

報道関係者各位

2026 年 1 月 13 日

株式会社ラスイート

ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン
第 6 回 神戸ガレット・デ・ロワ コンテストで
パティシエの富山 佳奈が第 1 位を受賞



ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン（総支配人：横山 秀樹 所在地：神戸市中央区）は、一般社団法人 兵庫県洋菓子協会と公益財団法人 神戸ファッション協会が主催する「第 6 回 神戸ガレット・デ・ロワ コンテスト」で、同館のパティシエ富山 佳奈が第 1 位に輝きましたことをお知らせいたします。2026 年 1 月 9 日に表彰式が開催され、表彰状と盾が授与されました。

同コンテストは、近年、日本国内においてますますその注目度が高まっている新年を祝うフランスの伝統菓子ガレット・デ・ロワを神戸地区で紹介し、一層の認知度向上を目指すもので、兵庫県洋菓子協会の副会長や神戸を代表するパティスリー・ブーランジェリーの名店から錚々たる面々が集い審査員を務め、焼き加減や味、模様、形、色つやなどを基準に審査しました。

1 位に輝いた富山のガレット・デ・ロワは、同館で 1 月 27 日から開催されるスイーツbuffet「STRAWBERRY RED BUFFET」でメニューの一部として提供されます。

第 6 回 神戸ガレット・デ・ロワ コンテスト
ガレット・デ・ロワの部 第 1 位
ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン
富山 佳奈



富山 佳奈より喜びの言葉



昨年は思うような結果を残せませんでしたが、今年こうして賞をいただけたことを大きな喜びと感じています。パイとアーモンドクリームのバランスに加え、口溶けの良いパイを追求し、表面の艶についても多くの方法を試しました。見ただけで美味しさが伝わる艶や程よい焼き色を意識した点が、今回の評価につながったと感じています。

これまで培ってきた技術と経験を基盤に、直接言葉を交わす機会がなくとも、ウェディングなど人が喜びを分かち合う場の中心に自身のケーキがあり、その空間全体に幸福をもたらせるような、お客様の心に寄り添うパティシェを目指します。

ガレット・デ・ロワとは

新年を祝うフランスの伝統菓子。アーモンドクリームをパイ生地で包んだシンプルな焼き菓子で、「レイエ」と呼ばれる美しい模様が特徴。切り分けた中には小さな陶器の人形「フェーブ」が隠されており、当たった人は幸運な一年に恵まれるとされています。

1 位に輝いた富山のガレット・デ・ロワを愉しめるスイーツbuffet

STRAWBERRY RED BUFFET 2026 ～きらめくイチゴとショコラの誘惑～



【日程】

1月 27 日(火)／28 日(水)
2月 17 日(火)／18 日(水)／19 日(木)
3月 17 日(火)／18 日(水)／19 日(木)
4月 7 日(火)／8 日(水)／9 日(木)

【場所】

ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン

【料金】

<WEB 優待価格(事前決済)>大人：7,500 円／4 歳～小学生：3,500 円／0～3 歳：無料

<通常価格(電話予約)>大人：8,000 円／4 歳～小学生：4,000 円／0～3 歳：無料

【イベント詳細】

<https://oceansgarden.jp/event/strawberry-buffet2026/>

《本件に関するお問い合わせ》

株式会社ラスイート 企画広報部 呉 裕美 (Yumi OH)

TEL：078-381-9384 FAX：078-381-7426 E-mail：press.release@l-s.jp