

高校生の甘く熱い夏！「第9回 貝印スイーツ甲子園」の開催が決定！！

2016年4月11日(月)より出場校の募集を開始！

スイーツを手づくりして Instagram で投稿すると計 60 名に素敵な賞品が当たる

「手づくりスイーツをつくらうキャンペーン」も同時開催

2016041102

本社：千代田区岩本町 3-9-5

資本金：4 億 5000 万円

社長：遠藤 宏治

貝印株式会社は、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 9 回 貝印スイーツ甲子園」の開催を決定し、2016 年 4 月 11 日(月)より出場チームの募集を開始いたします。

貝印スイーツ甲子園は、同一高校に在学する 3 人 1 組(男女混合可)がチームとなってスイーツを創作するもので、食生活の充実や食文化への理解を深めると同時に、スイーツを通じた自己表現や自己実現の機会を提供。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として 2008 年より開催しています。昨年は 431 チームの応募があり、高校生とは思えないハイレベルな戦いが繰り広げられました。また、高校生のスイーツ作りの登竜門として、目標の大会の一つとされています。

今年のテーマは、『わたしのまちの“新”名物』で、自分のまちの名物や隠れた特産品に改めて目を向けてもらい、“新”というキーワードにより、自分たちの創意工夫で新たな名物を創造して欲しい、という想いが込められています。オリンピックイヤーである今年は、自分のまちから世界に発信できるようなスイーツを期待しています。



今年の調理試験ではテーマを表現した「アントルメ(ホールケーキ)」に加え、昨年の地方予選大会で基礎技術向上を目的とし新たに追加されたケーキの土台となる「ジェノワーズ(スポンジケーキ)に基本のデコレーション」を引き続き実施し決勝大会でも 2 つの作品を仕上げ審査します。新しいアイデア溢れるスイーツ作りのみならず、将来を見越してしっかりと基礎を身に付けてもらうための課題となっています。なお、「ジェノワーズ(スポンジケーキ)に基本のデコレーション」の作り方については、基礎技術を習う事ができない普通科の高校生らも学ぶことができるよう、審査員の一人である五十嵐 宏氏(パティスリー・ラ・ローズ・ジャポネ)の協力のもと、レシピや作り方を紹介する動画を 4 月 11 日(月)よりスイーツ甲子園の公式 web サイトから視聴していただく事ができます。

出場の応募については、“チーム紹介と参加理由”、“作品紹介(作品名と画像)”、“レシピ”、などを 2016 年 5 月 31 日(火)までに、WEB または郵送にて応募してもらいます。書類審査のあと地方予選大会を 7 月下旬から全国各地域にて、決勝大会を 9 月 18 日(日)に開催。優勝した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が贈られます。

応募作品は全国を 6 地域(北海道東北、関東、東海信越、近畿北陸、中国四国、九州沖縄)に分けて書類審査し、各地域から地方予選大会に進む 5 チームを選抜します。書類審査は、本大会のアドバイザーを務めるフランス菓子・料理研究家の大森由紀子先生と、地方予選大会の審査員である各地域の名だたるパティシエが行います。地方予選大会では作品製作はもちろん、製菓に関する基礎知識を問う筆記試験も実施。筆記と調理試験(テーマ作品と課題作品)の合計点で審査を行い、各ブロックからそれぞれ 1 チームが決勝大会に進みます。決勝の審査員は PÂTISSERIE AU GRENIER D'OR (パティスリー・オ・グルニエ・ドール)の西原金蔵氏、Pâtisserie Tadashi YANAGI(パティスリー タダシ・ヤナギ)の柳正司氏、THÉOBROMA (テオブロマ)の土屋公二氏の、日本を代表する 3 名のパティシエが務めます。

さらに、今年は第 9 回貝印スイーツ甲子園の開催を記念し、より多くの方にスイーツを手づくりする機会を増やしてほしいという思いから、自分で手作りしたスイーツの写真を Instagram で「#貝印スイーツ甲子園応援」を付けて投稿すると、合計 60 名に「Kai House SELECT ハンドミキサー ターボ付」などが当たる『手づくりスイーツをつくらうキャンペーン』も同時開催。年齢性別問わず誰でも応募が可能です。今年も、「貝印 スイーツ甲子園」にご注目ください。

