



みんなのガレット博覧会



～2024 神戸ガレット・デ・ロワ～

- 【目的】** 神戸の地場産業である「洋菓子」や「パン」の振興事業として、若手パティシエ・ブーランジェの育成・研鑽と「洋菓子のまち・神戸」「パンのまち・神戸」を内外にアピールすることを目的に開催する。新年を祝うフランスの伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」を中心に「クーロンヌ・デ・ロワ」も取り上げ、コンテスト開催による若手パティシエ・ブーランジェの育成と「ガレット・デ・ロワ」や「クーロンヌ・デ・ロワ」等の販売を通じて神戸地域での普及啓発を図る。
- 【日時】** 2024年1月12日（金）～15日（月）10時～20時（※最終日のみ17時）
〔開会式〕1月12日（金）9時30分～10時
〔表彰式〕1月15日（月）15時～15時30分
- 【会場】** 神戸阪急 本館9階 催場（神戸市中央区小野柄通8-1-8）
- 【内容】**
- ① 神戸ガレット・デ・ロワ コンテスト
 - ② ガレット・デ・ロワ及びクーロンヌ・デ・ロワ販売
 - ③ 焼きたてガレット・デ・ロワ実演販売
 - ④ ガレット・デ・ロワ作り体験
 - ⑤ フェーブが当たる！お買い上げ抽選会
 - ⑦ フェーブの販売
 - ⑧ イートインコーナー
 - ⑨ デジタルスタンプラリー 期間12月27日(水)～1月31日(水)
- 【入場料】** 無料
- 【来場者数】** 約20,000名
- 【主催】** （一社）兵庫県洋菓子協会、（公財）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
- 【協力】** 兵庫県パン協同組合、（株）ユーハイム、神戸阪急

開会式・オープニングセレモニー 1月12日(金) 9:30～

主催者を代表して、(公財)神戸ファッション協会の小田俱義会長が開会挨拶をしました。
その後、大型ガレット・デ・ロワの入刀式を実施しました



◇大型ガレット・デ・ロワ

◇大型クーロンヌ・デ・ロワ入刀式 (写真左から)



小田 俱義	(公財)神戸ファッション協会 会長
ビゴ・ジャンポール・タロウ	(有)ビゴ 代表取締役
サンドリン・ムシェ	京都フランス総領事館 総領事
佐野 靖夫	(一社)兵庫県洋菓子協会 会長
関口 幸明	神戸商工会議所 常務理事・事務局長
大畑 公平	神戸市 経済観光局長
草野 洋一	兵庫県パン協同組合 理事長
河本 英雄	(株)ユーハイム 代表取締役社長
杉崎 聡	(株)阪急阪神百貨店 執行役員神戸阪急店長



大型ガレット・デ・ロワ



大型クーロンヌ・デ・ロワ

2024 神戸ガレット・デ・ロワ コンテスト 審査

コンテスト参加店舗名(17店 27名)

※ガレット・デ・ロワ部門 22名 クーロンヌ・デ・ロワ部門 5名 (順不同)

- | | |
|---------------------|------------------------------|
| ①アンテノール(1名) | ⑪パティスリーモンプリユ(1名) |
| ②石窯パン工房マナレイア野口店(3名) | ⑫Boulangerie dannapan(1名) |
| ③イズズベーカリー(1名) | ⑬ファイブスクエア ル・クロワッサン・ドバカンス(1名) |
| ④神戸ポートピアホテル(1名) | ⑭ベーカリーバカンス(2名) |
| ⑤神戸洋菓子ボックス(3名) | ⑮ホテルオークラ神戸(1名) |
| ⑥サイドフィールドブレッド(1名) | ⑯ル ビアン(2名) |
| ⑦スーリール(2名) | ⑰レーブドゥシェフ(1名) |
| ⑧ドンク(3名) | |
| ⑨にしむらコーヒーサービス(1名) | |
| ⑩パティスリークリ(2名) | |

