



みんなのガレット博覧会 ～2023神戸ガレット・デ・ロワ～



実施報告書

【主 催】

(一社) 兵庫県洋菓子協会
(公財) 神戸ファッション協会

■ 開催概要

一般社団法人兵庫県洋菓子協会、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、兵庫県パン協同組合、株式会社ユーハイム、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「みんなのガレット博覧会～2023神戸ガレット・デ・ロワ～」(2023年1月13日～16日)を開催しました。

今回、運営面では株式会社ユーハイム(本社：神戸市)の全面的な協力を得て、多彩なガレットを紹介するため、イベント名称を「みんなのガレット博覧会」として開催しました。

2021年1月よりスタートした「神戸ガレット・デ・ロワ コンテスト」は、今回で3回目の開催となり、昨年に引き続き「ガレット・デ・ロワ」部門と「クーロンヌ・デ・ロワ」部門の2部門で実施しました。

また、神戸・兵庫地域で「ガレット・デ・ロワ」の普及啓発を目的としてスマートフォンを活用した「デジタルスタンプラリー」(2回目)をイベント会場及び参加店の販売期間に合わせ開催しました。

会場では、大型ガレット・デ・ロワや「神戸ガレット・デ・ロワ コンテスト」参加者の作品展示の他、「ガレット・デ・ロワ」「クーロンヌ・デ・ロワ」のホール及びカット販売、焼きたてガレット・デ・ロワの販売、ガレット・デ・ロワづくり体験、お楽しみガレット・デ・ロワ、フェープの販売、お買い上げ抽選会等を実施し、広く一般消費者に「洋菓子のまち・神戸」「パンのまち・神戸」を訴求しました。



1. 事業名	みんなのガレット博覧会～2023神戸ガレット・デ・ロワ～
2. 開催日時	2023年1月13日(金)～16日(月) 4日間 10:00～20:00 (最終日のみ17時閉場) *デジタルスタンプラリー：2022年12月27日(火)～2023年1月31日(火)
3. 会場	神戸阪急 本館9階催場
4. 入場料	無料
5. 主催	(一社)兵庫県洋菓子協会・(公財)神戸ファッション協会
6. 共催	神戸市・神戸商工会議所
7. 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
8. 協力	兵庫県パン協同組合・(株)ユーハイム・神戸阪急
9. 来場者数	約20,000名 (デジタルスタンプラリー参加者数 265名)

■ 開会式・オープニングセレモニー

1月13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・ロワ入刀者】 草野洋一 兵庫県パン協同組合 理事長
 （上記中央写真：左から） 小田俱義 （公財）神戸ファッション協会 会長
 ※敬称略 佐野靖夫 （一社）兵庫県洋菓子協会 会長
 ジュール・イルマン 在京都フランス総領事館 総領事
 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

■ 神戸ガレット・デ・ロワ コンテスト審査 1月13日（金）10：00～

コンテストには、20店35名が参加しました。審査は開会式終了後に実施しました。



【参 加 店】20店35名

- | | |
|-------------------------|--------------------------------|
| (1) アンテノール (1名) | (4) 岡野食品産業 (1名) |
| (2) 石窯パン工房マナレイア野口店 (1名) | (6) 神戸洋藝菓子ボックス (1名) |
| (3) イスズベーカリー (2名) | (8) ドンク (4名) |
| (5) 神戸ポートピアホテル (1名) | (10) パザパ (1名) |
| (7) スーリール (3名) | (12) パティスリーモンプリュ (1名) |
| (9) にしむらコーヒー (1名) | (14) Boulangerie Maison H (1名) |
| (11) パティスリークリ (2名) | (16) ホテルオークラ神戸 (1名) |
| (13) ブーランジュリーグルマン (2名) | (18) リッチフィールド (3名) |
| (15) ベーカリーバカンス (1名) | (20) レーブドゥシェフ (6名) |
| (17) HoMaretta (1名) | |
| (19) ルビアン (1名) | |

【審査項目】

次の項目（100点満点）で審査を行いました。※各部門共通

- (1) 技術 … ① 焼き ② 仕込み
 (2) 味覚 … ③ 味覚
 (3) 視覚 … ④ 模様 ⑤ 形 ⑥ 色つや

【審査員】

審査は、有名パティシエ・ブーランジェだけでなく、今回からフランス人も加わり、祖国の味を審査して頂きました。

(敬称略・順不同)

