

『2018 洋菓子フェスタ in Kobe』 実施報告書

平成30年5月2日～5月7日開催

【開催概要】

神戸の伝統的な地場産業であり、「神戸スイーツ」として全国的にブランドを形成している洋菓子の産業振興事業として、(一社)兵庫県洋菓子協会と(公財)神戸ファッション協会が主催のもと、大丸神戸店において、『2018 洋菓子フェスタ in Kobe』を開催いたしました。今回は、『未来の神戸』をテーマに、鍛えた技を駆使して制作する「工芸菓子の部」と、若きパティシエ達が腕を競う「デコレーションケーキの部」でコンテストを実施し、プロの目による審査でそれぞれ各賞を選考したほか、「デコレーションケーキの部」では、一般来場者の方々の投票による審査で最優秀作品を選ぶなど、様々な趣向を凝らして技を競う神戸洋菓子の技術力の高さをPRいたしました。

また、洋菓子の販売・イートインコーナーは連日多くの洋菓子ファンでにぎわいました。

さらに、毎回好評の有名パティシエによるケーキ教室を「大丸アネックス 10 階特設会場」で、5人のパティシエによるパフ

ォーマンスを1階のメインステージでそれぞれ開催し、ひろく一般消費者に参加・鑑賞していただきながら、楽しみの中で『洋菓子のまち・神戸』を訴求しました。



I. 事業名	2018 洋菓子フェスタ in Kobe
II. 開催日時	平成30年5月2日(水)～5月7日(月) 6日間 開場：10：00～20：00 (最終日のみ 17：00 閉場)
III. 会場	大丸神戸店 9階イベントホール・1階メインステージ・大丸アネックス 10階特設会場 〒650-0037 神戸市中央区明石町40番地
IV. 入場料	無料
V. 主催	(一社)兵庫県洋菓子協会・(公財)神戸ファッション協会
VI. 後援	兵庫県・神戸市・神戸商工会議所・(一財)神戸観光局・NHK神戸放送局・神戸新聞社・ラジオ関西・サンテレビジョン
VII. 協力	大丸神戸店
VIII. 来場者数	約50,000人

オープニングセレモニー (5月2日)



■9階イベントホール

1. コンテストの実施

毎回好評いただいているプロのパティシエ達が腕を競うケーキコンテストを開催。

今回は、「工芸菓子の部」と「デコレーションケーキの部」において、『未来の神戸』をテーマに様々な趣向を凝らした作品のコンテストを実施。プロ審査員の目で見えた厳正な審査により、それぞれ各賞を決定。

「デコレーションケーキの部」では、会場で一般来場者の投票による審査も行い最優秀賞を選出。また、最優秀賞に投票された方の中から抽選で20名様に有名洋菓子店の焼き菓子をプレゼントいたしました。

【応募資格】 (一社)兵庫県洋菓子協会会員の団体・事業所に勤務。

(工芸菓子は会員外でも出品可、但し審査の対象外)

【応募方法】 (一社)兵庫県洋菓子協会規定の申込用紙により、同協会にて出品申込受付を行う。

【募集種目】 ①デコレーションケーキの部 Aクラス(経験年数 4年以上)

②デコレーションケーキの部 Bクラス(経験年数 4年未満)

③工芸菓子の部(経験年数不問)

【募集内容】 <デコレーションケーキの部>

Aクラス:直径24センチ(8号)サイズ 高さ自由

Bクラス:直径21センチ(7号)サイズ 高さ自由

<工芸菓子の部>

使用材料の制限なし(但し、全て食材であること)

【テーマ】 「未来の神戸」

【出品数】 ①4年以上の部 8点 ②4年未満の部 26点 ③工芸菓子の部 11点

【審査】 (プロの部) 5月1日(火)

(デコレーションケーキ一般投票) 5月2日(水)~5日(土・祝)

【表彰式】 平成30年5月7日(月)15時30分~ 三菱信託ビル10F 文化教室

◆入賞者一覧表 <プロの審査>

(敬称略)

表彰式(5月7日)



◆ グランプリ ◆

	【受賞者】	【プレゼンター】
兵庫県知事賞 賞状・楯を授与	工芸菓子部門： ケーキハウス ツマガリ 玉井 健三	兵庫県産業労働部政策労働局 能力開発課長：久野 洋貴
	デコレーションケーキの部 Aクラス： 神戸国際調理製菓専門学校 船引 美希	

工 芸 菓 子 の 部

	【受賞者】	【プレゼンター】
プロ審査員投票 工芸菓子の部 賞状授与	神戸市長賞： ユーハイム 横山 陽平	神戸市経済観光局 経済部ファッション産業課長： 河端 陽子
	(一社)兵庫県洋菓子協会会長賞： ケーキハウス ツマガリ 三ッ野 有輝	(一社)兵庫県洋菓子協会会長： 福原 敏晃
	(公財)神戸ファッション協会賞： アンテノール 濱戸 泰樹	(公財)神戸ファッション協会専務理事： 安田 義秀
	大丸神戸店賞： ユーハイム 岩城 直樹	㈱大丸松坂屋百貨店大丸神戸店営業推進部長： 小西 和夫
	神戸新聞社賞： 神戸洋藝菓子ボックス 平田 志朗	神戸新聞社取締役営業局長： 谷 正典