【審査項目】

- ・味覚・・・焼き込み(バランス)(30点)、味(40点)
 - ・視覚・・・見た目(模様・形・色つや)(30点)
- 合計 100点満点で審査を行いました



【審査員】(敬称略・順不同)

〈 ガレット・デ・ロワ部門 〉

- ・田中 哲人 (株)ミルクジャム
- ・ビゴ・ジャンポール・タロウ (有)ビゴ
- ・高杉 良和 (株)本高砂屋
- ・白岩 忠志 (ラ・ピエール・ブランシュ)
- ・林 周平 (パティスリーモンプリユ)
- ・ル ビアン・ミッシェル (ル ビアン)

〈 クーロンヌ・デ・ロワ部門 〉

- ・入江 敏功 (株)カスカード
- ・楠田 法久 (ブーランジェリークスパン)
- ・井筒 大輔 (株)イズズベーカリー
- ・西川 功晃 (サ・マーシュ)
- ・佐藤 広樹 ((株)ドンク)
- ・松尾 裕生 ((株)アールジュール)



表彰式 1月15日(月) 15:00～

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が挨拶を行いました。
その後、「ガレット・デ・ロワ」部門、「クーロンヌ・デ・ロワ」部門の各部門の入賞者
5名を表彰しました



ガレット・デ・ロワ部門

※賞状・トロフィーを授与

(敬称略)

【順位】	【受賞者】		【プレゼンター】
第1位	(株)アンテノール	中野 帆乃佳	(一社)兵庫県洋菓子協会 会長 佐野 靖夫
第2位	(株)ホテルオークラ神戸	宮地 航一朗	
第3位	パティスリーモンプリュ	生出 寛史	



第1位 (株)アンテノール
中野 帆乃佳

第2位 (株)ホテルオークラ神戸
宮地 航一朗

第3位 パティスリーモンプリュ
生出 寛史

【順位】	【受賞者】		【プレゼンター】
第1位	(株)イスズベーカリー	繁田 頼生	(公財)神戸ファッション協会 専務理事 関口幸明
第2位	石窯パン工房マナレイア	中村 小夜	



第1位 (株)イスズベーカリー
繁田 頼生

第2位 石窯パン工房マナレイア野口店
中村 小夜

審査講評

審査講評は審査員代表として兵庫県洋菓子協会の林周平理事が行いました。



ガレット・デ・ロワ、クーロンヌ・デ・ロワの販売

ガレット・デ・ロワの販売 (21ブランド)

- ▶ アンテノール
- ▶ おやつとおくりもの GUANAJA
- ▶ 杵屋
- ▶ 神戸ポートピアホテル
- ▶ サ・マーシュ
- ▶ ショコラティエ ラ・ピエール・ブランシュ
- ▶ ドンク
- ▶ パティスリー アキト
- ▶ パティスリー クリ
- ▶ パティスリー グリゴリー・コレ
- ▶ パティスリー モンプリュ
- ▶ ビゴの店
- ▶ ブーランジェリー レコルト
- ▶ ブーランジェリー・グルマン
- ▶ ブーランジェリー ベルドール
- ▶ ブーランジェリー ル バムタン
- ▶ ベッカライ コンディトライ ヒダカ
- ▶ ベルグの4月
- ▶ ボンリブラン
- ▶ メゾン・ベニコ
- ▶ ル ビアン



クーロンヌ・デ・ロワの販売 (5ブランド)

- ▶ イズベーカーリー
- ▶ サ・マーシュ
- ▶ パティスリー クリ
- ▶ パティスリー モンプリュ
- ▶ ブーランジェリー レコルト



多彩なガレット等の販売

- ▶ アラメゾン・ジャンポール(イートイン)
- ▶ 神戸ワルフ
- ▶ スウィーツボックス
- ▶ フィリップ・コンティチーニ
- ▶ ミシャラク
- ▶ レーブドゥシェフ
- ▶ ユーハイム



焼きたてガレット・デ・ロワの実演販売 (各日各回限定 30 カット)

- ①午前 10 時 30 分から
- ②正午から
- ③午後 1 時 30 分から
- ④午後 3 時から
- ⑤午後 4 時 30 分から
- ⑥午後 6 時から

