『2019　洋菓子フェスタ　in　Kobe 』 実施報告書

令和元年５月１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、『2019 洋菓子フェスタ in Kobe』を開催いたしました。今回は、『平成の歴史をふりかえって ～新元号にちなんで、新時代へのおくりもの～ 』をテーマに、神戸、阪神間のパティシエによる工芸菓子の展示や「デコレーションコンテスト」を開催し、また今年初めて、大型飴細工の実技コンテスト「神戸洋菓子職人道 ～Pâtissier Grand Prix in Kobe～ 」を開催し、審査員と一般のお客様の評価により優勝者を決定し、優勝者には賞金と副賞のフランス研修旅行が授与されました。

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４人のマイスターによるパフォーマンスや、有名パティシエによるケーキ教室を開催し、ひろく一般消費者に鑑賞・参加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	2019　洋菓子フェスタ in Kobe
Ⅱ．開催日時	令和元年５月１日(水・祝)～５月７日(火)　　７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 〒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・神戸新聞社・ＮＨＫ神戸放送局・サンテレビジョン・ラジオ関西
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1日)

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、『平成の歴史をふりかえって ～新元号にちなんで、新時代へのおくりもの～ 』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　②【新設】プティ・ピエスモンテの部
③【新設】神戸洋菓子職人道　④工芸菓子の部（展示のみ・審査対象外）

【募集内容】　＜デコレーションケーキの部＞
直径２４センチ（８号）サイズ　高さ自由
＜プティ・ピエスモンテの部＞
ケース（幅 30cm×奥行 30cm×高さ 50cm）に収めること
＜神戸洋菓子職人道の部＞
ケース（幅 50cm×奥行 50cm×高さ自由）に収めること
＜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】　「平成の歴史をふりかえって ～新元号にちなんで、新時代へのおくりもの～ 」

【出品数】　①デコレーションケーキの部　12 点　②プティ・ピエスモンテの部　６点
③神戸洋菓子職人道の部　５点　④工芸菓子の部　４点

【審　　査】　（プロの部）　４月 30 日（火・休）（※神戸洋菓子職人道のみ　５月２日（木・休））
（デコレーションケーキ一般投票）　５月１日（水・祝）～５日（日・祝）

【表彰式】　令和元年５月7日（火）１５時３０分～　大丸神戸店　９階イベントホール

◆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	デコレーションケーキの部 ： ケーキハウス ツマガリ　皆川　千織	兵庫県産業労働部政策労働局 能力開発課長：久野　洋貴
	プティピエスモンテの部 ： ユーハイム　岩城　直樹	
	神戸洋菓子職人道の部 ： ケーキハウス ツマガリ　阿部　淳一	

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 （デコレーションケーキの部） 賞状・楯を授与	神　戸　市　長　賞 ： ヴィタメール・ジャポン　加藤　将弥	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 ： アンテノール　米積　佳代	(一社)兵庫県洋菓子協会副会長 ： 佐野　靖夫
	(公財)神戸ファッション協会賞 ： ケーキハウス ツマガリ　飛田　遥	(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 ： 神戸国際調理製菓専門学校　船引　美希	㈱大丸松坂屋百貨店大丸神戸店営業推進部長 ： 田中　倫暁
	神　戸　新　聞　社　賞 ： ケーキハウス ツマガリ　梅田　憲男	神戸新聞社取締役メディアビジネス局長 ： 谷　正典
賞状を授与	ワンポイントビューティフル賞： ホテルオークラ神戸　川端　直弥	(一社)兵庫県洋菓子協会副会長 ： 佐野　靖夫

プティ・ピエスモンテの部

	【受　賞　者　】	【プレゼンター】
プロ審査員投票 （プティ・ピエスモンテの部） 賞状・楯を授与	神　戸　市　長　賞 ： 神戸洋藝菓子ボックサン　小川　純	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 ： ユーハイム　大村　駿斗	(一社)兵庫県洋菓子協会副会長 ：　佐野　靖夫

プロ審査員投票 （プティ・ピエスモンテの部） 賞状・楯を授与	(公財)神戸ファッション協会賞 ： ケーキハウス ツマガリ　三ッ野 有輝	(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 ： 松本フード　田代 雅大	㈱大丸松坂屋百貨店大丸神戸店営業推進部長 ： 田中 倫暁
	神 戸 新 聞 社 賞 ： ANA クラウンプラザホテル神戸　中島 勇作	神戸新聞社取締役メディアビジネス局長 ： 谷 正典

神戸洋菓子職人道の部

	【受 賞 者 】	【プレゼンター】
プロ審査員投票 （神戸洋菓子職人道の部） 賞状を授与	第 2 位： ケーキハウス ツマガリ　津田 良行	(一社)兵庫県洋菓子協会副会長 ：佐野 靖夫
	第 3 位： アンリ・シャルパンティエ　木竜 成年	
	第 4 位： 神戸洋藝菓子ボックサン　平田 志朗	
	第 5 位： パティスリー ナチュール・シロモト　吉田 薫	

