

# 『第15回 デコレーションケーキコンテスト』及び 『第2回 神戸洋菓子職人道』実施報告書

令和3年4月28日・4月30日開催

## 【開催概要】

(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、令和3年4月29日(木・祝)から5月5日(水・祝)に開催を予定しておりました『2021 洋菓子フェスタ in Kobe』は、兵庫県に新型コロナウイルス感染拡大防止に伴う緊急事態宣言が発令されたこと等を考慮し、主催者の判断により、中止としましたが、「第15回デコレーションケーキコンテスト」並びに「第2回神戸洋菓子職人道」は、会場を(一社)兵庫県洋菓子協会に変更して、コロナ対策を万全にして、開催いたしました。

I. 事業名	第15回 デコレーションケーキコンテスト・第2回 神戸洋菓子職人道
II. 開催日時	令和3年4月28日(水): 第15回 デコレーションケーキコンテスト 令和3年4月30日(金): 第2回 神戸洋菓子職人道
III. 会場	(一社)兵庫県洋菓子協会 〒657-0044 神戸市灘区鹿ノ下通 1-2-16
IV. 主催	(一社)兵庫県洋菓子協会・(公財)神戸ファッション協会
V. 共催	神戸市・神戸商工会議所
VI. 後援	兵庫県・(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・Kiss FM KOBE
VII. 協力	大丸神戸店
VIII. 来場者数	無観客

## 1. コンテストの実施

### 【審査方法】 ①デコレーションケーキコンテスト

- ・テーマ性・技術・アイデア・色彩・全体のバランス等を主眼において審査(100点満点)。

### ②神戸洋菓子職人道

次の4項目(100点満点)で審査。

- ・「パフォーマンス」(10点)
- ・「ピースモンテ」(40点)
- ・「デギュスタシオン」(30点)
- ・「プレゼンテーション」(20点)

- 【審査委員】
- ・立川 順一(エーデルワイス)
  - ・西村 潤司(神戸風月堂)
  - (敬称略) ・大西 達也(元町ケーキ)
  - ・平井 茂雄(L'AVENUE)
  - ・駒居 崇宏(シュゼット・ホールディングス)
  - ・岩佐 康雄(ケーキハウス ツマガリ)

※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】

第1部 デコレーションケーキの部

(敬称略)

順位	表彰名	作品番号	事業所名	氏名	得点
1	兵庫県知事賞	12	ヴィタメール・ジャパン	香川 敦郎	94.600
2	一般社団法人兵庫県洋菓子協会会長賞	10	アンテノール	田中 美奈	94.000
3	公益財団法人神戸ファッション協会賞	2	ホテルオークラ神戸	川端 直弥	93.833
4	大丸神戸店賞	6	ケーキハウス ツマガリ	太田 健	91.600
5	神戸新聞社賞	7	ホテルオークラ神戸	濱方 知恵	88.500

第2部 ピエス・アーティスティックの部

順位	表彰名	作品番号	事業所名	氏名	得点
1	兵庫県知事賞	5	ケーキハウス ツマガリ	武本 凜	87.400
2	一般社団法人兵庫県洋菓子協会会長賞	1	ユーハイム	岩城 直樹	83.667
3	公益財団法人神戸ファッション協会賞	8	スタジオ・シュゼット	古川 春輝	83.200

神戸洋菓子職人道の部

順位	表彰名	作品番号	事業所名	氏名	得点
1	兵庫県知事賞	3	シュゼット・ホールディングス	三崎 隆平	88.600
2		2	ヴィタメール・ジャパン	橋口 将輝	83.000
3		1	ケーキハウス ツマガリ	津田 良行	80.200

◆入賞者一覧表

(敬称略)

【最優秀賞】	【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： ヴィタメール・ジャパン 香川 敦郎	表彰式無し (各受賞者に直接配布)
	ピエス・アーティスティックの部： ケーキハウス ツマガリ 武本 凜	
兵庫県知事賞 賞状・楯を授与 賞金：10万円 副賞：フランス研修旅行	神戸洋菓子職人道の部： シュゼット・ホールディングス 三崎 隆平	(一社)兵庫県洋菓子協会 会長 佐野 靖夫

