

報道関係各位

2018年6月18日 貝印株式会社

高校生パティシエ日本一を決める 「第11回貝印スイーツ甲子園」 8月開催の東日本・西日本ブロック予選大会審査員に 人気シェフ8名が決定！

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、高校生が3人1組のチームでスイーツ作りの腕前を競う「第11回貝印スイーツ甲子園」の8月上旬に開かれる東日本・西日本ブロック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ご知らせいたします。国内外で活躍するプロの視点で、パティシエ日本一を目指す高校生を審査していただきます。



島田 徹シェフ



上田 真嗣シェフ



菅又 亮輔シェフ



三鶴 康友シェフ



濱田 舟志シェフ



捧 雄介シェフ



江森 宏之シェフ



森 大祐シェフ

本大会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表現や自己実現の機会を提供して、将来のパティシエ育成や製菓分野への進学・就職などの機会を創出することを目的に、貝印が2008年より主催しています。パティシエを夢見る高校生の目標の大会の一つとされており、前回大会は全国より443チームの応募があり、高校生とは思えないレベルな戦いが繰り広げられました。11回目の開催となる今大会は「わたしたちの“極上”スイーツ」をテーマに、チームのみなさんが考える“新しい極上スイーツ”で日本が世界に誇るモノやコトを表現し、日本を世界にPRしていただきます。

今大会においては、8月上旬の東日本・西日本ブロック予選大会の審査員として新たに、高校生が憧れる有名パティシエ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。

優勝チームには世界的に有名なパティシエに会えるパリ研修旅行などが贈られます。

今年も「貝印スイーツ甲子園」にご注目ください！

西日本ブロック予選

8月7日（火）	島田 徹シェフ	PATISSIER SHIMA
	上田 真嗣シェフ	Pâtisserie L'ATELIER DE MASSA
8月8日（水）	菅又 亮輔シェフ	Ryoura
	三鶴 康友シェフ	フランス菓子 トワ・グリユ

東日本ブロック予選

8月10日（金）	濱田 舟志シェフ	菓子工房グリュ・ネベルク
	捧 雄介シェフ	Patisserie Yu Sasage
8月11日（土）	江森 宏之シェフ	MAISON GIVRÉE
	森 大祐シェフ	EN VEDETTE

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 PATISSIER 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」に入社。
渡仏し、M.O.F.（フランス国家最優秀職人章）「ローラン・デュシェーヌ」やパティスリー界のピカソ「ピエール・エルメ」パリ本店、フランスを代表する超一流ホテル「ル・プリストル」での勤務を経て、帰国後「パティシエ・シマ」エグゼクティブ・シェフに就任。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。



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「ルコント」勤務後、渡仏。パリ13区のM.O.F.パティスリー「ローラン・デュシェーヌ」、リヨンの最年少ル・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。駐日フランス大使が名誉会長を務め、フランス伝統菓子の本来の魅力や文化を伝える「クラブ・ドゥ・ラ・ガレット・ド・ロワ」メンバー。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。



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、独立して“Ryoura”をオープン。



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「ダロワイヨジャポン」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。



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。

**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、「オテルドゥミクニ」、「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）ルレデセールインターナショナルの店「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ストレーターを務め、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。

**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 ヴェデット） 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&ピエスモンテ部門 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。



【第11回貝印スイーツ甲子園】応募概要

※本年度の作品募集は締め切りました。

- 名称：第11回貝印スイーツ甲子園
- 主催：貝印株式会社
- 大会アドバイザー：大森由紀子氏（フランス菓子・料理研究家）
- 選考フロー：①書類審査・・・2ブロック各2日間、各ブロック6チーム選出
②予選大会・・・2ブロック各2日間、各ブロック1チーム選出
③決勝大会・・・各ブロックの代表、全4チーム
- 日程：[募集期間] 2018年4月13日（金）～6月7日（木）
[書類審査結果発表] 2018年7月上旬～中旬
[予選大会]
・東日本ブロック 東京栄養食糧専門学校（東京都世田谷区）
2018年8月10日（金）/ 10:00～18:30（予定）
2018年8月11日（土）/ 10:00～18:30（予定）
・西日本ブロック 大阪成蹊短期大学（大阪府大阪市）
2018年8月7日（火）/ 10:00～18:30（予定）
2018年8月8日（水）/ 10:00～18:30（予定）
[決勝大会] 2018年9月16日（日）
- 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
- 応募方法：公式WEBサイトまたは郵送
- 参加資格：全国の高等学校に在籍する生徒。同一高校の3人1組（男女混合可）。
2018年4月時点で高校在学者。予選大会と決勝大会に参加可能な方。
- テーマ：わたしたちの“極上”スイーツ
- 応募内容：①メンバー、担当教諭氏名 ②チーム名・チーム紹介 ③参加理由
④テーマ作品材料・レシピ ⑤テーマ作品の説明 ⑥テーマ作品の画像・デッサン 等
※ご応募いただく作品は未発表の作品に限らせていただきます。
※複数のチームへの参加や同一チームの複数作品への応募はできません。
※地方予選大会および決勝大会の参加者の旅費（交通費）は負担します。



- ▼公式WEBサイト <http://www.kai-group.com/fun/koushien/>
- ▼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

【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/>