

『2022 神戸ガレット・デ・ロワ』

実施報告書 2022 年 1 月 14 日（金）～1 月 17 日（月）開催

*デジタルスタンプラリー：2022 年 1 月 6 日（木）～1 月 31 日（月）

【開催概要】

一般社団法人兵庫県洋菓子協会、兵庫県パン協同組合、公益財団法人神戸ファッション協会は、若手パティシエ・ブーランジェの育成と「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、新型コロナウイルスの感染防止策を徹底した上で神戸阪急の協力を得て、新年を祝うフランスの伝統菓子をテーマにした「2022 神戸ガレット・デ・ロワ」（2022 年 1 月 14 日～17 日）を開催しました。

2021 年 1 月に「神戸ガレット・デ・ロワ コンテスト」を初めて開催し、好評だったことから、新たに兵庫県パン協同組合も主催者に加わり、「ガレット・デ・ロワ」だけでなく「クローヌ・デ・ロワ」も取り上げました。

会場では、「ガレット・デ・ロワ」「クローヌ・デ・ロワ」のホール及びカット販売が行われ、連日完売状態となりました。このほか、大型ガレット・デ・ロワの展示や若手パティシエ・ブーランジェを対象にしたコンテストの開催、フェーブの展示・販売、キッズデザイン展などを実施し、広く一般消費者に鑑賞していただきながら、「洋菓子のまち・神戸」「パンのまち・神戸」を訴求しました。

2022 神戸ガレット・デ・ロワ
Kobe Galette des rois

2022.
1/14(金)～17(月)

神戸阪急 本館9階催場
※最終日は午後5時終了

洋菓子の街・神戸の人気の店から
ガレット・デ・ロワを数種類、販売。
また、洋菓子職人・パン職人たちが集い
ガレット・デ・ロワのコンテストを開催します。

販売ブランド ※天候・交通事情により販売時間が遅れる場合がございます。

- アグリコール
- アンチノール
- 神戸ポートピアホテル
- シンタ
- パティスリー AKITO
- パティスリー エトネ
- パティスリー クリ
- パティスリー モンパリュ
- パティスリー ラルゴ
- ビゴの店
- マビッシュ
- カトリエドゥマッサ
- ラ・ビュール プランジェ
- ル・パン神戸北野
- ル・ビアン
- ソープドゥシェフ
- 六甲菓子工房ボンボン

ガレット・デ・ロワを食べてフェーブを当てよう!
各日午後3時から 参加費440円 各日先着18名様
※午後2時30分より会場にて参加費を配布いたします。
※当日午後3時までに会場にお越しください。1時開会を要する場合がございます。
誰にフェーブが当たったかわからない楽しみを体験しませんか。フェーブが入ったガレット・デ・ロワをひとつにカットし、召し上がったいただきます。
フェーブが当たった人には「洋菓子の詰め合わせ」をプレゼント。

コンテスト
有名パティシエ・ブーランジェの
審査によるコンテストを開催。
審査：1月14日(金) 午前10時から
表彰式：1月14日(金) 午後1時30分から

会場では
フェーブの販売も
フェーブ 各330円

キッズデザイン展
「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。

【主催】一般社団法人兵庫県洋菓子協会・兵庫県パン協同組合・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】神戸阪急

※表示の価格は、消費税を含んだ税込価格です。※店内で飲食される場合は別途消費税10%を別途お支払いいただきます。※写真のイメージは参考です。
※イベントは中止の可能性があります。中止の場合は、本会ホームページにてお知らせいたします。※写真のイメージは参考です。
※マスクの着用、フィジカルディスタンスの確保などのご協力をお願い申し上げます。
※店内では、安全・安心の確保を第一に、新型コロナウイルス感染症防止策を実施いたしております。