第1部 デコレーションケーキの部

	【受賞者】	【プレゼンター】
賞状・楯を授与	(一社)兵庫県洋菓子協会会長賞: アンテノール 田中 美奈	表彰式無し (各受賞者に直接配布)
	(公財)神戸ファッション協会賞: ホテルオークラ神戸 川端 直弥	
	大丸神戸店賞: ケーキハウス ツマガリ 太田 健	
	神戸新聞社賞: ホテルオークラ神戸 濱片 知恵	
賞状を授与	ワンポイントビューティフル賞: ケーキハウス ツマガリ 梅田 憲男	
	ワンポイントビューティフル賞: ユーハイム 船木 すみれ	
	ワンポイントビューティフル賞: レーブドゥシェフ 長谷川 梨朋	
	ワンポイントビューティフル賞: ユーハイム 森本 里実	

第2部 ピエス・アーティスティックの部

	【受賞者】	【プレゼンター】
賞状・楯を授与	(一社)兵庫県洋菓子協会会長賞: ユーハイム 岩城 直樹	表彰式無し (各受賞者に直接配布)
	(公財)神戸ファッション協会賞: スタジオ・シュゼット 古川 春輝	

神戸洋菓子職人道の部

	【受賞者】	【プレゼンター】
賞状を授与	第2位: vitamere・ジャポン 橋口 将輝	(公財)神戸ファッション協会 事務局長 藤本 晋一
	第3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 佐田 敬嗣

第2回 神戸洋菓子職人道 審査風景 (4月30日)



## 兵庫県知事賞（各部門最優秀賞）

（デコレーションケーキの部）

ヴィタメール・ジャポン

香川 敦郎



（ピエス・アーティスティックの部）

ケーキハウス ツマガリ

武本 凜



（神戸洋菓子職人道の部）

シュゼット・ホールディングス

三崎 隆平



## （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）

アンテノール

田中美奈



（ピエス・アーティスティックの部）

ユーハイム

岩城直樹



## （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）

ホテルオークラ神戸

川端直弥



（ピエス・アーティスティックの部）

スタジオ・シュゼット

古川春輝



## 大丸神戸店賞

(デコレーションケーキの部)

ケーキハウス ツマガリ

太田 健



## 神戸新聞社賞

(デコレーションケーキの部)

ホテルオークラ神戸

濱方 知恵



## 神戸洋菓子職人道

第2位

ヴィタメール・ジャポン

橋口 将輝



第3位

ケーキハウス ツマガリ

津田 良行



## 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)

ケーキハウス ツマガリ

梅田 憲男



ユーハイム

船木 すみれ



レーブドゥシェフ

長谷川 梨朋



ユーハイム

森本 里実



## 第2回 神戸洋菓子職人道 表彰式 (4月30日)



主催者を代表して(一社)兵庫県洋菓子協会の佐野靖夫会長の挨拶のあと、神戸洋菓子職人道の第2次実技審査参加者を表彰しました。最後に、岩佐康雄審査委員長(ケーキハウス ツマガリ)より審査講評が行われました。

## 2. パブリシティ 神戸経済ニュース

神戸経済ニュース  
news.kobikeizai.jp

1〜3位わずかな差に ケーキコンテスト「洋菓子フェスタ」中止も開催で

2021/04/29 04:13

兵庫県洋菓子協会(神戸市灘区)と神戸ファッション協会(神戸市中央区)は28日、「第15回デコレーションケーキコンテスト」の審査会を開催した。洋菓子協会に出品作品のケーキ25作品を筆め、ペダランのパティシエ(ケーキ職人)6人が100点満点で審査し、審査員全体の平均点で順位を競う。結果は首位から3位までの差がわずか0.77点という僅差だった。審査員長を務めたツマガリ(西宮市)の岩佐康雄さんは「出品数も比較的多く、レベルも高かった」と好評。次世代の洋菓子業界になりやすいパティシエの、職の壁を改めて印象付けた。

神戸経済ニュース  
news.kobikeizai.jp

優勝の三崎さん「世界一めざす」 あめ職工競う神戸洋菓子職人道

2021/05/01 04:19

兵庫県洋菓子協会(神戸市灘区)と神戸ファッション協会(神戸市中央区)が4月30日に開催した「神戸洋菓子職人道」では、シュゼット・ホールディングス(西宮市)の三崎裕子さん(26)が優勝した。ちょうど5時間で大形のあめ職工を仕上げるコンテストだが、仕上げはもちろん手際のみならず道具の使い方も、見えるものすべてが審査対象だ。カクテルをモチーフに、梅雨をテーマにした作品を完成させた(写真右)。