■ガレット・デ・ロワ部門

- ・林 周平 (パティスリーモンプリュ)
- ・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)
- ・高杉良和 ((株)本高砂屋)
- ・多田征二 (パティスリーエトネ)
- ・田中哲人 (パティスリーAKITO)
- ・村田 博 (マ・ビッシュ)
- ・ビゴ・ジャンポール・タロウ ((有)ビゴ)
- ・ルビアン・ミッシェル (ル ビアン)
- ・一般審査員 (フランス人2名)

■クーロンヌ・デ・ロワ部門

- ・西川功晃 (サ マーシュ)
- ・井筒大輔 ((株)イスズベーカリー)
- ・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)
- ・佐藤広樹 ((株)ドンク)
- ・一般審査員 (フランス人3名)

■ 表彰式

1月16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6名を表彰しました。

審査講評は「ガレット・デ・ロワ」部門は、審査員代表で兵庫県洋菓子協会の林周平理事が、「クーロンヌ・デ・ロワ」部門は、サ マーシュの西川功晃代表が行いました。



【ガレット・デ・ロワ部門】

(敬称略)

【順位】	【受賞者】		【プレゼンター】
第1位	ブーランジュリー グルマン	池田 匡	(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	(株)神戸ポートピアホテル	福本 千浪	
第3位	(株)アンテノール	中野 帆乃佳	

【クーロンヌ・デ・ロワ部門】

(敬称略)

【順位】	【受賞者】		【プレゼンター】
第1位	パティスリー-KuRi	宮内 朋子	(公財)神戸ファッション協会 副会長 山口 信二 *賞状、トロフィーを授与
第2位	(株)イスズベーカリー	駿川 昌希	
第3位	岡野食品産業(株)	岩田 恵二	

【ガレット・デ・ロワ部門】

【プレゼンター】

(一社)兵庫県洋菓子協会

佐野靖夫会長

(敬称略)

第1位

ブーランジュリー グルマン
池田 匡



第2位

(株)神戸ポートピアホテル
福本 千浪



第3位

(株)アンテノール
中野 帆乃佳



【クーロンヌ・デ・ロワ部門】

【プレゼンター】

(公財)神戸ファッション協会

山口信二副会長

(敬称略)

第1位

パティスリーKuRi
宮内 朋子



第2位

(株)イスズベーカーリー
駿川 昌希



第3位

岡野食品産業(株)
岩田 恵二





表彰式終了後の記念写真

【人気No. 1賞】

お客様の購入実績で表彰する
人気No. 1賞は「パティスリーKuRi」
が受賞し、2021年度から3連覇とな
りました。

人気No. 1賞

パティスリーKuRi

■ 「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を行いま
した。（参加17店）

■ ガレット・デ・ロワの販売（参加15店）

- | | |
|------------------|--------------------|
| (1) 神戸ポートピアホテル | (2) ドンク |
| (3) パティスリーアキト | (4) パティスリーアグリコール |
| (5) パティスリークリ | (6) パティスリーグレゴリー・コレ |
| (7) パティスリーモンプリュ | (8) ビゴの店 |
| (9) ベルグの4月 | (10) ボン・リブラン |
| (11) マ・ビッシュ | (12) ラ・ピエール・ブランシュ |
| (13) ルシオル | (14) ル ビアン |
| (15) 六甲菓子工房ボンポアン | |

■ クーロンヌ・デ・ロワの販売（参加2店）

- | | |
|------------------|--------------|
| (1) 石窯パン工房 マナレイア | (2) イスズベーカリー |
|------------------|--------------|



■ 多彩なガレット等の販売



■参加7店

- (1) アラメゾン・ジャンポール
- (2) 神戸牛のミートパイ
- (3) パヴェアルチザン
- (4) フィリップ・コンティチャーニ
- (5) ブーランジェリーレコルト
- (6) ミシャラク
- (7) レーブドゥシェフ