デコレーションケーキの部

	【受賞者】	【プレゼンター】
プロ審査員投票 4年以上 (Aクラス) 賞状・楯を授与	神戸市長賞： ケーキハウス ツマガリ 梅田 憲男	神戸市経済観光局経済部ファッション産業課長： 河端 陽子
	(一社)兵庫県洋菓子協会会長賞： ホテルオークラ神戸 川端 直弥	(一社)兵庫県洋菓子協会会長： 福原 敏晃
	(公財)神戸ファッション協会賞： アンテノール 小堀 和樹	(公財)神戸ファッション協会専務理事： 安田 義秀
	大丸神戸店賞： ヴィタメール・ジャポン 高階 数史	㈱大丸松坂屋百貨店大丸神戸店営業推進部長： 小西 和夫

神戸新聞社賞: 菓樹工房ユーカリプティース 太田 菜月	神戸新聞社取締役営業局長: 谷 正典
--------------------------------	-----------------------

プロ審査員投票 4年未満 (Bクラス) 賞状・楯を授与	神戸市長賞: Vitaメール・ジャポン 吉岡 美沙	神戸市経済観光局経済部ファッション産業課長: 河端 陽子
	(一社)兵庫県洋菓子協会会長賞: ケーキハウス ツマガリ 宗田 智誠	(一社)兵庫県洋菓子協会会長 : 福原 敏晃
	(公財)神戸ファッション協会賞:ケーキハウス ツマガリ 皆川 千織	(公財)神戸ファッション協会専務理事: 安田 義秀
	大丸神戸店賞: パティスリー・リッチフィールド 大倉 翔兵	㈱大丸松坂屋百貨店大丸神戸店営業推進部長: 小西 和夫
	神戸新聞社賞:ケーキハウス ツマガリ 太田 健	神戸新聞社取締役営業局長: 谷 正典
プロ審査員投票の部 4年未満 (Bクラス) 賞状授与	優 秀 賞: パティスリー・リッチフィールド 大館 慎司	(一社)兵庫県洋菓子協会会長 : 福原 敏晃
	優 秀 賞: ル・ハルミツ 豊嶋 美羽	
	優 秀 賞: レーブドゥシェフ 三木 美夕稀	
	優 秀 賞: ケーキハウス ツマガリ 坂本 圭優	
	優 秀 賞: 神戸洋菓子ポックサン 長坂 美波	
	ワンポイントビューティフル賞: 神戸洋菓子ポックサン 川口 朋子	
	ワンポイントビューティフル賞: 神戸洋菓子ポックサン 脇坂 実	
	ワンポイントビューティフル賞: レーブドゥシェフ 岩本 夏美	
ワンポイントビューティフル賞: 神戸ポートピアホテル 石川 未由		
ワンポイントビューティフル賞: 神戸ポートピアホテル 成田 友紀		

一般投票審査

	【受賞者】	【プレゼンター】
一般投票4年以上 (デコレーションケーキの部 Aクラス) 賞状授与	最優秀賞 : ホテルオークラ神戸 川端 直弥	(一社)兵庫県洋菓子協会会長 : 福原 敏晃
一般投票4年未満 (デコレーションケーキの部 Bクラス) 賞状授与	最優秀賞 : Vitaメール・ジャポン 吉岡 美沙	(一社)兵庫県洋菓子協会会長 : 福原 敏晃

【審査委員代表 講評】 (一社) 兵庫県洋菓子協会 技術部副部長 岩佐 康雄

審査風景（5月1日）



兵庫県知事賞

（工芸菓子の部）

（デコレーションケーキの部 A クラス）



神戸市長賞

（工芸菓子の部）

（デコレーションケーキの部 A クラス）

（デコレーションケーキの部 B クラス）



(一社)兵庫県洋菓子協会会長賞

(工芸菓子の部)

(デコレーションケーキの部 A クラス)

(デコレーションケーキの部 B クラス)



(公財)神戸ファッション協会賞

(工芸菓子の部)

(デコレーションケーキの部 A クラス)

(デコレーションケーキの部 B クラス)



大丸神戸店賞

(工芸菓子の部)

(デコレーションケーキの部 A クラス)

(デコレーションケーキの部 B クラス)



神戸新聞社賞

(工芸菓子の部)



(デコレーションケーキの部 A クラス) (デコレーションケーキの部 B クラス)



一般投票審査

(デコレーションケーキの部 A クラス)



(デコレーションケーキの部 B クラス)



9階コンテスト会場風景

<工芸菓子>展示総数 : 11 点

<デコレーションケーキ>展示総数 34 点 (4年以上の部 8点・4年未満の部 26点)

【出展会社等】 (順不同)



