



みんなのガレット博覧会



～2026 神戸ガレット・デ・ロワ～

報告書

- 【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】** 2026年1月9日（金）～12日（月・祝）10時～20時（※最終日のみ17時）
〔開会式〕1月9日（金）9時35分～9時50分
〔表彰式〕9時50分～10時10分
※ふるまい用の大型ガレット・デ・ロワの焼成遅延により、開会式は20分遅らせました。
- 【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 大型ガレット・デ・ロワの展示
 - ② 神戸ガレット・デ・ロワ コンテスト応募作品の展示
 - ③ ふるまいガレット
 - ④ ガレット・デ・ロワ及びクーロンヌ・デ・ロワの販売
 - ⑤ 焼きたてガレット・デ・ロワ実演販売
 - ⑥ ガレット・デ・ロワ作り体験
 - ⑦ フェーブが当たる！お買い上げ抽選会
 - ⑧ フェーブの販売
 - ⑨ イートインコーナー
- 【入場料】** 無料
- 【来場者数】** 約34,000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 2026年1月9日(金)9:35~9:50

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行いました。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・ロワ入刀式 (写真左から)



大畑 公平	神戸市 経済観光局長
田中 哲人	(一社)兵庫県洋菓子協会 副会長
佐野 靖夫	(一社)兵庫県洋菓子協会 会長
小田 俱義	(公財)神戸ファッション協会 会長
関口 幸明	神戸商工会議所 常務理事・事務局長
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

ガレット・デ・ロワ コンテスト 2025年11月18日(火)10:00~12:00

【審査員】12名

- | | |
|-----------------------|----------------------|
| ・田中 哲人 (株) ミルクジャム | ・入江 敏功 (株) カスカード |
| ・ビゴ・ジャンポール・タロウ (有) ビゴ | ・楠田 法久 ブーランジェリークスパン |
| ・高杉 良和 (株) 本高砂屋 | ・井筒 大輔 (株) イスズベーカーリー |
| ・白岩 忠志 ラ・ピエール・ブランシュ | ・西川 功晃 サ・マーシュ |
| ・林 周平 パティスリーモンプリユ | ・佐藤 広樹 (株) ドンク |
| ・ル ビアン・ミッシェル ル ビアン | ・松尾 裕生 ブーランジェリーレコルト |

【審査項目】

- ・味覚・・・① 焼き込み (バランス) …30点
- ② 味…55点
- ・視覚・・・③ 見た目 (模様・形・色つや) …15点 [合計 100点]

表彰式 2026年1月9日(金)9:50~10:10

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	ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン	富山 佳奈	(一社)兵庫県洋菓子協会 会長 佐野 靖夫
第2位	(株) ドンク	今枝 幸暉	
第3位	(株) ドンク	石塚 雅士	

【順位】	【受賞者】		【プレゼンター】
第1位	石窯パン工房マナレイア	岡野 吉高	(公財)神戸ファッション協会
第2位	(株) ドンク	佐藤 博紀	会長 小田 俱義

審査講評

審査講評は(一社)兵庫県洋菓子協会の栗原栄徳副会長が行いました。



ふるまいガレット 2026年1月9日(金) 10:15~

フェーブの代わりにアーモンドを5個入れた特大ガレットを会場でカットして約100名に提供しました。

当選者には「フェーブ」と「王冠」をプレゼントしてフランス菓子の文化を体験していただきました。



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 (20 ブランド)

- ▶ アベニュー・ド・ラペ
- ▶ おやつとおくりものグアナハ
- ▶ 杵屋
- ▶ 神戸ポートピアホテル
- ▶ 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 グレゴリー・コレ
- ▶ パティスリー モンプリュ
- ▶ ブーランジェリー レコルト
- ▶ ブーランジュリ プチ ブーケ
- ▶ ブーランジュリー ベルドール
- ▶ ベルグの4月
- ▶ ホテルモントレ
- ▶ ボン・リブラン
- ▶ メゾン・ベニコ
- ▶ 洋菓子工房 リール
- ▶ ル ビアン
- ▶ ルラシオン デュ クール アミエル

クーロンヌ・デ・ロワの販売 (5 ブランド)

- ▶ イスズベーカーリー
- ▶ 杵屋
- ▶ ショコラティエ ラ・ピエール・ブランシュ
- ▶ パティスリー・クリ
- ▶ パティスリー モンプリュ

ガレットブルトヌの販売 (17 ブランド)

- ▶ アベニュー・ド・ラペ
- ▶ アンティム
- ▶ 菊野屋製菓舗
- ▶ 杵屋
- ▶ 神戸ポートピアホテル
- ▶ シュトラウス金進堂
- ▶ ショコラティエ ラ・ピエール・ブランシュ
- ▶ ドゥ ヴォロンテ
- ▶ パティスリー グレゴリー・コレ
- ▶ ベイク キャトルスール

▶ベルグの4月

▶稔樹-miki-

▶メゾン・トントン

▶メゾン・ベニコ

多彩なガレット等の販売

▶神戸牛のミートパイ

▶レーブドゥシェフ

▶ミシャラク

▶パティスリーガレット

▶焼きたてマドレーヌとクッキーのお店 Kazuma Kaneish

▶洋菓子工房北いち輪

▶ルメルクール

▶クレープリー・ルポ

▶ワーフルハウス

▶ユーハイム

▶カフェインレスコーヒー専門店 P-BERRY

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12日)は午後4時30分の焼き上がりで終了



ガレット・デ・ロワ作り体験（各日午前10時30分、午後1時、午後3時30分）

① 1月9日(金)、11日(日) 講師 パティスリー モンプリュ 林 周平

② 1月10日(土)、12日(月・祝) 講師 ブーランジェリー レコルト 松尾 裕生



お楽しみガレット・デ・ロワ（各日先着24名/各日午後3時）

各日午後2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5,000円以上購入された方

各日先着50名様



甘党男子スペシャルライブ&特典会 2026年1月10日(土)

〔スペシャルライブ〕1部:正午～、2部:午後4時～(各回約30分) 【本館2階 グランパティオ】

〔特典会〕1部:午後1時30分～、2部:午後5時30分～ 【本館9階 特設会場】

以 上