

第53回大阪府洋菓子コンテスト

～水都なスイーツ クリスマスケーキコンテスト～

日程：2018年11月9日

会場：大阪ガスショールーム ハグミュージアム



入賞作品

第1部 ピエス・アーティスティック・アメ細工

大阪府知事賞・最優秀賞

亀村 蓮 ザ・リッツカールトン大阪



優秀賞

三軒家 祐 ザ・リッツカールトン大阪



第2部 ピエスアーティスティック・ショコラ

日本洋菓子協会連合会会長賞・最優秀賞

高田 優太 (株)ロイヤルホテル



優秀賞

須山 裕也 (株)帝国ホテル大阪



優良賞

坂本 美菜子 (株)ロイヤルホテル



会場風景



第3部 マジパン細工 Aクラス

大阪食品衛生協会会長賞・最優秀賞

矢野 綾也美

大阪アートグレイスウエディングコースト



優秀賞

松山 隼士

ル・ピノー



第3部 マジパン細工 Bクラス

大阪府職業能力開発協会会長賞

大阪市長賞・最優秀賞

中上 輝

辻学園調理・製菓専門学校



優秀賞

谷田 智美 (株)ル・ピノー



優良賞

石本 麻由 (有)パティスリープレヴェール



第4部 ヘクセンハウス

近畿農政局長賞・最優秀賞

福本 智里

辻学園調理・製菓専門学校



第5部 味覚部門 チョコレートを使ったクリスマスケーキ

日本洋菓子協会連合会会長賞・最優秀賞

今井 祐太 大阪アートグレイスウエディングコースト



優秀賞

有吉 智菜 ル・ピノー



第6部 マジパン細工 (学生部門)

最優秀賞

下淵 絢充

大阪調理製菓専門学校 ecole UMEDA



優秀賞

山岡 佑梨

辻学園調理・製菓専門学校



優良賞

橋本 優風

大阪調理製菓専門学校 ecole UMEDA



濱片 知恵

大阪調理製菓専門学校 ecole UMEDA



鈴木 友佳

辻学園調理・製菓専門学校



池田 紗都

大阪調理製菓専門学校 ecole UMEDA



奥村 美友

大阪調理製菓専門学校 ecole UMEDA



栢口 菜甫子

大阪調理製菓専門学校 ecole UMEDA



山本 桜
大阪あべの辻製菓専門学校



大塚 未来
辻学園調理・製菓専門学校



速水 桃
辻学園調理・製菓専門学校



MA PEI YUAN
大阪あべの辻製菓専門学校



松本 花菜
大阪調理製菓専門学校



北川 紗希
大阪調理製菓専門学校 ecole UMEDA



近藤 綾南
辻学園調理・製菓専門学校



座波 愛梨
大阪調理製菓専門学校 ecole UMEDA



西村 二矢
大阪調理製菓専門学校 ecole UMEDA



第7部 ピエスモンテ・アメ細工 (学生部門)

最優秀賞

杉 直樹

辻学園調理・製菓専門学校



優秀賞

伊藤 ひかり

大阪キャリアナリー製菓調理専門学校



優良賞

伏井 真理恵

大阪キャリアナリー製菓調理専門学校



古川 鈴奈

辻学園調理・製菓専門学校



第8部 ピエスモンテ・ショコラ (学生部門)

最優秀賞

邱彦凱

大阪キャリアナー製菓調理専門学校



優秀賞

藪花 ほのか

辻学園調理・製菓専門学校



審査講評

全体的に毎年レベルが上がってきているを感じている。上位の作品は光るモノがあった。入賞を逃した方は上位作品を参考に更なる努力をし、そのレベルに達していただきたい。

アメ細工：グリーンの使用方で青が少し強かった。グリーンの出し方で作品はがらりと変わるので注意が必要。

ショコラ：細かな部分をしっかりと磨き上げることでジャパンケーキショーなどに出品しても上位入賞が期待できる作品が出来る。

マジパン細工：全体的にレベルが高く入賞していない作品もすばらしかった。さらに研鑽してほしい。

ヘクセンハウス：マジパン細工よりもクッキーで出来た家の部分を重視。

味覚部門(新設)：味が7割、見た目が3割という配分で審査(結果は僅差だった)

学生部門：大変レベルが高く、一般部門に加わっても遜色なく、それ以上と思える作品もあった。

一般公開中、会場内に審査委員がいますので遠慮なく質問してみてください。

2019年11月に第54回大阪府洋菓子コンテストを開催予定です。