

『2025 洋菓子フェスタ in Kobe』 実施報告書

令和7年4月23日～4月29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、『2025 洋菓子フェスタ in Kobe』を開催しました。

今回は、『街から街へ～人・笑顔・幸せを運ぶ～』をテーマに、大丸神戸店の協力のもと、兵庫県内のパティシエによる「工芸菓子の展示」と「デコレーションケーキコンテスト」や、大型飴細工の実技コンテスト「神戸洋菓子職人道」、さらに、神戸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講習会、国内トップクラスの飴細工の技術で牽引する工芸マイスターのシェフと、数々のコンテストに出場し、多くの受賞歴を持つシェフとの2人によるパティシエパフォーマンスを開催するなど、テイクアウトスイーツの販売と合わせ、期間中、多くのイベントを実施し、広く一般消費者に鑑賞・参加していただきながら、『洋菓子のまち・神戸』を訴求しました。



I. 事業名	2025 洋菓子フェスタ in Kobe
II. 開催日時	令和7年4月23日(水)～4月29日(火・祝) 7日間 開場：10：00～19：00 (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. 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18,000人/7日間(前回は約17,000人/7日間)

1. 開会式（4月23日）

4月23日（水）に開会式を実施しました。

はじめに（一社）兵庫県洋菓子協会の佐野靖夫会長（株式会社レーブドゥシェフ代表取締役）が挨拶、続いて（公財）神戸ファッション協会の小田俱義会長（株式会社イズム代表取締役社長）が主催者挨拶を行いました。

その後、来賓によるテープカットが行われ、「2025 洋菓子フェスタ in Kobe」が開会しました。



2. デコレーションケーキコンテスト（4月23日～）、神戸洋菓子職人道（4月24日）

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しました。

はじめに、デコレーションケーキコンテストは、「デコレーションケーキの部」と「ピース・アーティスティックの部」の2部門でコンテストを実施しました。今回は「街から街へ ～人・笑顔・幸せを運ぶ～」をテーマに、様々な趣向を凝らした作品が展示、プロ審査員の厳正な審査により各賞を決定しました。また、「神戸洋菓子職人道」では、第一次審査を通過した4名による大型飴細工の実技コンテストを実施し、優勝者を決定しました。

この他会場では、一般来場者の投票による審査も行い、最優秀賞を選出しました。

（1）コンテスト概要

【テーマ】 街から街へ ～人・笑顔・幸せを運ぶ～

- 【出品数】 ①デコレーションケーキの部 12点
②ピース・アーティスティックの部 3点
③神戸洋菓子職人道の部 4点

（2）審査結果一覧（入賞者）※敬称略

① デコレーションケーキの部

受賞者	プレゼンター
兵庫県知事賞 ケーキハウスツマガリ 川野 真理香	兵庫県産業労働部 能力開発課 課長 田口 修由
（一社）兵庫県洋菓子協会会長賞 （株）ヴィタメールジャパン 石井 実果	（一社）兵庫県洋菓子協会 会長 佐野 靖夫
（公財）神戸ファッション協会会長賞 （株）ホテルオークラ神戸 鈴木 ことみ	（公財）神戸ファッション協会 副会長 山口 信二
大丸神戸店賞 ケーキハウスツマガリ 平井 望	大丸神戸店 営業推進部 部長 小山 剛
神戸新聞社賞 ケーキハウスツマガリ 梅田 憲男	神戸新聞社メディアビジネス局 局長 箸本 史朗

