

『スイーツマルシェ 2021～神戸ガレット・デ・ロワ コンテスト～』

実施報告書 令和3年1月20日(水)～1月26日(火) 開催

スイーツマルシェ 2021
神戸ガレット・デ・ロワ コンテスト

2021.
1/20(水)～26(火)

開催場所
大丸神戸店 8階特設会場
最終日は17:00閉場

洋菓子の街・神戸の洋菓子職人たちが集い「ガレット・デ・ロワ」コンテストを行います。期間中は実演販売やお客様がお求めになられた個数が決め手の人気コンテストも。

コンテスト参加ブランド

- ルビアン
- ウィタメール
- ホテルオークラ神戸
- KuKi
- ケーキハウス ツマガリ
- ドンク
- 神戸洋菓子ボックス
- ユーカリブティース
- ユーハイム
- リッチフィールド
- レーブドゥシェフ
- ANAクラウンプラザホテル神戸

同時開催
キッズデザインコンテスト
「夢のあるお菓子の絵」をテーマに子どもたちが描いた夢のある様々なデザイン、壁一面に飾られた作品をぜひご覧ください。

展示作品
大型
工芸菓子
展示

ガレット・デ・ロワとは?
フランスでは、年が明けると、お菓子屋さんやパン屋さんの店頭は「ガレット・デ・ロワ」で埋め尽くされます。「ガレット・デ・ロワ」は、1月6日エピソード「公現祭」をお祝いして食べるお菓子とされていますが、現在では1月6日に限らず、1月中であれば、それを囲んで家族や友人たちが集まる際に食べられる新年には欠かせないお菓子です。

中に隠されている「フェーブ」
「フェーブ」(Fève)とは、ガレット・デ・ロワの中に隠されている小さな陶器の人数、切り分けた中にフェーブが入っていると幸福が訪れるといわれています。フェーブが当たった人は王冠を被り、その日は王様になり、皆から祝福されます。

【開催概要】

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は、若手パティシエの育成と「洋菓子の街・神戸」を内外にアピールすることを目的に、新型コロナウイルス感染の防止策を徹底した上で大丸神戸店の協力を得て「スイーツマルシェ 2021～神戸ガレット・デ・ロワ コンテスト～」(令和3年1月20日～26日)を初めて開催いたしました。フランスで新年を祝う伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」は、近年、認知度が高まっている注目のスイーツですが、神戸地区において今回大きく取り上げ、コンテスト開催によるパティシエの育成と、パネルの展示や販売を通じて、一層の認知度向上を目指しました。

会場では、洋菓子の販売、特に「ガレット・デ・ロワ」のホール及びカットの販売は、連日完売になるほどの人気でした。さらに、大型工芸菓子の展示やキッズデザインコンテストを開催し、ひろく一般消費者に鑑賞していただきながら、「洋菓子の街・神戸」を訴求しました。

【主催】一般社団法人兵庫県洋菓子協会・公益財団法人神戸ファッション協会
【共催】神戸市・神戸商工会議所 【後援】兵庫県・一般財団法人神戸観光局・神戸新聞社・サンテレビジョン・ラジオ関西・Kiss FM KOBE
【協力】大丸神戸店 【企画・運営】株式会社CUADRO お問い合わせ TEL:078-335-8103 (平日10:00-18:00)

DAIMARU 神戸店

電話 (078) 331-8121 〒650-0037 神戸市中央区明石町40

●状況により営業日、時間の変更が発生する場合がございます。詳細は大丸神戸店ホームページをご覧ください。 <https://www.daimaru.co.jp/kobe/>

I. 事業名	スイーツマルシェ 2021～神戸ガレット・デ・ロワ コンテスト～
II. 開催日時	令和3年1月20日(水)～1月26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 8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. 共催	神戸市・神戸商工会議所
VII. 後援	兵庫県・(一財)神戸観光局・神戸新聞社・サンテレビジョン・ラジオ関西・Kiss FM KOBE
VIII. 協力	大丸神戸店
IX. 来場者数	約5,000人

1. 開会式・オープニングセレモニー (1月20日)

主催者を代表して(一社)兵庫県洋菓子協会 佐野靖夫会長の挨拶のあと、新型コロナウイルス感染防止の観点から入刀式は、2回に分けて、また、人と人の間には、仕切りを設けて実施しました。

【ガレット・デ・ロワ入刀者】
(敬称略)