一般投票審査

	【受 賞 者 】	【プレゼンター】
一般投票 （ﾃﾞｺﾚｰｼｮﾝｹｰｷの部） 賞状授与	最優秀賞 ：　ホテルオークラ神戸　川端 直弥	(一社)兵庫県洋菓子協会副会長 ：佐野 靖夫
一般投票 （プティ・ピエスモンテの部） 賞状授与	最優秀賞 ：　ユーハイム　岩城 直樹	(一社)兵庫県洋菓子協会副会長 ：佐野 靖夫

【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

（デコレーションケーキの部）

（プティ・ピエスモンテの部）

（神戸洋菓子職人道の部）

神戸市長賞

（デコレーションケーキの部）

（プティ・ピエスモンテの部）

（一社）兵庫県洋菓子協会会長賞

（デコレーションケーキの部）

（プティ・ピエスモンテの部）

（公財）神戸ファッション協会賞

（デコレーションケーキの部）

（プティ・ピエスモンテの部）

大丸神戸店賞

（デコレーションケーキの部）

（プティ・ピエスモンテの部）

神戸新聞社賞

（デコレーションケーキの部）

（プティ・ピエスモンテの部）

神戸洋菓子職人道

第２位

第３位

第４位

第５位

ワンポイントビューティフル賞

（デコレーションケーキの部）

一般投票審査

（デコレーションケーキの部）

（プティ・ピエスモンテの部）

コンテスト会場風景

＜工芸菓子＞展示総数　：　４点

＜デコレーションケーキ＞展示総数　：　12点

＜プティ・ピエスモンテ＞展示総数　：　６点

＜神戸洋菓子職人道＞展示総数　：　５点

【出展会社等】　（順不同）

１）アンテノール　２）ケーキハウス ツマガリ　３）パティスリーナチュール・シロモト　４）アンリ・シャルパンティエ　５）菓子の樹　６）シーサイドホテル舞子ビラ神戸　７）神戸国際調理製菓専門学校　８）ホテルオークラ神戸　９）ヴィタメール・ジャポン　１０）神戸洋藝菓子ボックサン　１１）ユーハイム　１２）ANA クラウンプラザホテル神戸　１３）松本フード　１４）Le Ciel　１５）東京シュガーアート関西校　１６）Hiromi’s kawaii wagashi & cake class　17）江崎サロン・プレステージ

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〉　34 ブランド

1）プレスバターサンド、2）ナガラタタン、3）マウロ　モランディン、4）ラ・パナデリーア　ドッツ、5）パティスリーen-nui（アンニュイ）、6）ハイジ、7）アンリ・シャルパンティエ、8）フルーツデザート専門店キュダモ、9）AG カフェ米粉専門店、10）カルビー 匠、11）カルビー おさつほっこり、12）ワーフルハウス、13）鶴屋吉信 IRODORI、14）リッチョドーロ、15）札幌ラ・ネージュ、16）米粉クッキー店・J ブリエ、17）神戸六甲牧場、18）チーズケーキ工房 NOCOA　ノコア、19）治一郎、20）花見屋、21）北海道ライブ、22）デーツオアシス、23）ゴールデンアップル、24）ジョリーベール、25）クレナーズスイーツ、26）ジュイールタルト、27）芦屋プリン、28）永久堂、29）ティラミスマティリア、30）愛媛物産協会、31）金平糖専門店　恋寿華堂、32）アグリーパークつがる塾、33）ele（エレ）、34）江崎サロン・プレステージ

3．人気洋菓子店のイートインコーナー

色とりどりの厳選された人気洋菓子・13 ブランド、66 種類の中から、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〉　１３ブランド

1）ア・ラ・カンパーニュ、2）ケーキハウスショウタニ、3）神戸洋藝菓子ボックサン、4）ハナフル、5）ファクトリーシン、6）フルーツデザート専門店キュダモ、7）アンテノール、8）グレゴリー・コレ、9）パティスリーen-nui（アンニュイ）、10）ラトリエ ドゥ マッサ、11）レーブ ドゥ シェフ、12）ショコラ リパブリック、13）モルトクオーレ

4.『4 人のパティシエによるパフォーマンス』の開催

５月１日（水・祝）13：00 から、大丸神戸店９階イベントホールで、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ロールケーキで来店客を魅了しました。

5.『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 40 名様

時間　・　講師名　・　テーマ		
5/3 （金・祝）	１０：30～ ≪パティスリーAKITO≫ **パティシエ：　田中　哲人氏** テーマ：「ミルクジャムの応用」	１４：００～《レーブドゥシェフ》 **パティシエ：　片山　陽介氏** テーマ：「初夏を感じるひんやりスイーツ」
5/4 （土・祝）	１０：３０～《神戸凪月堂》 **パティシエ：　西村　潤司氏** テーマ：「藤本ファームの神戸苺を使ったロールケーキ」	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：「母の日のスペシャリテ」
5/5 （日・祝）	１０：３０～《アンリ・シャルパンティエ》 **パティシエ：　駒居　崇宏氏** テーマ：「フィナンシェの可能性」	１４：００～《ユーハイム》 **パティシエ：　杤山　正浩氏** テーマ：「フランス菓子とバウムクーヘンの出会い」
5/6 （月・振休）	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・デビス」	１４：００～《ケーキハウス ツマガリ》 **パティシエ：　津田　良行氏** テーマ：「抹茶のロールケーキ」

（公財）神戸ファッション協会　　（担当：藤田・三宅）
〒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