

# クラブ・ドウ・ラ・ガレット・デ・ロワ主催 第17回ガレット・デ・ロワコンテスト開催

奥の深いフランス伝統菓子と文化を伝える、クラブ・ドウ・ラ・ガレット・デ・ロワ（西野之朗会長／東京・新宿区）は、第17回となるガレット・デ・ロワコンテストを、フランス農業・食料省と在日フランス大使館の後援により、昨年10月30日（水）に開催した。

会場となったヒルサイド・パレット・パッション（東京・渋谷区）には、書類審査を通過

した一般部門の19作品、スーパー部門の4作品、エスポワール部門の9作品が、各制作者により持ち込まれ、クラブシェフ役員と大使館関係者などによる審査が行われた。

一般部門の優勝は、三浦一将氏（メゾン・ド・プティ・フル）、2位は西嶋一力氏（パティスリー・グレゴリー・コレ）、3位は豊福浩平氏（菓子工房カプリス）、スーパー部門の入賞

者は、福井とし子氏（スーチアン会員）、エスポワール部門の優勝者は、栗田敏子氏（スーチアン会員）、2位は今西愛美氏（スーチアン会員）、3位は橋上恵氏（町田製菓専門学校）という結果となった。表彰式は、1月初旬に開催されるエビフィアニー式典において行われる予定となっている。



▲入賞者とクラブメンバーシェフの皆さん

## 第1回 アレルギー対応スイーツコンテスト 結果発表

アレルギー対応スイーツの啓蒙を目指して開催された「第1回アレルギー対応スイーツコンテスト」は、8月24日（土）に東京製菓学校で決勝審査が行われ、10月30日（水）に開催された「みんなのアレルギーEXPO」の会場である京王プラザホテル（東京・新宿区）で表彰式が行われた。

応募総数84件（一般部門55件、学生部門16件、キッズ部門13件）からそれぞれ決勝審査を勝ち残り、以下のとおり受賞した。



▶審査員と受賞者の皆さん

- ◆一般部門
  - ◎1位「スペシャルチョコバナナ」 金田英継さん
  - ◎2位「いちごクリームチーズ風の米粉ミルクレーブ」 渡邊喜美子さん

- ◎3位「国産豆乳ヨーグルトを使ったチーズケーキ風タルト」 大野法子さん
- ◆学生部門
  - ◎1位「Tarte aux fraises」 タルトオフレール



◀学生部門1位の設案千織さん



▶一般部門1位の金田英継さん

- ◎2位「Tropical tarte」 越湖夏実さん
- ◎3位「春の野」 李思路さん
- ◎特別賞「タピオカミルクテイタルト」 酒井萌衣さん
- ◎特別賞「なんちゃってティラミス」 野村侑伽さん
- ◆キッズ部門（ハッピースイーツ賞）
  - ◎やなぎはらかえでさん
  - ◎浅田惟衣さん
- ◆運営
  - ◎主催／アレルギー対応スイーツコンテスト実行委員会
  - ◎共催／学校法人専門学校 東京製菓学校、一般社団法人 日本環境保健機構
  - ◎後援／一般社団法人 日本幼児食協会、一般社団法人 グルテンフリーライフ協会

<https://usapen.info/sweetscontests/>

いいものとの出会い...

# 高級もなか種

## 種延商店 有限会社

〒173-0026 東京都板橋区中丸町6-4 TEL・FAX03-3973-9108 JR池袋駅西口下車徒歩約10分