カクテルの形を作るのに、ボンブでめめを彫らさせる「シュクル・スフレ」という方法を考案した。「あめが乾らなすぎるのと制御してしまらぬので、湿気には特に気を配って練習してきた」と三崎さんは話す。審査の日は「グラデーションになると全体の見え方が、その分、難しくなるので意識して練習した」という。カクテルらしく見えるた

## 神戸新聞 NEXT

神戸新聞NEXT

2021/4/30 05:30 神戸新聞NEXT

独創的なケーキの出来栄を競う コンテストに計25作品

自由な発想で作ったケーキの出来栄を競う「第15回デコレーションケーキコンテスト」が28日、兵庫県洋菓子協会(神戸市灘区)で開かれた。例年「洋菓子フェスタ in Kobe」の一環として催されるが、緊急事態宣言の発令を受けて同フェスタが中止となったため、会場を変更して無観客で行われた。

コンテストは「デコレーションケーキ(マジパン仕上げ)」部門と、あめやチョコなどで作る飾り菓子「ビエス・アーティスティック部門」で実施。デコレーションケーキ17点、ビエス・アーティスティックが各4点が出展された。

会場にはマジパンで作った黄色い帽子をかぶった完成品が並び、入学式をテーマにしたケーキや、あめ職工でピンクの花びらのグラデーションを表現した菓子などが並んだ。審査員は前や後、空想の使い方を評価していた。

デコレーションケーキ部門の優勝はフィタメール・シャボンの吉川真由さん、ビエス・アーティスティック部門の優勝はケーキハウス ツマガリ(兵庫県西宮市)の志本蓮さんだった。結果は同協会のホームページなどで知られる。(高橋 豊)

### 3. デコレーションケーキコンテスト 募集概要

【テーマ】 自由

#### 【応募作品規定】 第一部 デコレーションケーキ マジパン仕上げ

- ① 台はスポンジケーキ・バターケーキ・フルーツケーキのいずれか。
- ② 24cm×24cm×24cmの人形ケースに入れること。  
※作品は高さ20cm、直径23cm以内とする。
- ③ マジパンで被覆（飾りはマジパン仕上げ、必ずパイピングを入れる）。
- ④ マジパンには粉糖や酒で固さを調整する以外のものを混入してはならない。  
マジパン以外のものは使用不可（例として、パスタ・そば等の乾麺の不可）。  
ガムペーストは一切使用してはならない。接着剤等厳禁。  
ケースの中（台座の上）に乾燥剤を置いて可。
- ⑤ 作品タイトルを名刺サイズの紙に明記し持参。アピールポイントの記入可。

#### 第二部 ピエス・アーティスティック

- ① サイズは台もしくはケースを含めて30cm×30cm×50cm以内とする。
- ② 接着剤厳禁。ケースの中（台座の上）に乾燥剤を置いて可。
- ③ アメ細工の場合、アメ細工を50%以上で構成させること。
- ④ 基本的に食べられる素材で製作するものとするが、作品の補強、飾りなどの目的で部分的に他の食材を使用することは可（パステヤージュ等）。
- ⑤ ショコラの場合、全てチョコレートで製作すること。
- ⑥ 作品タイトルを名刺サイズの紙に明記し持参。アピールポイントの記入可。

#### 第三部 神戸洋菓子職人道

- ① 各自ケース（幅50cm（正面）×奥行50cm×高さは自由）を準備し、ケースに収まるように飴細工を主体とした作品を制作する。
- ② 「花のパーツ」に限り、1点持ち込み可。また、パステヤージュ（未着色で組み立てていないもの）も可。
- ③ 作品に「指定の型」を使用したフルーツを用いた焼菓子を組み込むこと。尚、ピエスモンテに飾る焼菓子は30cm以上の長さでレイアウトすること。（当日は持ち込み・デグスタシオン審査あり）。著作権に触れる作品は不可。

（一社）兵庫県洋菓子協会 （担当：東・辻）  
〒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