■ 焼きたてガレットの販売（実演販売）



■ ガレット・デ・ロワ作り体験



■ お楽しみガレット・デ・ロワ



■ イートイン



■ 兵庫県洋菓子協会の歴史



■ フェーブの販売



■ フェーブが当たる！お買い上げ抽選会



■ ドライフルーツの販売



■ 林周平シェフ製菓器具コレクション



■ デジタルスタンプラリーの開催



神戸・兵庫地域で「ガレット・デ・ロワ」の認知度向上と販売している店舗への回遊性を高めるため、神戸阪急でのイベント会場に加えて、各個別店舗での販売期間に合わせてスマートフォンを活用した「デジタルスタンプラリー」を前回に引き続き開催しました。

なお、開催に際しては(株)増田製粉所にご協力(賞品提供)頂きました。

【参加店】

(1) ドンク	12月27日～1月15日	14スポット
(2) LE BIHAN (ル ビアン)	12月28日～1月16日	1スポット
(3) パティスリーKuRi	12月30日～1月31日	3スポット
(4) ラトリエドゥマッサ	12月30日～1月30日	1スポット
(5) ビゴの店	1月 2日～1月30日	5スポット
(6) パティスリーモンプリュ	1月 3日～1月16日	1スポット
(7) 神戸阪急	1月13日～1月16日	2スポット

計 27スポット

【スタンプラリー開催結果】

	スポット名	スタンプ数
1,025 総閲覧者数	1 来場スタンプ(神戸阪急 本館9階催場)	146
265 総参加者数	2 2023神戸ガレット・デ・ロワ会場(神戸阪急本館9階催場...)	57
387 総スタンプ数	3 ビゴの店 神戸国際会館店	34
103 特典応募数	4 LE BIHAN (ルビアン) 神戸阪急店	19
	5 ドンク 西宮阪神店	18
	6 ドンク 西宮阪急店	14
	7 ラトリエドゥマッサ【要予約】	13
	8 ビゴの店 本店	9
	9 ドンク 神戸大丸店	9
	10 ドンク 三宮本店	9

【特典】

【A賞】

抽選で最大5名様



スタンプ4個以上

焼き菓子詰め合わせ

5,000円相当

+

フェーブセット (8個～10個)

【B賞】

抽選で最大10名様



スタンプ3個以上

焼き菓子詰め合わせ

3,000円相当

+

フェーブセット (8個～10個)

【C賞】

抽選で最大35名様



スタンプ2個以上

焼き菓子詰め合わせ

3,000円相当

【ますふん賞】

全応募者の中から
抽選で最大10名様



スタンプ2個以上

増田製粉所 製菓用小麦粉

「宝笠異人館」1kg 3個セット

＜神戸仕様化粧箱入＞

※2023年1月31日応募を締め切り、厳正なる抽選の結果、当選者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）

