



報道関係各位

2021年11月8日 貝印株式会社

高校生パティシエコンテスト「第14回スイーツ甲子園 Supported by 貝印」

飯塚高等学校（福岡県）「E'toile filante」が「貝印賞」を受賞！

～美味しく楽しい「クリスマス」をテーマに11月7日（日）決勝大会を開催～

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めるコンテスト「第14回スイーツ甲子園 Supported by 貝印」（主催：産経新聞社、特別協賛：貝印株式会社）において、2021年11月7日に決勝大会を開催し、飯塚高等学校（福岡県）「E'toile filante（エトワールフィラント）」が「貝印賞」を受賞したことをお知らせいたします。

■「第14回スイーツ甲子園 Supported by 貝印」HP：<https://sweets-koushien.com>



同コンテストは、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、今年で第14回となりました。コロナ禍において、皆様に安心・安全に参加いただける環境を整備するために一部実施内容やスケジュールを変更しつつ、感染防止対策を徹底して進行してまいりました。

今年のスイーツ甲子園のテーマは「クリスマス」。「高校生パティシエNo.1決定戦」では、同一の高等学校・専修学校高等課程などに在学している65校143チーム（3人1組）の皆様にご応募いただき、美味しく、クリスマスに楽しみたいオリジナルケーキレシピで競い合いました。

決勝大会には予選大会を勝ち抜いた4チームが出場。当日は、YouTube（スイーツ甲子園事務局）とTikTok（@sweets_koushien）でもライブ配信が行われました。例年通り、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」が設けられ、飯塚高等学校（福岡県）「E'toile filante（エトワールフィラント）」が受賞しました。貝印賞 受賞チームには貝印が伊勢丹地下1階で運営する「KITCHEN STAGE」にて、生徒が考案したスイーツ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。優勝は、野田鎌田学園高等専修学校(千葉県)「blue star（ブルースター）」が選ばれました。

また、より参加しやすいコンテストを目指し、昨年より開催している「高校生スイーツレシピチャレンジ」では、「クリスマスを楽しむクッキー」のレシピを募集。（91校558件の応募の中から）「高校生パティシエNo.1決定戦」同様、プロのシェフによる書類審査・試食審査を経て、三ツ星レシピ賞にレコールバンタン高等部東京校2年久保田真都花さん「クリスタルドネージュ」、レコールバンタン高等部東京校2年本多アリアシア珠梨さん「ソリスマス」、田辺高等学校3年山本愛海さん「プッシュ・ド・ノエル・オ・クレープ」の3作品が選ばれました。

■ 決勝大会の様子が見られるアーカイブ動画はこちら
<https://www.youtube.com/watch?v=SgFgxDMWHVg>



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」と思っていたでき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/>