- ・ジュール・イルマン (在京都フランス総領事館 総領事)
- ・ピゴ・ジャンポール・タロウ ((有)ピゴ 代表取締役)
- ・小宅 祥広 ((株)大丸松坂屋百貨店 大丸神戸店 店長)
- ・佐野 靖夫 ((一社)兵庫県洋菓子協会 会長)
- ・安田 義秀 ((公財)神戸ファッション協会 専務理事)



2. 神戸ガレット・デ・ロワ コンテスト 審査 (1月20日)

コンテストには、12店24名が参加しました。審査は、開会式終了後に行いました。

- | | | |
|-------|--------------------|------------------------------|
| 【参加店】 | (1) ル ビアン | (2) ヴィタメール |
| | (3) ホテルオークラ神戸 | (4) パティスリー KuRi |
| | (5) ケーキハウス ツマガリ *2 | (6) ドンク *3 |
| | (7) 神戸洋菓子ボックス | (8) ユーカリブティース |
| | (9) ユーハイム *3 | (10) リッチフィールド *2 |
| | (11) レーブドゥシェフ | (12) ANA クラウンプラザホテル神戸 *7 *人数 |



【審査項目】 審査は次の6項目（100点満点）で行いました。

- ・「技術」2項目（①焼き 20点、②仕込み・総合 20点）
- ・「味覚」1項目（③味覚 30点）
- ・「視覚」3項目（④模様 10点、⑤形 10点、⑥色つや 10点）

【審査委員】

- ・上田 真嗣（ラトリエ・ドゥ・マッサ）
- ・栗原 栄徳（パティスリーー KuRi）
- （敬称略）
- ・佐藤 広樹（ドンク）
- ・白岩 忠志（ラ・ピエール・ブランシュ）
- ・高杉 良和（本高砂屋）
- ・西川 功晃（サ・マーシュ）
- ・林 周平（パティスリーー モンブリュ）
- ・ピゴ・ジャンポール・タロウ（ピゴの店）

※審査委員の所属する店舗から応募作品がある場合は、その作品は審査をしないこととしました。
このため、評価は、総合点ではなく、平均点で順位を決定しています。

【審査結果】（敬称略）

順位	表彰名	作品番号	事業所名	氏名	得点
1	最優秀賞	1	ANA クラウンプラザホテル神戸	朝田 翔太	82.3
2	優秀賞	21	ケーキハウス ツマガリ	阿部 淳一	78.6
3	優秀賞	5	ANA クラウンプラザホテル神戸	綾 遥加	77.8
4		4	ヴィタメール・ジャポン	清水 隆史	77.5
5		13	ANA クラウンプラザホテル神戸	中島 勇作	75.3
6		18	神戸洋菓子ポックサン	松下 祐己	74.8
7		23	ANA クラウンプラザホテル神戸	増野 友美	74.6
8		6	ケーキハウス ツマガリ	岩佐 康雄	74.5

3. 表彰式（1月26日）

主催者を代表して（一社）兵庫県洋菓子協会 佐野靖夫会長の挨拶のあと、入賞者3名及びお客様人気 No.1 賞を表彰しました。最後に、審査委員長の（一社）兵庫県洋菓子協会 栗原栄徳副会長より審査講評が行われました。





◆入賞者一覧表 (敬称略)

◆ 最優秀賞 ◆

【最優秀賞】	【受賞者】	【プレゼンター】
賞状・トロフィー・副賞を授与	ANA クラウンプラザホテル神戸 朝田 翔太	(一社)兵庫県洋菓子協会 会長 佐野 靖夫

◆ 優秀賞 ◆

【優秀賞】	【受賞者】	【プレゼンター】
賞状・トロフィー・副賞を授与	ケーキハウス ツマガリ 阿部 淳一 (※第1回神戸洋菓子職人道グランプリ受賞者)	(公財)神戸ファッション協会 専務理事 安田 義秀
	ANA クラウンプラザホテル神戸 綾 遥加	

※副賞:フランス製シルパット等

◆ お客様購入実績 ◆

【人気 No.1 賞】	【受賞者】	【プレゼンター】
賞状・楯を授与	パティスリー KuRi	(一社)兵庫県洋菓子協会 会長 佐野 靖夫

最優秀賞
(ANA クラウンプラザホテル神戸 朝田 翔太)



優秀賞
(ケーキハウス ツマガリ 阿部 淳一)



優秀賞
(ANA クラウンプラザホテル神戸 綾 遥加)



人気 No.1 賞
(パティスリー KuRi)