- ◆このようなスタンプラリーを続けることで神戸を活性化できる。
- ◆今回も楽しかったです。阪急でピースで販売があったのは、良かったです。
- ◆展示に感動しました。ガレット・デ・ロワにあんなにも模様があって、焼き加減も含め、作られた方の才能を感じました。写真にしてもキレイ。次回も楽しみにしています。
- ◆いろいろなお店のガレット・デ・ロワが販売されていて楽しかったです。お店の数も適度だと思います。イトインのガレットとクレープも利用しましたが、特設会場のお店の雰囲気もよくてゆっくりいただけました。利用金額に応じたガラガラ抽選もよかったです。また次回(来年)も行きたいです。バームクーヘンも楽しみにしています。
- ◆冬期旅行にこのガレット・デ・ロワを食べるのが楽しみです。
- ◆一度に色々なお店の商品を買うことができて、とても便利だし、楽しかった
- ◆さすが神戸ならの企画です。
- ◆キャンペーンをきっかけにガレット・デ・ロワを購入し、すっかりファンになりました。ゲーム感もあり、家族と一緒にワイワイ食べるのも楽しかったです。また来年も購入したいです。
- ◆楽しかった。(お楽しみガレット・デ・ロワも手作り体験もガラガラも)フェーブのガラガラが100個で終わったのが残念！来年も是非開催して欲しいです。
- ◆お楽しみガレット・デ・ロワに夫婦で参加し、とても楽しかったです。
- ◆このイベントは一昨年からしてたのは知ってたけど、初めてガレット博覧会に行きました。色々なお店のが買えるからいいですね。今回は予定が合わず、ガレット作りのワークショップには参加出来ませんでしたが、来年もあれば参加したいです。
- ◆友人達とガレットの話題で楽しめました。ありがとうございます。
- ◆お店ごとに違うので、食べ比べるのが楽しかったです。
- ◆今年もご開催くださいます、本当にありがとうございます。心待ちにしていました。芸術作品のようなたくさんのガレット・デ・ロワとそれを作られた職人さんの心意気に触れられる、このような機会は他にはないへん貴重だと思います。また、何よりホールやピースで色々ご購入して楽しめるので嬉しい限りです。個人的には、伝統的なイエス・キリストの赤ちゃん人形を添えられていたkuriさんのものが本来の意味を表現されていると思い、そのフェーブほしさにホールで買わせていただきました。それを一年間飾り、また来年のご開催を楽しみにしています。このような食文化に触れる機会を作ってくださいました皆様のご尽力に感謝いたします。
- ◆とても楽しくまわらせていただきました。毎年楽しみにしています。
- ◆去年も参加させていただいて、今年も楽しみにしていました。会場も広くなっていて、フェーブの抽選もありとても楽しかったです。お目当てのガレット・デ・ロワが売り切れだったので期間中にもう一度行きたいと思います。
- ◆非常に盛況で驚きました。年毎に盛況になって喜ばしい限りです。
- ◆1ピース販売されているので、今年も食べ比べ出来て良かったです。次回は長野や九州など、地方のパティスリーのガレット・デ・ロワの販売をお願いしたいです。
- ◆家族みんな(親子3代)でガレット・デ・ロワを楽しめました。
- ◆素敵なイベントでした！開催日が4日間なのが惜しいくらいです。もし神戸阪急のスタッフの方々に余裕がございましたら各店舗様のガレットを食べ比べのマトリクスのようなものがあるととても楽しいです！
- ◆年々、フェーブが増えてきているので、楽しみにしています。
- ◆来年も続けてほしいです！

■ パブリシティ

■(一財)神戸観光局

<https://www.feel-kobe.jp/event/17670/>

■KOBÉ Journal

<https://kobe-journal.com/archives/3387546287.html>



KOBÉ Journal

イベント グルメ ニュース

※掲載料（1,000円）※神戸市観光局の協賛で開催されるイベントのみの掲載となります（※掲載料は別途お見積りとなります）

新年を祝うフランスの伝統菓子「みんなのガレット博覧会〜2023神戸ガレット・デ・ロワ〜」が開催されるみたい

（2023年1月13日）

ライター：神戸ジャーナル編集部



新年を祝うフランスの伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」をテーマにしたグルメイベントが、神戸南港で開催されます。

■神戸新聞NEXT

<https://www.kobe-np.co.jp/news/odekake-plus/event/detail.shtml?news/odekake-plus/event/202301/20230113140809347676>

■Kiss PRESS

<https://kisspress.jp/articles/38829/>

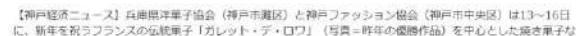
街を、もっと楽しもう

Kiss PRESS



■ パブリシティ

<https://news.kobekeizai.jp/?no=12909>



<https://news.kobekeizai.jp/blog-entry-12951.html>



<https://news.kobekeizai.jp/blog-entry-12962.html>



【神戸経済ニュース】兵庫県洋菓子協会（神戸市灘区）、兵庫県パン協同組合（神戸市中央区）、神戸ファッション協会（同）は13日、「ガレット・デ・ロワ」「クーロンヌ・デ・ロワ」コンテストの公開審査会を神戸阪

