

泣き笑いできる、
この仲間が好き。

スイーツ 甲子園

第17回 高校生パティシエ No.1 決定戦
Supported by 貝印

第16回
スイーツ甲子園
優勝作品

「第17回スイーツ甲子園」エントリー期間

2024.4/4^日 → 6/6^日

第17回テーマ

「アニバーサリーケーキ」

優勝賞品

研修旅行 in タヒチ

フランスが誇る美食の島 とびきりの食材と食文化をめぐる旅

▶ 出張授業を初開催！

審査員シェフとnippnがあなたの学校に訪問するかも？！

スイーツ甲子園に応募された学校のなかから東西1校ずつを選出の上、大会審査員と「ニッポン」が出張授業へ伺います。小麦粉のバリエーションや特性について、有名パティシエとともに楽しく学びましょう！

▶ 今年もオンラインイベント「スーパーライブ」を開催！

(大森由紀子先生・菅又亮輔シェフご出演)

ここでしか聞けない審査ポイントなど応募者必見です。詳細はスイーツ甲子園の公式SNSをご覧ください。

主催：産経新聞社 特別協賛：貝印株式会社 協賛：タリーズコーヒージャパン株式会社 ドーバー洋酒貿易株式会社 中沢乳業株式会社
株式会社ニッポン 株式会社不二家 協力：エア タヒチ ヌイ 専門学校岡山ビジネスカレッジ パティシエ・ブーランジェ学科
岡山放送株式会社 住商モンブラン株式会社 東京ベルエポック製菓調理専門学校 専修学校日本菓子専門学校 後援：文部科学省（予定）

詳しくは公式サイトを
ご覧ください。

sweets-koushien.com



高校生パティシエNo.1決定戦

テーマ	アニバーサリーケーキ		制作条件や素材の指定などはありません。 記念日や特別な日のお祝いに贈りたいと思うケーキを作ってください。 例：誕生日、結婚記念日、ウェディングケーキ、成人式 etc.
応募内容	同一高校の3人1組(男女混合可)でご応募ください		
	①チーム紹介と参加理由	②応募作品の紹介 (レシピ、作品の特徴、ポイントなど)	③応募作品の写真 (全体、断面図)
	応募資格：2024年4月時点で日本の全日制・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		
	応募方法：公式ホームページに記載の専用応募フォームから		※詳しい応募要項・大会規定はスイーツ甲子園サイトをご覧ください
スケジュール	4月4日	応募開始	
	6月6日	応募締切	
	6月末～7月上旬	書類選考 結果発表（全国を東西2ブロックに振分け）	
	8月上旬～中旬	西日本/東日本 全国大会予選ブロック	※東西2ブロックで開催となります(予定) 出場者の交通・宿泊費は事務局が負担します
	9月中旬～下旬	全国大会決勝（予選を勝ち抜いた6チーム）	

審査員紹介

大会アドバイザー



大森 由紀子
フランス菓子・料理研究家

全国大会決勝 審査員



鎧塚 俊彦
Toshi Yoroizuka
オーナーシェフ



永井 紀之
Pâtisserie Noliette
オーナーシェフ

「高校生パティシエNo.1決定戦」優勝賞品

全国大会決勝 優勝 研修旅行inタヒチ

日本から唯一の直行便を運航している「エア タヒチ ヌイ」から、
優勝チームに「タヒチ研修旅行」が贈られます！

タヒチは美食の国・フランス領。温暖でさわやかな風が頬をなでる心地よい
地に、世界最高の香りと称される「バニラ」や、芳醇な香りと深い味わいの「カ
カオ」など、お菓子づくりに欠かせない一流の食材が揃います。そうした食材
めぐりや、現地高校生との異文化交流など、タヒチならではの研修内容を準
備中です。お楽しみに！ ※2024年12月～2025年3月での渡航を予定



前回の受賞作品



dream

優勝・
文部科学
大臣賞

チーム『shine』
野田鎌田学園高等専修学校(千葉県)



avenir

準優勝・
貝印賞

チーム『clarte』
飯塚高等学校(福岡県)



桜の木の下で

3位

チーム『3A』
神村学園高等部(鹿児島県)



Loulou fleur

ペコちゃん
賞

チーム『フロールラル』
レコールバンタン高等部 東京校(東京都)



喜跡

トリーズ
賞

チーム『apprécier』
育成調理師専門学校 高等課程(兵庫県)



Bonheur

パストリーゼ
賞

チーム『ailes』
レコールバンタン 東京校(東京都)

詳しい情報は
公式サイトを
ご覧ください。

<https://sweets-koushien.com>

PC、スマホからアクセス！

スイーツ甲子園

検索

follow me!

SNSも更新中！

@sweets_koushien