- 1) アンテノール 2) ヴィタメール・ジャポン 3) ホテルオークラ神戸 4) カファレル神戸北野本店 5) ケーキハウス ツマガリ 6) 神戸ポートピアホテル 7) 神戸洋藝菓子ボックス 8) シーサイドホテル舞子ピラ 9) 菓樹工房ユーカリプティース 10) ユーハイム 11) パティスリー リッチフィールド 12) ル・ハルミツ 13) レーブドゥシェフ

2. スイートストリート（洋菓子の販売）

毎年恒例のスイートストリート。作り立てのおいしさをお楽しみいただけるできたてスイーツや地元で話題のショップなどが大丸に集結し洋菓子の販売を行いました。



〈販売出店ブランド〉 41ブランド

- 1) ショコラティエ バラノフ、2) 芦屋 江崎サロン・プレステージ、3) 四代目徳次郎、4) ビゴの店、5) 神戸洋藝菓子ボックス、6) ユーハイム、7) ナガラタタン、8) ジョリーベール、9) クレナーススイーツ、10) ゴールドン アップル、11) カルビー鹿児島工場、12) カルビー広島工場、13) カナダアイスワイン、14) 神戸国際調理製菓専門学校、15) 鎌倉ニュージャーマン、16) パティスリークリ、17) カカオサンパカ、18) パヴェアルチザン、19) AGcafe 米粉専門店、20) シュークリーム bar、21) 札幌ラネージュ、22) ガトーボルト、23) 芦屋プリン、24) デーツオアシス、25) 棗専門店なつめいろ、26) 東京をかし楽市、27) 米粉クッキー店 J・ブリエ、28) 京都 金ノ華、29) 神戸モリーママ、30) 菓匠 sore、31) よろこばファクトリー、32) 神戸シェルプール、33) ワーフルハウス、34) 神戸風月堂、35) モロゾフ、36) クリオロ、37) スモア、38) カフェ オウザン、39) バニラビーンズ、40) 白玉屋榮壽、41) マミーズ・アン・スリール

3. 人気洋菓子店のイトインコーナー



色とりどりの厳選された人気洋菓子・16ブランド、50種類以上の中から、お好みで選んで頂いたケーキ2個とドリンク1杯のセットを1,200円（税込）にて販売いたしました。

〈販売出店ブランド〉 10ブランド

- 1) ショウタニ、2) ア・ラ・カンパーニュ、3) アンテノール、4) レーブ ドゥ シェフ、5) 神戸洋藝菓子ボックス、6) モンブランKOBÉ、7) hanafuru、8) 芦屋洋菓子工房シェフアサヤマ、9) ラトリエ・ドゥ・マッサ、10) ファクトリーシン

■大丸1階メインステージ会場

1. 『5人のパティシエによるパフォーマンス』の開催



5月2日（水）13:00から、大丸神戸店1階メインステージで、神戸マイスターである人気洋菓子店の有名パティシエ達が披露する実演ケーキ作りパフォーマンスを開催し、楽しいトークとともに素晴らしい技術で見事に形作られていく大きなデコレーションケーキで来店客を魅了しました。

■大丸アネックス10階特設会場

1. 『パティシエのケーキ教室』の開催

人気洋菓子店の有名パティシエ達が披露する実演ケーキ教室を開催。

〈ケーキ教室開催スケジュール〉

参加方法 : 550円(税込)の参加券を購入(ドリンク付)して参加。午前の部は9時45分から1階南玄関で、午後の部は13時から9階イベントホール前で販売。

参加人数 : 各回とも先着50名様



	時間	講師名	テーマ
5/3 (木・祝)	10:30~《パティスリークリ》 パティシエ: 栗原 栄徳氏 テーマ:「パン・デピス」		14:00~《シュゼット・ホールディングス》 パティシエ: 駒居 崇宏氏 テーマ:「フルール・ド・ルーージュ」
5/4 (金・祝)	10:30~《レーブドゥシェフ》 パティシエ: 片山 陽介氏 テーマ:「初夏のとろけるレアチーズ」		14:00~《ヴィタメール・ジャポン》 パティシエ: 清水 隆史氏 テーマ:「母の日スペシャリテ」
5/5 (土・祝)	10:30~《神戸風月堂》 パティシエ: 西村 潤司氏 テーマ:「神戸いちごのショートケーキ」		14:00~《ケーキハウス ツマガリ》 パティシエ: 村上 隆司氏 テーマ:「チョコレートのロールケーキ」
5/6 (日)	10:30~《パティスリーAKITO》 パティシエ: 田中 哲人氏 テーマ:「ミルクジャムとミルクチョコのタルト」		14:00~《ユーハイム》 パティシエ: 新居 一忠氏 テーマ:「シュヴァルツヴェルダークルシュトルテ」

(公財)神戸ファッション協会 (担当:藤田)
〒650-0046 神戸市中央区港島中町6-1 神戸商工会議所会館6階
TEL:078-303-3123 / FAX:078-303-3122