受賞者	プレゼンター
一般投票の部 最優秀賞 ケーキハウストツマガリ 川野 真理香	(一社)兵庫県洋菓子協会 会長 佐野 靖夫

② ピエス・アーティスティックの部

受賞者	プレゼンター
神戸市長賞 ケーキハウストツマガリ 深谷 拓矢	神戸市経済観光局ファッション産業課 課長 八木 美咲

受賞者	プレゼンター
一般投票の部 最優秀賞 ケーキハウストツマガリ 深谷 拓矢	(一社)兵庫県洋菓子協会 会長 佐野 靖夫

③ 神戸洋菓子職人道の部

受賞者	プレゼンター
兵庫県知事賞 (株)ヴィタメールジャパン 古川 鈴奈	兵庫県産業労働部 能力開発課 課長 田口 修由

受賞者	プレゼンター
第2位 (株)パティシエ エス コヤマ 岡田 新平 第3位 (株)アンテノール 宮崎 敦也 第4位 (株)ベルン 濱本 一成	(一社)兵庫県洋菓子協会 会長 佐野 靖夫

兵庫県知事賞

(デコレーションケーキの部)



ケーキハウストツマガリ
川野 真理香

(洋菓子職人道)



(株)ヴィタメールジャパン
古川 鈴奈

神戸市長賞

(ピエス・アーティスティックの部)



ケーキハウスツマガリ 深谷 拓矢

(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)



(株)ヴィタメールジャパン 石井 実果

(公財)神戸ファッション協会会長賞

(デコレーションケーキの部)



(株)ホテルオークラ神戸 鈴木 ことみ

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 平井 望

神戸新聞社賞

(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

一般投票審査 最優秀賞

(デコレーションケーキの部)



ケーキハウスツマガリ 川野 真理香

(ピエス・アーティスティックの部)



ケーキハウスツマガリ 深谷 拓矢

神戸洋菓子職人道 (2位~4位)

(2位)



(株)パティシエ エス コヤマ
岡田 新平

(3位)



(株)アンテノール
宮崎 敦也

(4位)



(株)ベルン
濱本 一成

(3) 表彰式 (4月29日)

主催者を代表して、(一社)兵庫県洋菓子協会の佐野会長が挨拶を行いました。そのあと、「デコレーションケーキの部」「ピエス・アーティスティックの部」「神戸洋菓子職人道」の入賞者表彰を実施、審査員を代表して(一社)兵庫県洋菓子協会 技術部部長の立川氏より審査講評を行いました。



3. Sweets Street (4月23日(水)~4月29日(火・祝) テイクアウトスイーツの販売)

洋菓子フェスタにふさわしい神戸・兵庫県内の話題のショップなどが大丸神戸店に集結し、代表作や限定スイーツの販売を行いました。



<販売出店ブランド> 35ブランド

- ①ametista ②BRUN ③makostandard ④CÔNE ⑤& EARL GREY
- ⑥カカオもの ⑦菓子工房 ecca ⑧シオヤチョコレート ⑨puro ⑩BonbonROCKett
- ⑪cafe haru_sakura okamoto ⑫アンリ・シャルパンティエ ⑬Imo Kuri Nankin ASHIYA
- ⑭vanilla enlacio ⑮Cafe de Parfait
- ⑯MOON ⑰拝啓フィナンシェです。 ⑱Sweets & Books キノシタ
- ⑲セゾン・ド・サンクエム芦屋 ⑳ひみつのひとさじ ㉑Table d' or78
- ㉒芦屋プール・トゥジュール スウィーツ ㉓リオスペーカーリー ㉔KOME PANTRY ㉕PANTIME
- ㉖AaThs ㉗ブーランジェリー HONDA ㉘CAKE STAND ㉙LA PATISSERIE ISA
- ㉚GRAND SUR CAFÉ ㉛サロン・ド・ガトー・アシヤ ㉜パティスリー ジベール
- ㉝リビエール ㉞PATISSERIE CHOCOLANTERN ㉟マザームーンカフェ



4. 神戸マイスターによるパフォーマンス（4月23日）

4名の神戸マイスター（井谷シェフ・佐野シェフ・福原シェフ・高杉シェフ）が「長〜いエクレア」を製作する実演が行われました。

会場では、ケーキづくりに関する楽しいトークとともに、神戸マイスターの高度な技術が披露され、ケーキがまたたく間に完成しました。完成したケーキは事前にオンライン予約した観覧者100名様にお召し上がりいただきました。



