



令和7年11月19日	
所 属	広報課
所属長	北 明徳
電 話	06-6489-6021

～「スイーツ甲子園 第18回高校生パティシエNo1決定戦」優勝報告～ 育成調理師専門学校生徒が市長表敬訪問

令和7年9月15日に日本菓子専門学校（東京都世田谷区）で開かれた「スイーツ甲子園第18回高校生パティシエNo1決定戦」において、学校法人育成学園 育成調理師専門学校（尼崎市開明町2丁目30-2）のチーム「Éclat fière（エクラフィエール）」が、優勝という素晴らしい成績を収められました。

この度、その優勝の報告を行うため、市長を表敬訪問します。また、優勝作品の説明及び提供も行います。

1 日 時

令和7年11月26日（水）午前11時30分～正午

2 場 所

市役所本庁舎南館2階 市長室

3 訪問者

- (1) 選手 福井 せな（ふくい せな／高3・チームリーダー）
小泉 濑名（こいづみ せな／高3）
瀬川友梨奈（せがわ ゆりな／高2）
(2) 指導者 浅香 美妃（あさか みき／製菓部顧問・チーム監督）
森 宏文（もり ひろふみ／教頭）
中井 達雄（なかい たつお／教諭）

4 表敬訪問の流れ

- 11:30 開式
11:35 優勝報告
11:38 市長挨拶
11:41 記念撮影
11:45 優勝作品の説明及び提供
11:50 取材対応

※時間の都合上、市長への質疑を中心にお願いします。

※表敬訪問後、同校選手及び指導者については、市政記者室で取材対応しますので、
記者の皆様は、一旦、ご退室の程よろしくお願ひいたします。

- 11:55 歓談
12:00 閉式

参考①：「スイーツ甲子園第18回高校生パティシエNo1決定戦」について

<https://sweets-koushien.com/index.html>

- ・高校生3人1組でテーマに沿ったお菓子作りの技術とアイデアを競う大会であり、書類選考・予選大会・全国大会と進んでいきます。
(書類選考) 予選東西2ブロックに分け、各12チームの計24チームが選出
(予選大会) 100分以内にテーマ作品を作成する調理試験、上位3チームが全国へ
(全国大会) 150分に延長され、テーマ作品2品を作成する調理試験
- ・今年度のテーマは「ウエディングケーキ」、「Gratibelle（グラティベル）」を作成した同校のチーム「Éclat fière（エクラフィエール）」が優勝しました。



参考②：育成調理師専門学校について

<https://www3.ikusei.ac.jp/>

- ・中学校卒業生を対象に、同じ校舎内で高校普通科教育と専門科目を並行し、3年後の卒業時には「高校卒業資格」と「調理師専門学校卒業資格」が同時取得できる、阪神間では唯一の技能連携校です。
- ・1・2年次では基礎を幅広く身につけ、3年次の2学期からは外部講師陣による授業もスタートし、多方面で活躍中のプロから、それぞれの個性あふれる知識や技術、食に向かう姿勢などを学んでいきます。
- ・近年の主な受賞歴は下記のとおり

		出場結果
2023年	第9回 高校生対抗レシピコンテスト鉄板焼甲子園	審査員特別賞
	ユースシェフ王料理大会 団体戦	優勝
2024年	第17回 スイーツ甲子園第18回高校生パティシエNo1決定戦	第3位
	第1回 豆料理・スイーツ日本一決定戦	グランプリ
2025年	第10回 高校生対抗レシピコンテスト「美味しいキッチン選手権」	準優勝
	「うまいっしょ甲子園」全国高校生料理選手権2024	優勝
	第2回 豆料理・スイーツ日本一決定戦	グランプリ
	第18回 スイーツ甲子園第18回高校生パティシエNo1決定戦	優勝

以上