I. 事業名	2022 神戸ガレット・デ・ロワ
II. 開催日時	2022 年 1 月 14 日(金)～1 月 17 日(月) 4 日間 開場：10：00～20：00 （最終日のみ 17：00 閉場）
III. 会場	神戸阪急 本館 9 階催場 〒651-8511 神戸市中央区小野柄通 8-1-8
IV. 入場料	無 料
V. 主催	(一社)兵庫県洋菓子協会・兵庫県パン協同組合・(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	神戸阪急
IX. 来場者数	約 20, 000 人

1. 開会式・オープニングセレモニー（1月14日）

主催者を代表して（公財）神戸ファッション協会 小田俱義会長の開会挨拶のあと、特大ガレット・デ・ロワの入刀式を実施しました。

【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）
- ・杉崎 聡（（株）阪急阪神百貨店 執行役員神戸阪急店長）
- ・田中 哲人（（一社）兵庫県洋菓子協会 副会長）
- ・西川 隆雄（兵庫県パン協同組合 理事長）
- ・小田 俱義（（公財）神戸ファッション協会 会長）



2. 神戸ガレット・デ・ロワ コンテスト 審査（1月14日）

コンテストには、18店32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) ANA クラウンプラザホテル神戸 ① | (2) アンテノール ② |
| (3) イスズベーカリー ④ | (4) カスカード ② |
| (5) パティスリー KuRi ② | (6) ケーキハウス ツマガリ ① |
| (7) 神戸ポートピアホテル ① | (8) スーリール ② |
| (9) ダンマルシェ（中市大福堂） ② | (10) ドンク ④ |
| (11) にしむらコーヒーサービス ① | (12) ベルン ① |
| (13) ホテルオークラ神戸 ① | (14) パティスリー モンプリュ ① |
| (15) ユーハイム ① | (16) パティスリー リッチフィールド ② |
| (17) ル ピアン ① | (18) レーブドゥシェフ ③ ※○付数字＝参加人数 |



【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）

※ガレット・デ・ロワ部門及びクーロンヌ・デ・ロワ部門共通

【審査員】 <ガレット・デ・ロワ部門>

- (敬称略)
- ・上田 真嗣 (ラトリエ・ドゥ・マッサ)
 - ・白岩 忠志 (ラ・ピエール・ブランシュ)
 - ・多田 征二 (パティスリー エトネ)
 - ・林 周平 (パティスリー モンブリュ)
 - ・栗原 栄徳 (パティスリー KuRi)
 - ・高杉 良和 (本高砂屋)
 - ・田中 哲人 (パティスリー AKITO)
 - ・ビゴ・ジャンポール・タロウ (ビゴの店)

<クーロンヌ・デ・ロワ部門>

- ・井筒 大輔 (イスズベーカリー)
- ・大下 尚志 (ブーランジェリー ピアンプニユ)
- ・楠田 法久 (ブーランジェリー クスパン)
- ・中市 雅章 (中市大福堂)
- ・入江 敏功 (カスカード)
- ・佐藤 広樹 (ドンク)
- ・西川 功晃 (サ・マーシュ)

※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。

3. 表彰式 (1月14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、入賞者各部門3名を表彰しました。



◆入賞者一覧表 (敬称略)

❖ ガレット・デ・ロワ部門 ❖

【賞】	【受賞者】	【プレゼンター】
第1位	アンテノール 木元 裕次郎	(一社)兵庫県洋菓子協会 会長 佐野 靖夫 *賞状・トロフィーを授与
第2位	アンテノール 清水 隆史	
第3位	ドンク 菅野 恵	

第1位
(アンテノール 木元 裕次郎)



第2位
(アンテノール 清水 隆史)



第3位
(ドンク 菅野 恵)



❖ クーロンヌ・デ・ロワ部門 ❖

【賞】	【受賞者】	【プレゼンター】
第1位	イスズベーカリー 米田 糸織	兵庫県パン協同組合 理事長 西川 隆雄 *賞状・トロフィーを授与
第2位	イスズベーカリー 宇田 大希	
第3位	パティスリー KuRi 東盛 雅	

第1位
(イスズベーカリー 米田 糸織)



第2位
(イスズベーカリー 宇田 大希)