※最終日(1月15日)は午後4時30分の焼き上がりで終了

焼きたて
ガレット・デ・ロワ

焼きたてのガレット・デ・ロワを実演販売

- ①午前10時30分から
- ②正午から
- ③午後1時30分から
- ④午後3時から
- ⑤午後4時30分から
- ⑥午後6時から



焼きたてのガレット・デ・ロワ
11時～12時54分
15分程度販売終了

※焼きたては「焼きたて50分」の焼き上がりで終了



ガレット・デ・ロワ作り体験 (各日正午、午後4時)

【講師】

- 1月12日(金)、14日(日) パティスリー モンプリュ 林 周平
- 1月13日(土)、15日(月) パティスリー KuRi 栗原 栄徳

ガレット・デ・ロワ作り 体験

※1月15日(月)まで、12時～15時45分、16時～18時
 参加費: 6,400円
 申込: 1月10日(日)まで
 参加者数: 20名程度

お餅つきから、お餅を叩き、お餅を焼くまで、
 ガレット・デ・ロワの作り方を体験できます。
 体験後は、お餅つき体験の思い出を記念として、お餅つき体験の記念品をいただきます。

開催日: 1月12日(金)、14日(日)、13日(土)、15日(月)
 12時～15時45分、16時～18時

会場: プロヴィエール

※お申し込みは、お申し込みフォームからお願いいたします。



お楽しみガレット・デ・ロワ (各日先着 24 名様) (各日午後 2 時)

※各日午後 1 時 30 分から会場にて参加整理券を配布(1 組 8 名×3 組)

フェーブの代わりにアーモンドが入った方に焼き菓子をプレゼント



フェーブが当たる！お買い上げ抽選会・フェーブの販売

(抽選会は会場で 3,240 円以上購入された方 各日先着 100 名様)



ミュージック & バルーンパフォーマンス (各日午前 11 時～・午後 3 時～)

① 1月13日(土) そうま君とあいお姉さん ② 1月14日(日) スウィートシンガーあい
当イベントの開催に合わせてオリジナルの「ガレット」の歌を作りました。

<https://www.youtube.com/watch?v=zuoiWVOQwPY>



2024 神戸ガレット・デ・ロワ デジタルスタンプラリー

兵庫県内の洋菓子店・パン店 9 ブランド 34 スポット

スタンプラリー実施期間 2023 年 12 月 27 日(水)～2024 年 1 月 31 日(水)

【3 年間の推移】

※参加店の販売期間に合わせて実施

〔2022 年実績〕

〔2023 年実績〕

〔2024 年実績〕



参加店	実施期間
ドンク(16店)	2023年12月27日(水)~2024年1月15日(月)
ブーランジェリーレコルト(2店)	2023年12月27日(水)~2024年1月31日(水)
ルピアン	2023年12月28日(木)~2024年1月15日(月)
パティスリーKuRi(3店)	2023年12月30日(土)~2024年1月15日(月)
ビゴの店(5店)	2024年1月2日(火)~2024年1月31日(水)
パティスリーモンプリュ	2024年1月3日(水)~2024年1月15日(月)
ラ・ピエール・ブランシュ	2024年1月4日(木)~2024年1月6日(土)
サ・マーシュ	2024年1月6日(土)~2024年1月31日(水)
イズズベーカリー(4店)	2024年1月16日(火)~2024年1月31日(水)

スタンプラリー開催結果	
総閲覧者数	1,682名
総参加者数	447名
総スタンプ数	656個
特典応募数	181名

特典	特典名	応募者数
 A賞	【A賞】 スタンプ5個以上 抽選で最大5名様 焼き菓子等 3,000円相当+フェーブセット	17名
 B賞	【B賞】 スタンプ4個以上 抽選で最大10名様 焼き菓子等 2,500円相当+フェーブセット	13名
 C賞	【C賞】 スタンプ3個以上 抽選で最大15名様 焼き菓子等 2,000円相当	22名
 D賞	【D賞】 スタンプ2個以上 抽選で最大20名様 焼き菓子等 1,500円相当	103名
 ますふん賞	【ますふん賞】 全応募者の中から抽選で10名様 製菓用小麦粉 「宝笠異人館」1kg3個セット(神戸仕様化粧箱入)	26名

