

**高校生のためのスイーツコンテスト
「第7回貝印スイーツ甲子園」開催が決定
～2014年4月14日(月)より、出場校の募集を開始～**

2014042140

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7回貝印スイーツ甲子園」を今年も開催することが決定し、2014年4月14日(月)より出場チームの募集を開始いたしました。

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204校785チームもの応募があり、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。

今年のテーマは「私たちのおもてなし」で、日本人が誇るおもてなしの心をもって、誰に何を伝えたいかを表現したアントルメ(ホールケーキ)の簡単なレシピと作品の写真などを応募していただきます。応募締切は2014年6月2日(月)までで、書類審査のあと地区予選大会を7月22日(火)から全国各地域にて、決勝大会を9月14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。

今年地区予選大会は、より多くの方々に高校生の頑張る姿を見て頂きたいとの思いから、貝印スイーツ甲子園史上初の試みとなる、全国各地域のショッピングモール内(ABC Cooking Studio)で実施。さらには、動画共有サービスの“Ustream(ユーストリーム)”による配信も行い、WEBやスマートフォン上で高校生のハイレベルな創作の様態をご覧ください。ことができます。

応募作品は全国を6地域8ブロック(北海道東北、関東A・B、東海信越、近畿北陸A・B、中国四国、九州沖縄)に分けてブロックごとに書類審査し、各ブロックから地区予選大会に進む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、地区予選大会の審査員が行います。地区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。筆記と実技の合計100点満点で採点を行い、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。決勝大会では地区予選大会を勝ち抜いた8チームが集結し、優勝を争います。

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。

<参考>

第6回貝印スイーツ甲子園 優勝校の名古屋調理師専門学校「Attaches」チーム

作品名:「みーんな copains!」



<大会概要>

- 名称 : 第7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 : 日本製粉 / 中沢フーズ / 塩水港精糖 / ドーバー洋酒貿易 / 秋田屋本店
- 選考フロー:
 - ①一次書類選考(郵送・WEB)
…全国8ブロック、各ブロック5チーム選出
 - ②地区予選大会…全国8ブロック、各ブロック1チーム選出
 - ③全国大会 各ブロックの代表、全8チーム
- 日程 : [募集期間] 2014年4月14日(月)～6月2日(月)
[書類審査結果発表] 2014年7月上旬
[地区予選大会] 2014年7月22日(火)～8月7日(木)(夏休み中)
[決勝大会] 2014年9月14日(日)
- 賞品 : 決勝大会優勝チーム「パリ研修旅行」

- 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、中等教育学校・中高一貫校、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22日から8月7日までに開催される地区予選大会と9月14日の決勝大会に参加可能な方。
- テーマ : 私たちのおもてなし
- 応募内容:
 - ①チーム名・チーム紹介 ②参加理由 ③作品の名称
 - ④材料・レシピ ⑤作品の説明 ⑥作品の画像・デッサン など



大会マスコットキャラクター
カイジェルシェさん

- ※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。
- ※地区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: 地区予選審査員、大森由紀子(フランス菓子研究家・本大会アドバイザー)
- 地区予選審査員: 北海道東北ブロック/齋藤 毅 関東Aブロック/堀江 新 関東Bブロック/五十嵐 宏
東海信越ブロック/柴田 武 近畿北陸Aブロック/林 雅彦 近畿北陸Bブロック/白岩 忠志
中国四国ブロック/林 周平 九州沖縄ブロック/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)

※詳しい情報はホームページをご覧ください。 <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



<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: 中川 (なかがわ) / 武内 (たけうち) / 三沢 (みさわ)

TEL : 03-6894-3200 / FAX : 03-5413-3050 / MOB : 080-3708-7835 (中川携帯)

MAIL : kai-group@ssu.co.jp