https://mrs.living.jp/hyogo/a_feature/article/4932022

<http://www.bakerstimes.co.jp/kiiji2302/01galet.html>



<https://www.kiss-fm.co.jp/wave/>



■ パブリシティ

■神戸ファッション協会ホームページ
<https://kfo.or.jp/kobegalettedesrois/>



■神戸ファッション協会Instagram
<https://www.instagram.com/kobefashionorganization/>



■神戸ガレット・デ・ロワ Facebookページ
<https://www.facebook.com/galettedesrois.kobe/>



■神戸ガレット・デ・ロワInstagram
<https://www.instagram.com/kobegalettedesrois/>



■ ガレット・デ・ロワコンテスト 募集要項

- ◆開催日 令和5年1月13日（金）※ 展示は16日（月）まで
- ◆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. ブリオッシュ部門
- ◆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. フィリング
 （フィユタージュ部門） クリームダイヤモンドもしくはフレンジパーヌを使用する事
 （ブリオッシュ 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、日持ちする前提を考慮してドライフルーツまたはセミドライフルーツを使用すること。
 生のフルーツや缶詰のフルーツの使用は不可。同じくカスタードクリームや生クリームなどの使用も、用途によっては減点あるいは失格となる場合があることを念頭において製作する事。

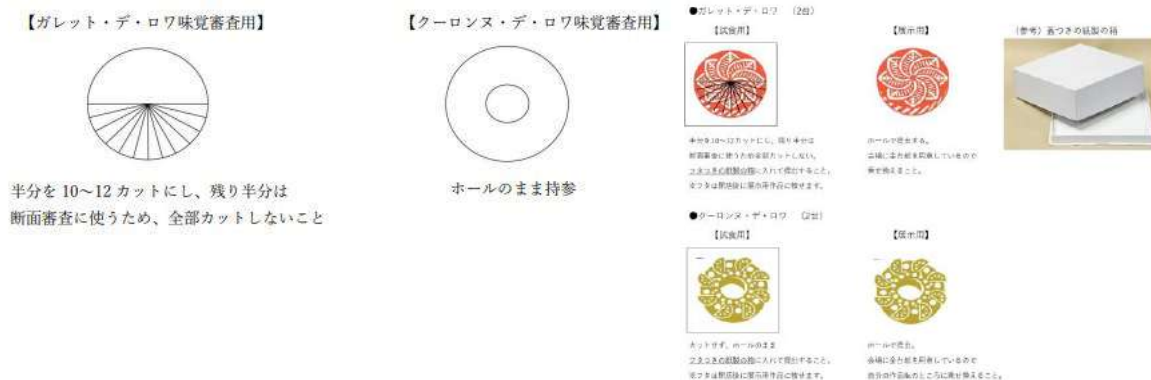
【追加規定】焼成は2日前まで（1月11日以前）に行うこと。

- 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。
 ブリオッシュ部門はクーロンヌ（王冠）状に焼成する事（焼型の使用可）

- ◆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各団体から推薦があった者。
 2. 開催当日午前8時45分～9時15分（予定）までに応募作品2台を会場まで持参できること。
 3. 入賞の場合、表彰式に参加できること（最終日：1月16日（月）午後を予定）

*（12/13変更）2部門ともに味覚審査用はフタのある紙製の箱に入れて提出、展示用作品は会場に金台紙を用意していますので、乗せ換えて下さい。味覚審査用については、ガレット・デ・ロワは下の図のとおりカットすること。

●神戸ガレット・デ・ロワ 提出時



* 作品を入れる箱に店名やロゴマークが入っている場合は、ガムテープ等で上から貼り付けて店名を特定できないようにして持ち込むこと。

- ◆審査項目 1. 味覚 2. 技術 3. 視覚
- ◆審査員 16名(各部門8名) および 一般のフランスの方6名
- ◆表彰 各部門3位まで表彰
- ◆申込方法 下記の専用申込フォームよりお申し込みください。
- ◆申込締切 令和4年12月16日(金) 午後5時まで
- ◆問い合わせ (一社)兵庫県洋菓子協会 事務局 TEL 078-871-5938

<ガレット・デ・ロワ 作り方&解説動画> <クーロンヌ・デ・ロワ 作り方&解説動画>



<https://youtu.be/FT0F7UQPi fM>



<https://youtu.be/2ikBZg8Ae7A>

■ 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は欠かせないお菓子です。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)

■ 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・ビ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。



■■ 一般社団法人兵庫県洋菓子協会 ■■

(担当：東・堀・辻)

〒657-0044 神戸市灘区鹿ノ下通1-2-16
TEL：078-871-5938 FAX：078-802-5826

■■ 公益財団法人神戸ファッション協会 ■■

(担当：藤本・都倉・中谷)

〒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