第3位
(パティスリー KuRi 東盛 雅)



ガレット・デ・ロワ部門は、(一社)兵庫県洋菓子協会 佐野靖夫会長が、クーロンヌ・デ・ロワ部門は、兵庫県パン協同組合 西川隆雄理事長が、各受賞者に表彰状とトロフィーを授与しました。

最後に、審査講評をガレット・デ・ロワ部門は、審査員を代表して林修平氏(パティスリー モンブリュ)、クーロンヌ・デ・ロワ部門は、西川功晃氏(サ・マーシュ)が行いました。



お客様の購入実績で人気 No.1 賞を決定し、「パティスリー KuRi」が受賞され、昨年度と今年度の2連覇となりました。

人気No.1 賞
(パティスリー KuRi)



4. 「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」「クーロンヌ・デ・ロワ」は、ホール及びカット販売とも連日完売となりました。

〈販売出店ブランド〉 17ブランド

- | | | | |
|------------------|--------------|----------------|-----------------|
| 1) アグリコール | 2) アンテノール | 3) 神戸ポートピアホテル | 4) ドンク |
| 5) パティスリー AKITO | 6) パティスリーエトネ | 7) パティスリー KuRi | 8) パティスリー モンプリュ |
| 9) パティスリー ラルゴ | 10) ビゴの店 | 11) マビッシュ | 12) ラトリエ・ドゥ・マッサ |
| 13) ラ ピエール ブランシュ | 14) ル・パン神戸北野 | 15) ル ピアン | 16) レーブドゥシェフ |
| 17) 六甲菓子工房ボンボン | | | |



5. ガレット・デ・ロワを食べてフェーブを当てよう！（15時～）

ガレット・デ・ロワを楽しんで頂くため、実際にフェーブが入ったガレット・デ・ロワを準備し、6つにカットして召し上がっていただきました。フェーブが当たった人には、「洋菓子の詰め合わせ」をプレゼントしました。

※参加整理券の配布…14時30分～ ※4日間合計参加人数 72名（1回6名×3回×4日間）



6. フェーブの展示・販売とセミドライフルーツ販売

スイーツコーディネーターの松本由紀子さんの協力を得て、フェーブコレクションの展示を行いました。
また、会場では、フェーブ販売やセミドライフルーツの販売も行いました。



7. 製菓器具コレクションの展示・制作工程放映

会場では、ガレット・デ・ロワとクーロンヌ・デ・ロワの製作工程や兵庫県の洋菓子の歴史を放映しました。
また、パティスリー モンプリュの林周平シェフの製菓器具コレクションを展示しました。



8. 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実施しました。イートインコーナーに隣接してドリップコーヒーの販売を行った他、壁面には、兵庫県洋菓子協会の歴史や写真を貼ってお客様に楽しんでいただきました。



9. キッズデザイン展

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 10 幼稚園から 612 点の作品が応募され、全作品を会場に展示しました。



10. デジタルスタンプラリー開催



- ・期 間：1月6日(木)/公現祭(エピファニー)～1月31日(月)
- ・参加店：神戸阪急/パティスリー Ku Ri /パティスリー モンブリュ/ドンク/ルピアン/ラトリエ・ドゥ・マッサ/ビゴの店
- ・特 典：A賞 スタンプ3個以上 抽選で5名さま
B賞 スタンプ2個以上 抽選で最大30名さま
- ・結 果：総閲覧者数 523名
総参加者数 177名
総スタンプ数 212名
特典応募数 25名
- ・スタンプ数(上位)

1. 来場スタンプ(神戸阪急 本館9階催場) 60
2. 2022 神戸ガレット・デ・ロワ会場販売 43
3. ドンク 神戸阪急店 32
4. ビゴの店 神戸国際会館店 18
5. パティスリー モンブリュ 本店 8

【参加者の感想】(*一部紹介)

