

# 2019 ジャパン・ケーキショー東京 入賞作品(大阪)

## 第1部 デコレーションケーキ部門

### 1類 マジパン仕上げ



ル・ピノー 平嶋 結

## 第2部 工芸部門

### 1類 ピエス・アーティスティック(アメ部門)



ホテルグランヴィア大阪  
藤野 みさと

## 第3部 プティ・ガトー



五感 奥野 光



五感 吉村 俊紀



五感 辻本 雄太

第4部 コンフィズリー



モンシェール 鮫島 英樹

第5部 ジュニア(マジパン仕上げ)



シェ・ナカツカ 仲 明日香

## 第6部 エコール(マジパン仕上げ)



大阪調理製菓専門学校 ecole UMEDA

栢口 菜甫子

## 第7部 味と技のピエスモンテ



ホテルニューオータニ大阪

藤岡 英輝

10月15日(火)~17日(木)の3日間、東京都台東区にある東京都立産業貿易センター台東会館4階・5階・6階・7階において「2019 ジャパン・ケーキショー東京」が開催されました。一般社団法人日本洋菓子協会連合会、公益社団法人東京都洋菓子協会の主催、全国洋菓子協会の共催、日本洋菓子工業協同組合の後援によるこの催しは、国内はもとより海外までその名を広く知られたわが国最大の製菓業界を代表するビック・イベントです。開催前日の14日に日本全国及び台湾中国からの出品作品が集まり午後2時から厳正かつ公正な審査のもと各賞が発表されました。

2020年も多くの参加者に入賞をめざして頑張っていたきたいと思います。