぶ可愛くてなんともいえない作品です。

あと作品の特徴を読んでいただければよかった。

(担当者談：ほんとうにこぼしていました)

■神戸常盤女子高校

／butterfly 「Fly」

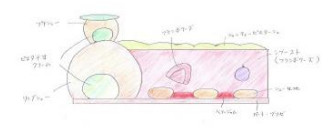
うさぎかわいすぎませんか？漫画の参考にしたいと思いました。

ナタデココをつけているとのこと…味も気になります。

「タマゴヲミツケダセエッグハント」



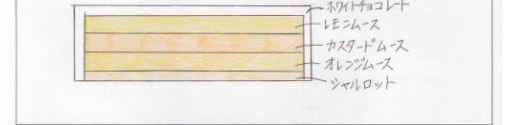
3.断面図 (デッサン)



「ハッピーフラワーケーキ」



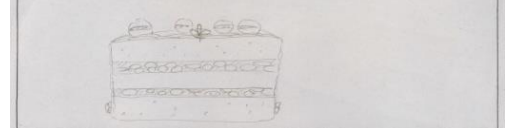
3.断面図 (デッサン)



「pink×pink」



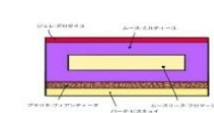
3.断面図 (デッサン)



「アンファン」



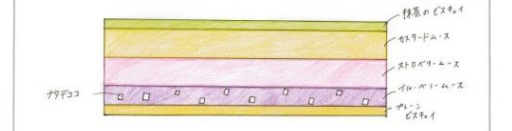
3.断面図 (デッサン)



「フライ」



3.断面図 (デッサン)



優秀賞

■北海道帯広南商業高等学校

／Blue rose 「Make a dream ～それぞれの道～」

なんでしょう。魅力的です。
夜みる夢みたいな抽象的であいまいでやさしい感じがします。
二つの事柄を表現したそうですが、それらがうまくできています。

「メイクアドリームソレイソレノミチ」



3.原案図 (デッサン)

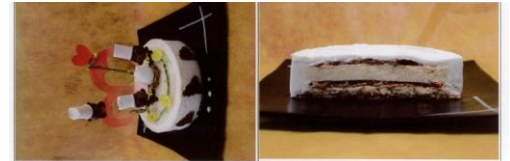


■北海道三笠高等学校

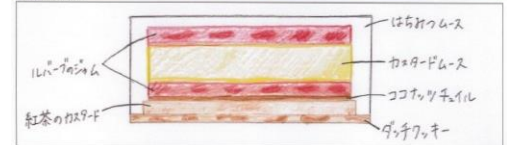
／雄飛 「Cherie」

こんなにかわいい熊ちゃんが何匹もいるだなんて…グツときてしまいました。
食感に工夫をしたとのこと。おいしそうです。

「シエリー」



3.原案図 (デッサン)

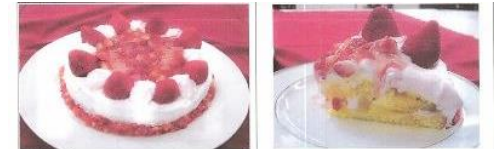


■久居農林高等学校

／アクアII 「ゆめかわ」

イチゴを使うぞ！という一点突破な感じと
見た目の素朴さがやけにマッチして絵になっています。おいしそうです。

「ユメカワ」



3.原案図 (デッサン)



■本郷高等学校

／アルディジャーノ 「染井のミルクレープ」

もしも本当の独創性や見たことのなさだけでこのコンテストの優劣がきまってしまうとすればまちがいはなく今作が優勝でしょう。

いちばん「こんなのみたことないよ！」というケーキです。

しかし、その基準だけで審査をしてしまうとカレーやお茶漬けがケーキのコンテストで優勝してしまう事になりかねません。いわば「ケーキである事」を保たねばならないのです。

そういう意味で、このケーキはギリギリです。一見オムレツや冷やし中華にも見えます。

ただ、その見た事なさの中に食べる人間のことや、自分たちの学校のことなどがつめこまれています。決して独りよがりではなく、丁寧なのです。大切な事を教わった気がします。

「ソメイミルクレープ」



3.原案図 (デッサン)



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
- 後援 : 文部科学省
- 協賛 : 日本製粉株式会社、中沢グループ、塩水港精糖株式会社、ドーバー洋酒貿易株式会社
- スケジュール : 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。
9月15日 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
- 決勝出場チーム

嶋田学園 飯塚高等学校(福岡県) muguet(ミュゲ)チーム



作品名 : show someone a good time

レコールバンタン高等部大阪校(大阪府) etoile(エトワール)チーム



作品名 : pourpre(プルプル)

学校法人系菊学園 名古屋調理師専門学校(愛知県) amusant(アミュゾン)チーム



作品名 : 不思議の国のティーパーティー

レコールバンタン高等部(東京都) Rig(リグ)チーム



作品名 : SAU Ferme (サウ フェーム)

- ▼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

【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/>