5. 神戸洋菓子職人道（4月24日）

「神戸洋菓子職人道」では、第一次審査を通過した4名により、観覧者の前で5時間にわたり製作する大型飴細工の実技コンテストを実施し、終盤で作品が崩れてしまうアクシデントもありましたが、会場から温かい拍手や声援が送られました。優勝者を決定後、表彰式を実施し優勝者に副賞として賞金とフランス研修旅行が進呈されました。



6. 二人のパティシエパフォーマンス（4月26日）

国内トップクラスの飴細工の技術を持つ工房マイスター岩佐シェフ（ケーキハウスツマガリ）と数々のコンテストに出場し、多くの受賞歴を誇る栢山シェフ（ユーハイム）の二人によるトークと実演を行いました。観覧者には、ウエルカムドリンクとオリジナルスイーツ、自分でカットできるバームクーヘンをいただきながら、岩佐シェフのパフォーマンスをご覧ください。



7. 有名パティシエによるケーキ講習会・教室（4月25日～28日）

人気洋菓子店の有名パティシエの講義と試食を楽しむケーキ講習会（各回 30 名）を 4 講座実施しました。

また、4月26日（土）と4月27日（日）は、親子で参加できるケーキ教室（各回 15 組 30 名）を開催しました。

<ケーキ講習会>

<p>4/25(金)</p>	<p><テーマ>タルトフローズ パティスリー モンプリュ エリシェフ</p> <p>◎11時30分～13時 (パティスリー モンプリュ) 林 周平シェフ</p>    <p>テーマ「タルトフローズ」</p>
<p>4/25(金)</p>	<p><テーマ>おうちで作ろう！ケーキ屋さんの苺パフェ レーブドゥ シェフ 片山シェフ</p> <p>◎15時～16時30分 (レーブドゥシェフ) 片山 陽介シェフ</p>    <p>テーマ「おうちで作ろう！ケーキ屋さんの苺パフェ」</p>
<p>4/28(月)</p>	<p><テーマ>アイアーシェッケ ユーハイム 松本シェフ</p> <p>◎11時30分～13時 (ユーハイム) 松本 徹シェフ</p>    <p>テーマ「アイアーシェッケ」</p>
<p>4/28(月)</p>	<p><テーマ>おいCベリーのショートケーキ 神戸洋菓子 ボックサン 福原シェフ</p> <p>◎15時～16時30分 (神戸洋菓子 ボックサン) 福原 敏晃シェフ</p>    <p>テーマ「おいCベリーのショートケーキ」</p>

<親子で参加ケーキ教室>

<p>4/26 (土)</p>	<p>ヴィタメールジャポン 置山シェフ 「こどもの日デコレーション」親子教室</p>    <p>テーマ 「こどもの日デコレーション」 親子教室</p>
<p>4/27 (日)</p>	<p>ケーキハウスツマガリ 西村シェフ 「季節のフルーツパイ」親子教室</p>    <p>◎11時30分～13時 (ケーキハウス ツマガリ) 西村 潤司シェフ</p> <p>テーマ 「季節の フルーツパイ」 親子教室</p>
<p>4/27(日)</p>	<p>レーブドゥシェフ 佐野シェフ 「チョコデコレーションケーキ」親子教室</p>    <p>◎15時～16時30分 (レーブドゥシェフ) 佐野 靖夫シェフ</p> <p>テーマ 「チョコ デコレーション ケーキ」 親子教室</p>

8. パブリシティ

- ・NHK 神戸 4月23日
- ・サンテレビ 4月23日
- ・毎日新聞 4月24日 朝刊
- ・神戸市「記者資料」
- ・おでかけ KOBE
- ・Feel KOBE
- ・Kiss PRESS
- ・JR おでかけネット
- ・KOBE ジャーナル



NHK



サンテレビ