



# LE CORDON BLEU®

ACADEMIE D'ART CULINAIRE DE PARIS • 1895

## 報道関係者各位

2011年8月5日

ル・コルドン・ブルー・パリ株式会社

広報担当 なかにしたかこ+

### ル・コルドン・ブルー代官山校にて

## 『第7回小学生パティシエ選手権』決勝大会を開催！

8月20日(土)、ル・コルドン・ブルー代官山校(代表取締役シャルル・コアントロ)にて、第7回小学生パティシエ選手権決勝大会が開催されます。今年は例年の「自分の夢」に加え3月11日の東日本大震災を受けて「日本を元気にするお菓子」という特別テーマが設けられ、2つのテーマの下全国から635通の作品が集まりました。決勝大会では書類選考の結果選ばれた10名がその技を競い、優勝者はル・コルドン・ブルーパリ校のプチ・コルドン・ブルー講座に参加できる「フランスパティシエ体験」親子ペア旅行が授与されます。ご多忙とは存じますが、是非取材にお越し下さい。

小学生パティシエ選手権(実行委員長:女子栄養大学学長 香川芳子)は、自分の夢をテーマにお菓子づくりに挑戦する小学生のための食育コンクールです。子どもたちが台所に立つ機会を創出する食育施策として2005年より開催しており、今年で7回目を迎えました。全応募作品の中からは決勝大会に進む10作品のほか、入賞40作品と今年特別に設定された「元気が出るお菓子賞」10作品が選ばれました。「元気が出るお菓子賞」の作品には、津波で家を流されてしまった女の子が復興の一步として作ったクレープケーキや被災した祖父母の為に井戸水をくみ上げていた男の子の気持ちのつまったもち米大福、瓦礫撤去をしている姿を子どもの目線でとらえたケーキの作品などがあります。大会の詳細と入賞作品については大会ホームページ(<http://www.kids-sweets.jp>)をご参照下さい。

### 大会概要

- 大会名 「第7回小学生パティシエ選手権」
- 主催 小学生パティシエ選手権実行委員会(委員長/女子栄養大学学長 香川芳子氏)
- 後援 文部科学省、農林水産省、女子栄養大学、朝日新聞社、朝日学生新聞社
- 協賛 株式会社サンリオ、三井製糖株式会社、三井物産株式会社、日本製粉株式会社  
株式会社タカラトミー、ハーシージャパン株式会社、ル・コルドン・ブルー・パリ株式会社
- 選手権イメージキャラクター 「シュガーバニーズ」(サンリオ提供)
- 選手権テーマ 「きつとうまくいくよ。」
- 決勝大会 開催日時: 2011年8月20日(土)11:30~18:00  
会場: ル・コルドン・ブルー代官山校(東京都渋谷区猿楽町28-13 ROOB-1)
- 決勝大会審査員
  - 香川芳子 女子栄養大学学長(実行委員会委員長)
  - 江田教授(香川栄養専門学校)
  - 辻口博啓シェフ(モンサンクレール)
  - 永井紀之シェフ(ノリエット)
  - 西原金蔵シェフ(オ・グルニエ・ドール)
  - 柿沢安耶シェフ(パティスリー・ポタジエ)
  - ドミニク・グロシェフ(ル・コルドン・ブルー)



# LE CORDON BLEU®

ACADEMIE D'ART CULINAIRE DE PARIS • 1895

## 【決勝大会進出者名 10名】

東北の海の復興に夢を膨らませる作品や、支援してくれた世界各国へ感謝の気持ちを表した作品、震災後、気持ちの沈みがちな時期でも自分の夢を賢明に表現したケーキなど個性豊かな作品が揃いました。

☆谷口 華菜さん(兵庫県/3年生)

作品名「音楽の世界へ」 大好きなピアノをお菓子で表現。

☆門脇 英利香さん(三重県/4年生)

作品名「森の音楽隊」 チョコレートで楽しい森をつくりました。

☆岩田 典子さん(三重県/4年生)

作品名「スマイル スマイル」 思わず笑顔になれるレモンクッキー。

☆針谷 晨之介くん(群馬県/5年生)

作品名「世界中のやさしさにありがとう」 日本を助けられてくれた諸外国へお礼を。

☆宇野 隆洋くん(愛知県/5年生)

作品名「よみがえれ！日本の海 ～生き物たくさん未来をつくろう～」

☆石川 璃々花さん(沖縄県/5年生)

作品名「HAPPY☆SMILE」 元気とパワーを沖縄から送るよ。

☆谷 優佳さん(三重県/6年生)

作品名「HAPPY ～わん DA FULL SHOP～」 将来の夢であるトリマーを目指して。

☆三津野 真緒さん(大阪府/6年生)

作品名「みんなに届け 笑顔のひまわり」 みんなの笑顔がみたいから作りました。

☆村上 ひなさん(岩手県/6年生)

作品名「夏のシュークリーム山」 陸前高田の海も蘇る、ファンタジーケーキ。

☆村上 里瀬さん(宮城県/6年生)

作品名「クレープ DE お花畑」 がんばろう気仙沼。クレープで花束を表現。

以上 10名

ル・コルドン・ブルーについて (<http://www.cordonbleu.co.jp>)

ル・コルドン・ブルーは、1895年にパリに創設された、フランスの料理学校です。以来1世紀の年月をかけ「最高のものは、たゆまぬ研鑽と向上心によってのみ得られる」という哲学のもと、パリの料理学校から、数ある教育機関の中でも料理・ホスピタリティ教育における世界的なリーダーとして認められるまでに発展、現在では世界20カ国に40の学校があり、年間2万人、70カ国を超える国籍の生徒が集う、ユニークで多文化的な環境を醸成しています。

本リリースに並びに決勝大会の取材に関する問い合わせ先:

田尻 泉

TEL: 070-5551-0352/E-mail: izumitajiri@interpr.jp

ル・コルドン・ブルー・パリ株式会社に関する問い合わせ先:

なかにしたかこ+

TEL 03-5489-0143/E-mail: tnakanishi@cordonbleu.edu