4. まわるまわるスイーツコーナー（洋菓子の販売）

「ガレット・デ・ロワ」を中心に、神戸・兵庫のクッキーや焼き菓子、プリンなどのスイーツを集めました。

〈販売出店ブランド〉 28ブランド

- 1) パティスリーAKITO
- 2) バウムウントバウム
- 3) スーリール
- 4) モンブリュ
- 5) ルピアン
- 6) エルブラン
- 7) ヴィタメール
- 8) ショウタニ
- 9) ラ・ピエール・ブランシュ
- 10) レーブドゥシェフ
- 11) 神戸スイーツポート
- 12) パティスリーベルン
- 13) 六甲菓子工房ボンポアン
- 14) ラトリエ・ドゥ・マッサ
- 15) ユーカリプティース
- 16) パティスリーKuRi
- 17) 神戸洋菓子ボックス
- 18) みかげ山手ロール
- 19) ドンク
- 20) ビゴの店
- 21) ホテルオークラ
- 22) ANA クラウンプラザホテル神戸
- 23) リトル神戸
- 24) BOND
- 25) くり松
- 26) 中島大祥堂
- 27) ミスターフルーツ
- 28) CUADRO

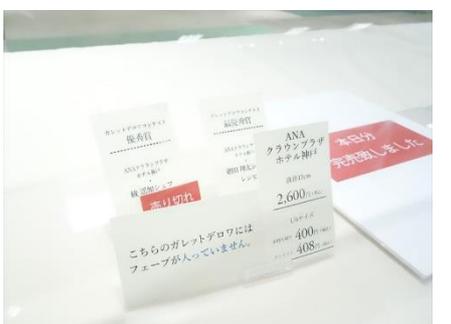
※実演販売は店内飲食（消費税率10%）の税込価格となります。※商品は多数ご用意しておりますが、売切れの際はご容赦ください。※運送事情により商品の変更または中止となる場合がございます。※本会で販売する商品は、大丸・松屋アパのポイント付および大丸・松屋ギフトカードのご優待はございません。



*ガレット・デ・ロワの販売

コンテストの参加ブランドのうち、会場で販売したのは、次の8ブランドです。

- 1) レーブドゥシェフ
- 2) ラトリエ・ドゥ・マッサ
- 3) ユーカリプティース
- 4) パティスリー KuRi
- 5) ドンク
- 6) ビゴの店
- 7) ホテルオークラ
- 8) ANA クラウンプラザホテル神戸



開催期間中は、「ガレット・デ・ロワ」は、ほぼ毎日、全ブランドが完売となりました。また、1月20日（火）のコンテスト結果発表後、ANA クラウンプラザホテル神戸は、1月22日（金）からホテルオリジナルのガレット・デ・ロワの他に、最優秀賞の朝田翔太氏と優秀賞の綾遥加氏のレシピを再現した「ガレット・デ・ロワ」のカット販売を開始しました。



この他、今回のコンテストの最優秀賞受賞記念として1月29日（金）から2月28日（日）までANA クラウンプラザホテル神戸 4F「カジュアルダイニング ザ・テラス」にて朝田翔太氏の「ガレット・デ・ロワ」が販売されることになりました。

5. 実演販売&イートインコーナー



イートインコーナーは、新型コロナウイルス感染防止策を徹底した上で、日替わりで「ガレット・デ・ロワ」や「タルト」、「モンブラン」の実演販売を行いました。「ガレット・デ・ロワ」はパティスリーKuRiの栗原栄徳シェフに、「タルト」はパティスリーAKITOの田中哲人シェフにご協力いただきました。

「モンブラン」は、スタートアップ支援として、1月23日（土）に元町に神戸本店をオープンする和栗モンブラン専門店くり松にオープン前の1月20日（水）から実演販売にさせていただきました。

6. 大型工芸菓子の展示

印象的な大型の工芸菓子（ピースモンテ）を展示し、洋菓子技術への関心を高めました。
（ケーキハウス ツマガリの岩佐康雄氏製作）



【参考】

	日程	天候	8F 特設会場 来場者数	大丸神戸店全館入店客数 対前年比
1	1月20日（水）	☀️	900	▲ 40.6
2	1月21日（木）	☀️	650	▲ 32.3
3	1月22日（金）	☔️	700	▲ 50.8
4	1月23日（土）	☔️	850	▲ 47.4
5	1月24日（日）	☔️	900	▲ 43.9
6	1月25日（月）	☀️	600	▲ 17.2
7	1月26日（火）	☀️	400	▲ 25.0
	計		5,000	▲ 39.0