※2024年1月31日に応募を締め切り、厳正なる抽選の結果、抽選者60名に対して2月中旬に各賞の商品を発送しました。

参加者からの感想・ご意見など（抜粋）

- ◆洋菓子の神戸にふさわしい、素敵なイベントだと思います。
- ◆初めてガレット博覧会に行きました。初日の11時頃に行ったのですが、もう売り切れている商品があり、このお菓子の人気を実感しました。来年はクーロンヌ・デ・ロワも食べたいです。
- ◆お店巡りのキッカケになって良かったです。ガレットを売っているお店も把握出来たところも良かったです。
- ◆年々盛り上がり楽しみました。来年も期待しています。
- ◆複数のお店のガレット・デ・ロワを食べ比べるのはとても面白かったです。それぞれに個性があり、どれも美味しくて大満足でした。
- ◆購入のきっかけにもなり、楽しく参加できました。ホールで買ったので、家族でも盛り上がって楽しめました。また来年もあれば参加したいと思うほどに素敵なイベントでした。ありがとうございました。
- ◆ガレット・デ・ロワを初めて知り、初めて食べて美味しさに感動！
- ◆ガレット・デ・ロワ作りに子どもと参加しました。模様を描くのが楽しく、美味しかったので子どもとまた行きたいね、と話しております。
- ◆初めて参加したけど、楽しかった。購入もしたし、お楽しみにも参加した。プチ息抜きになった。
- ◆昨年参加させていただき楽しかったので今年もイベント開催を知り嬉しく思いました。見るのが遅くなり、体験は満員だったので、また来年リベンジしたいです！今年もたくさんのお菓子を味わうことができ、感動でした。家で食べ比べるのが楽しみです。今回は8種類購入しました。
- ◆会場の大きなガレット・デ・ロワに驚かされたのと、焼きたてのガレット・デ・ロワの美味しさに感動しました!! もっとみんなに知って欲しいなと！これからも開催楽しみにしています。
- ◆10時から3時間も楽しませてもらいました。シェフにもお会いできて感動です。また来年も来たいです。
- ◆普段、買いに行くことができないブランドが神戸阪急に行けば買えるので、ぜひ来年も続けて欲しいです。
- ◆購入のきっかけになりました。とても楽しかったです。またやってほしいです。家族の笑顔の元！にぎやかに楽しめました。
- ◆お店がどの地域にあるのかの記載があって、分かりやすいパンフレットでした。各店のHPではガレット・デ・ロワの情報（お値段・フェーブの有無など）が分かりにくい部分もあり、そこは残念でした。