【第9回 貝印スイーツ甲子園】概要

<大会概要>

- 名称 : 第9回貝印スイーツ甲子園
- 主催 : 貝印株式会社
- 後援 : 日本教育新聞社
- 協力 : 富澤商店 / 日本製粉 / 中沢グループ / 塩水港精糖 / ドーバー洋酒貿易 /
- 会場協力: 仙台コミュニケーションアート専門学校 / 武蔵野調理専門学校 / 名古屋文化短期大学 / 大阪成蹊短期大学
西日本調理製菓専門学校 / 純真短期大学
- 選考フロー:
 - ①書類審査(郵送・WEB)
 - ・・・全国6ブロック、各ブロック5チーム選出
 - ②地方予選大会・・・全国6ブロック、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6チーム
- 日程 : [募集期間] 2016年4月11日(月)～5月31日(火)
[書類審査結果発表] 2016年7月上旬
[地方予選大会] 2016年7月下旬
[決勝大会] 2016年9月18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



大会マスコットキャラクター
カイジェルシェさん

<応募概要>

- 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(全日制、定時制・通信制高等学校、高等専門学校、専修学校高等課程など)に在籍する生徒。同一高校の3人1組(男女混合可)。
7月下旬から開催される地方予選大会と9月18日の決勝大会に参加可能な方。
- テーマ : わたしのまちの”新”名物
- 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 など

※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。

<審査員>(敬称略)

- 書類選考審査員: 地方予選審査員、大森由紀子(フランス菓子研究者・本大会アドバイザー)
- 地方予選審査員: 齋藤 毅 堀江 新 五十嵐 宏 柴田 武 林 雅彦 白岩 忠志 林 周平 西村 信宥
- 決勝大会審査員: 西原 金蔵(PÂTISSERIE AU GRENIER D'OR)
柳 正司(Pâtisserie Tadashi YANAGI)
土屋 公二(THÉOBROMA)

▼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

<参考 ※昨年の優勝校> 第8回貝印スイーツ甲子園 初優勝の北海道三笠高等学校『premier』チーム(北海道東北代表)

作品名:Magnum Opus (マグナム オーパス)



【手づくりスイーツをつくろうキャンペーン】について

<応募概要>

- 応募期間: 2016年4月11日(月)～5月31日(火)
- 賞品 : A賞 30名様 Kai House SELECT ハンドミキサー ターボ付
B賞 30名様 貝印スイーツ甲子園審査員パティシエのお店より お菓子詰め合わせ
※お店の希望はお受けできません。
- 応募資格: 日本国内在住の方で、かつ、お届け先が日本国内の方に限らせていただきます。
- 応募方法: Instagram
1.クッキーやケーキなど手づくりしたスイーツの写真を撮る
2.ハッシュタグ「#貝印スイーツ甲子園応援」をつけて投稿
3.コメントに希望の商品(A賞またはB賞)を記載する
※必ずご自身で手づくりしたスイーツのお写真を撮影してください。
- 抽選・発表: 厳正なる抽選の結果、Instagram ダイレクト機能を利用し、当選者の方のみにスイーツ甲子園公式アカウント (@sweets_koushien) より当選案内をお送りいたします。案内にリンクしている登録フォームに必要な情報をご入力いただくと「当選確定」になります。

※詳しくは貝印スイーツ甲子園公式 web サイトをご覧ください。

▼手作りスイーツをつくろうキャンペーン▼

<https://www.kai-group.com/fun/koushien/campaign09.html>

<お客様からのお問い合わせ先>

貝印株式会社 東京都千代田区岩本町 3-9-5

TEL: 0120-016-410(お客様相談室) <http://www.kai-group.com>

<リリースに関するお問い合わせ先>

貝印 PR事務局 (株式会社サニーサイドアップ内)

担当: 武内(たけうち) / 西林(にしばやし)

TEL: 03-6894-3200 / FAX: 03-5413-3050 / MAIL: kai-group@ssu.co.jp