※開催期間中、兵庫県は、新型コロナウイルス特別措置法に基づく緊急事態宣言発令中のため、大丸神戸店全館入店客数は対前年比で大幅な減少となりました。

7. キッズデザインコンテスト

子どもたちの中から未来のパティシエが生まれることを願い、幼稚園の年長さんを対象に『夢のあるお菓子の絵（デコレーションケーキのデザイン）』をテーマに作品を募集しました。神戸市内の7つの幼稚園から457点の作品が応募され、全作品を会場に展示しました。

コンテストの審査は、イラストレーターの有村綾氏をはじめ5名で行い、入選作品50点を選びました。入賞者には「お菓子の詰め合わせ」をプレゼントさせていただきました。



【審査委員】（敬称略）

- ・有村 綾（イラストレーター）
- ・久保 阿左子（神戸市経済観光局 ファッション産業課 課長）
- ・平岡 靖敏（神戸商工会議所 産業部 部長）
- ・佐野 靖夫（（一社）兵庫県洋菓子協会 会長）
- ・安田 義秀（（公財）神戸ファッション協会 専務理事）



8. パブリシティ

神戸新聞 1月14日(朝刊) 2021年(令和3年) 1月14日 水曜日

Kiss FM KOBE
1月21日「4SEASONS」

朝日放送テレビ
1月28日「キャスト/密着」

大丸神戸店 広告 1月5日

チラシ(表)

チラシ(裏)

「神戸ガレット・デ・ロワ コンテスト」Facebook ページ

9. 神戸ガレット・デ・ロワ コンテスト 募集概要

【テーマ】 正統派ガレット・デ・ロワ

【応募作品規定】

- ① フィユタージュを使用していること
- ② フィリングはクレームダマンドのみであること（クレームフランジパンは可）
- ③ 24cm以上30cm以内のサイズで円形であること
- ④ 模様並びにデコレーションは通常の店舗で実施可能な範囲を逸脱してはならない。

【申込締切日】 令和2年12月11日（金）必着

【応募条件】 令和3年1月20日（水）9時に応募作品2台（展示用と審査用）を審査会場（大丸神戸店8階）まで持参できること。また、令和3年1月26日（火・最終日）に予定されている「スイーツマルシェ2021～神戸ガレット・デ・ロワ コンテスト」の表彰式に出席できること。Eメールでやり取りができること。

（一社）兵庫県洋菓子協会の会員・非会員は不問。

【審査】 《プロ審査》 令和3年1月20日（水）10:00～ 場所：大丸神戸店 8階 特設会場
味覚と技術を総合的に審査し、全作品の中から、優秀者3名（最優秀賞1名、優秀賞2名）を決定。

※なお、最終日前日までのお客様の購入額が決め手となる人気店を表彰式で発表。

【審査委員】 （一社）兵庫県洋菓子協会にて選任。

【結果発表】 （一社）兵庫県洋菓子協会ホームページ、「神戸ガレット・デ・ロワ コンテスト」Facebook ページで発表。

【表彰式】 令和3年1月26日（火）16:30～ 場所：大丸神戸店 8階 特設会場

【申込方法】 （一社）兵庫県洋菓子協会ホームページのお問い合わせフォームより、タイトルに「神戸ガレット・デ・ロワ コンテスト 参加希望」、本文に事業所名、氏名（ふりがな）、ご連絡先電話番号を記入送信してください。

【問い合わせ】 （一社）兵庫県洋菓子協会事務局 078-871-5938

■ガレット・デ・ロワとは

【新年を祝うフランスのお菓子】

フランスでは、年が明けると、お菓子屋さんやパン屋さんの店頭は「ガレット・デ・ロワ」で埋め尽くされます。「ガレット・デ・ロワ」は、1月6日の「公現祭」（エピファニー：Epiphanie）をお祝いして食べるお菓子とされていますが、現在では、1月6日に限らず、1月中であれば、それを囲んで家族や友人たちが集まる際に食される新年に欠かせないお菓子です。

【フランスではパティシエの審査課題になるお菓子】

「ガレット・デ・ロワ」は、クレームダマンドで構成されている一見シンプルなお菓子ですが、職人の技（スキル）と個性がハッキリ出るお菓子で、フランスのM.O.F.（フランス最優秀技術者）検定試験の課題にもなっています。

（クラブ・ドゥ・ラ・ガレット・デ・ロワのホームページより引用）

（一社）兵庫県洋菓子協会 （担当：東・堀）
〒657-0044 神戸市灘区鹿ノ下通1-2-16
TEL:078-871-5938 / FAX:078-802-5826

（公財）神戸ファッション協会 （担当：藤本・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