



2026 年 10 月 7 日
タリーズコーヒージャパン株式会社

第 19 回スイーツ甲子園高校生パティシエ No.1 決定戦開催
神村学園高等部のチーム「Ailes Bonheur(エール・ボヌール)」がタリーズ賞
高校生パティシエたちと共につくる、受賞チーム監修スイーツを来年全国のショップで発売予定

タリーズコーヒージャパン株式会社(本社:東京都新宿区、代表取締役社長:内山修二)が協賛をしているスイーツ甲子園(主催:産経新聞社、特別協賛:貝印)の第 19 回大会が 9 月 27 日(日)に開催され、神村学園高等部(鹿児島)のチーム「Ailes Bonheur(エール・ボヌール)」が「タリーズ賞」を受賞しました。



スイーツ甲子園は全国のお菓子作りが大好きな高校生がそれぞれの「夢」に向かいチームで心をつにし、高校生パティシエ NO.1 を決める戦いです。食生活の充実や食文化の理解促進、スイーツを通じた自己実現の場の提供、将来のパティシエ育成を目的に行われています。今年は全国から予選を勝ち抜いた 6 チームが決勝戦に臨みました。決勝大会の特別審査員には鎧塚俊彦シェフと永井紀之シェフ。そのほか審査員には日本を代表するパティシエがつとめます。

◆スイーツ甲子園 HP <https://sweets-koushien.com/>



タリーズコーヒージャパンは、「子どもたちや青少年の成長を促すために、夢や目標のお手伝いをする」を理念に掲げています。その理念のもとに第 13 回より本大会に協賛し、タリーズ賞の表彰を行ってきました。入賞したチームには全国のショップで発売するコラボメニュー発売に向けた共同開発権が授与されます。受賞チームとのコラボレーションで誕生したスイーツは 2021 年より、毎年発売し、大変ご好評をいただいています。

◆過去のタリーズ賞 受賞チームとの発売商品 ※現在は終売
<https://www.tullys.co.jp/company/action/welfare/wel07.html>



◆調理・プレゼンテーション審査の様子



今年の大会テーマは「バースデーケーキ」です。今回のタリーズ賞には、神村学園高等部(鹿児島)のチーム「エール・ボヌール」の作品、「Blooming Eighteen」が受賞しました。チェリーを使った艶出しコーティングで真っ赤に仕上げたケーキは、今年で18歳になるメンバーが未来への想いを馳せて、“大人になることへ憧れから少しだけ背伸びをした自分たち”を表現しています。また、チェリーの花言葉は「善良な教育」です。その想いは、今まで育ててくれた方々への感謝と共に、新たな一歩を踏み出す未来への希望が込められています。



◆タリーズ賞 受賞の作品「Blooming Eighteen」

フォレノワール※から着想を得た同作品は、中に洋酒を入れたシロップに漬けたチェリーのコンポートを使用しており、チョコレートムースのビター感とチェリーの爽やかな酸味とが見事に調和のとれた大人の味わいです。

※洋酒に付けたサクランボを使用したチョコレートケーキ

ケーキの味わいはもちろん、これまでの感謝の気持ち、これからの未来・夢への想いという作品に込められたストーリーがタリーズコーヒーの大切にしている理念と重なり、タリーズ賞として選ばれました。

タリーズコーヒーと同チームは今後、商品化に向けてスイーツ開発を進めてまいります。高校生パティシエならではの柔軟な発想がタリーズコーヒーが大切にしてきたコーヒーの魅力と、どのように組み合わせられていくか、共同制作のプロセスを丁寧に積み上げていく予定です。

コラボレーションスイーツの詳細は、来年の発売前に発表するプレスリリースでご案内いたします。高校生パティシエたちの挑戦がどのような形でタリーズスイーツとして結実するのか、続報にご期待ください。

※画像はイメージです。※画像データが必要な方は下記までお問い合わせください。

この件に関する報道関係者からのお問い合わせ先:

タリーズコーヒー・ジャパン株式会社 広報室 TEL:03-3268-8305 FAX:03-3268-8283 E-mail:pr@tullys.co.jp

この件に関する一般のお客様からのお問い合わせ先:

タリーズコーヒー・ジャパン株式会社 お客様相談室 TEL:03-3268-8320 ホームページ:www.tullys.co.jp