会場の様子



広報関係

神戸市 2023.12.25

<https://www.city.kobe.lg.jp/a96559/press/999770721024.html>

KOBECCO 1月号

<https://kobecco.hpg.co.jp/86846/>

Kiss PRESS 2023.12.23

<https://kisspress.jp/articles/46081/>

神戸北野 ビストロ・カフェ・ド・パリ

<https://cafe-de-paris.jp/>

KOBE journal 2024.01.02

<https://kobe-journal.com/archives/9564568682.html>

神戸経済ニュース

2024.01.12 <https://news.kobekeizai.jp/blog-entry-15697.html>

2024.01.16 <https://news.kobekeizai.jp/blog-entry-15717.html>

シティリビング 2024.01.10

<https://city.living.jp/osaka/odekakeinfo/1422460/>

レーブドゥシェフ

https://www.instagram.com/revedechef/p/C1-1WC2y8nJ/?img_index=1

genic KOBE

<https://genic-kobe.com/gallet24/>

増田製粉所


<https://www.instagram.com/reel/C2CMWk8yli4/>

ひょうご経済プラス

<https://www.kobe-np.co.jp/news/keizai/202401/0017193290.shtml>

神戸ガレット・デ・ロワ シンボルデザインについて

広報用シンボルデザイン



2024
神戸ガレット・デ・ロワ
Kobe Galette des rois

イベントは、次代を担う若手パティシエ・ブーランジェの人材育成と神戸・兵庫地域での「ガレット・デ・ロワ」の普及啓発を図ることを目的に開催しています。
主役は、コンテストに参加する若手のパティシエ・ブーランジェです。その視点からガレット・デ・ロワ、クーロンヌ・デ・ロワそのものではなく、コンテストに挑む人をモチーフにシンボルを制作しました。
顔の部分には片目だけ切ったガレット・デ・ロワ、クーロンヌ・デ・ロワでウイंकを描き、アイデアのひらめきを表現しています。異国情緒溢れる神戸のコンテストらしく、鼻はポータワーで表わしています。
また、帽子にはガレット・デ・ロワとクーロンヌ・デ・ロワを配置し、このお菓子への、溢れんばかりのアイデアをイメージさせるデザインとしています。

トロフィー用シンボルデザイン



2024 神戸ガレット・デ・ロワ コンテスト

「神戸ガレット・デ・ロワ コンテスト」は、コンテストの開催による若手パティシエ・ブーランジェの人材育成を通じて、フランスの伝統的なお菓子に新しいエッセンスを加え、次の時代へ受け継いでいこうという非常に意味のあるコンテストです。
そこで、伝統的なお菓子の意匠を現代的にシンボル化、またはアイコン化したデザインとすることで、先人への想いと、「今」の職人のアイデアで新しいお菓子文化が育まれることを創造させるシンボルマークとしています。
また、日本におけるフランスパン普及の第一人者フィリップ・ビゴ氏の一言を加えることで、「歴史と革新」というデザインの概念をより鮮明に表現しています。



みんなのガレット博覧会
2024神戸ガレット・デ・ロワ

1月12日(金)～15日(日)
4館9階 会場

ガレット・デ・ロワが！
美味しいフェーズの贈り物
楽しいフェーズの贈り物
楽しいフェーズの贈り物

焼きたてのガレット・デ・ロワ
焼きたてのガレット・デ・ロワ
焼きたてのガレット・デ・ロワ

お楽しみガレット・デ・ロワ
お楽しみガレット・デ・ロワ
お楽しみガレット・デ・ロワ

Thankyou



自慢の「まるくて平たい」ガレットが登場。

お店自慢のガレット・デ・ロワが続々

2024神戸ガレット・デ・ロワコンテスト

デジタルスタンプラリー

Thankyou



2024 神戸ガレット・デ・ロワ デジタルスタンプラリー

2023年 12/27(水)～1/31(水)

神戸阪急 1/12(金)～1/15(日)

兵庫県内の洋菓子店・パン店 9ブランド 34スポット

最大 60名様にプレゼント!

1. スタンプ集め 抽選で最大58名
2. スタンプ集め 抽選で最大150名
3. スタンプ集め 抽選で最大150名
4. スタンプ集め 抽選で最大150名

Thankyou

■ガレット・デ・ロワとは

【新年を祝うフランスのお菓子】

ガレット・デ・ロワ (galette des rois) は、「王様の菓子」という意味で、公現祭の日に食べるフランスのお菓子です。パイ生地の中にフランジパーヌ（アーモンドクリーム）が入ったパイ菓子で、中にフェーヴ (fève、ソラマメの意) と呼ばれる陶製の小さな人形が一つ入っています。公現節（1月6日）に家族で切り分けて食べ、フェーヴが当たった人は王冠を被り、祝福を受け、幸運が1年間継続するといわれています。南フランスではブリオッシュタイプのカトー・デ・ロワ（クーロンヌ・デ・ロワ）が多く食べられています。リング型のブリオッシュ生地にドライフルーツや果物の砂糖漬け・粗い粒子の砂糖で飾り付けられ、ふわふわで甘い食感が好まれています。フランスではパティシエのコンテストの審査課題としてガレット・デ・ロワが指定されることもあります。

(Wikipediaより引用編集)