- ・若い頃旅行したフランスで、ガレット・デ・ロワを食べ、フェーブを当てた事を思い出し、イベントで買ってきたガレット・デ・ロワを食べながら、家族とその話で盛り上がりました。大事に取っておいたその時の王冠が、今回の物と全く同じ物のようで、ビックリしました。(50代・女性)
- ・開催してくださり、とても感謝です。造り手のみなさんの工芸作品を一同に拝見することができ、感動しました。また、カットされたガレット・デ・ロワやクーロンヌが一度に色々買えるのは食べ比べできて楽しいです。それと、実店舗では販売期間が終了していてもこちらで買えたのも、嬉しかったです。ご準備はたいへんだと拝察しますが、ぜひ来年もご開催くださいますようお願い申し上げます。(60代・女性)
- ・完売が多く残念でしたが、さまざまなガレット・デ・ロワが一堂に集まり楽しかったです。(30代・女性)

11. パブリシティ

神戸阪急 チラシ



ホームページ

「2022 神戸ガレット・デ・ロワ」



facebook

「神戸ガレット・デ・ロワ」



Instagram

「kobegalette-des-rois」





ホームページ「2022 神戸ガレット・デ・ロワ」を開設しました。facebook は、名前を「神戸ガレット・デ・ロワ」に変更して運用し、Instagram「kobegaletteditesrois」を新たに開設しました。また、インフルエンサー5名の方にご協力いただき発信しました。

*ホームページ : <https://kfo.or.jp/kobegaletteditesrois/>

*facebook : <https://www.facebook.com/galetteditesrois.kobe/>

*Instagram : <https://www.instagram.com/kobegaletteditesrois/>

12. 2022 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

当イベントは、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。

顔の部分には片目に切り分けたガレット・デ・ロワ、クーロンヌ・デ・ロワでウインクを描き、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、鼻はポート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

「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・ピゴ氏の一筆を加えることで、「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。



13. 神戸ガレット・デ・ロワ コンテスト 募集要項

【開催日】 令和4年1月14日（金）

【開催場所】 神戸阪急百貨店 本館9階催場

【作品部門】 1. フィユタージュ部門
2. プリオッシュ部門

【作品規定】 1. サイズ 直径24cm～30cmの円形であること（2部門共通）
2. フィーリング

（フィユタージュ部門）クレームダマンドもしくはフランジパーヌを使用する事。

（プリオッシュ 部門）ドライフルーツ、ナッツなどを使用して味や飾りに創意工夫する事。
尚、日持ちする事が前提である事から、カスタードクリームや生クリーム及び生のフルーツなどの使用は、用途によっては減点あるいは失格となる場合がある事を念頭に置いて製作する事。

3. レイエ（デコレーション）は通常の店舗で実施可能な範囲である事。

プリオッシュ部門はクーロンヌ（王冠）状に焼成（焼型の使用可）する事。

【参加資格】 1. （一社）兵庫県洋菓子協会、兵庫県パン協同組合、（公財）神戸ファッション協会の会員又は主催者から推薦があった者。

2. 開催当日午前9時に応募作品2台を会場まで持参できる事。（1台展示、1台味覚審査）

3. 入賞の場合、表彰式に参加できる事。（1月14日（金）午後）

【審査項目】 1. 技術 2. 味覚 3. 視覚

【審査員】 16名（各部門8名）

【表彰】 各部門3位まで表彰

【申込方法】 兵庫県洋菓子協会ホームページ、専用申込フォームよりお申し込みください。

※受付は10月15日（金）に開始されます。

【申込締切】 令和3年11月30日（火）必着

【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）

一般社団法人 兵庫県洋菓子協会 （担当：東・佐伯・堀・辻）
〒657-0044 神戸市灘区鹿ノ下通 1-2-16
TEL:078-871-5938 / FAX:078-802-5826

兵庫県パン協同組合 （担当：重田）
〒650-0012 神戸市中央区北長狭通 5-4-19 メゾンエクレール元町 201 号
TEL:078-382-2511・2512 / FAX:078-382-2513

公益財団法人 神戸ファッション協会 （担当：藤本・都倉・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