鎧塚俊彦
講演会講師＆審査員

チケット発売中！

第5回

クッキング・フェスタ
アマチュア焼き菓子・蒸し菓子
コンテスト＆講演会

今回のテーマ　**笑顔が広がる！オリジナルしあわせスイーツレシピ♪**

ご予約は…０３－３６３７－２２６１ 江東区総合区民センター

アマチュアの焼き菓子・蒸し菓子コンテストとスイーツの講演をドッキングさせたイベント「第５回　クッキング・フェスタ」。　コンテストでは、一般公募の１次審査を経て選出されたレシピで作るスイーツを、鎧塚俊彦さんら専門家が審査します。
また、来場者も作品を試食し、投票に参加していただきます。
講演会は鎧塚俊彦氏が業界での自身の活動とスイーツの魅力を話します。
また、地元店舗による出張販売や展示会も同時開催予定です。
スイーツを食べながら、グランプリ「Toshi Yoroizuka」賞の行方と講演会をご堪能ください!!

※このイベントは試食を含めたコンテストと講演会および表彰式の２部構成です。

日時：2018年12月2日（日）開演16：00（開場15：30）

会場：江東区総合区民センター２階レクホール

（都営新宿線「西大島駅」A4出口から徒歩１分）

入場料：全席自由　1,300円（3歳以上の方よりご入場いただけます：有料）

出場者：コンテスト / 書類審査（1次審査）より選出された６グループ（予定）

講演会講師：鎧塚俊彦

鎧塚俊彦（プロフィール）
1965年生まれ。恵比寿や六本木、杉並などにアトリエや店舗を構える。
様々なお客様のニーズに応え、最高の素材を追い求め、確かな技術と知識を駆使してより良き菓子作りに　奔走している。
（詳しいプロフィールは裏面参照）

審査員：鎧塚俊彦、大久保洋子（元実践女子大学教授）
中川二郎（パティスリー「キャロリーヌ」オーナーシェフ）

※ 本公演では、アマチュアの料理愛好家によるお菓子作品の試食がございます。 調理等については衛生面に十分注意をしておりますが、体調不良の方や食物アレルギー等ご心配な方は、ご自身の判断でご参加くださいますようお願い致します。

第5回 クッキング・フェスタ

アマチュア 焼き 菓子・蒸し 菓子 コンテスト＆講演

第１回グランプリ
「バナナとナッツの
キャラメルケーキ」
（渡辺千草さん）

第２回グランプリ
「月餅風・五福菓子」
（東雲カルテット）

第３回グランプリ
「きな粉の和風シフォン」
（藤田敦子さん）

第４回グランプリ
「レモンバターサンドクッキー」
（大久保雅子さん）

審査員・講演会講師

大久保 洋子

【書類（１次）審査および本選審査員】

（一社）日本家政学会食文化研究部会長・元実践女子大学教授。

1943 年生まれ、群馬県出身。実践女子大学文家政学部卒業。博士（食物栄養）。専攻は調理学・食文化論。主な著書として『江戸の食空間』（講談社）、『江戸の食・現代の食』（NHK 出版）、『日本の食文化　その伝承と食の教育』共著（アイ・ケイコーポレーション）、『食材と調理（和食文化ブックレット６）』（思文閣出版）など多数。

中川 二郎

【書類（１次）審査および本選審査員】

パティスリー「キャロリーヌ」オーナーシェフ。

目白大学短期大学部教授。「東京製菓学校」洋菓子科就任中、欧州研修で修業する。12 年間の教職を経て、練馬区（春日）に「パティスリー　キャロリーヌ」をオープン。1992 年ジャパングランプリ優勝。

社団法人東京都洋菓子協会・技術指導部委員を務める。日本テレビ「世界一受けたい授業」に 12 回出演。著書に『スポンジ・パウンドケーキと焼き菓子』（ＰＨＰ研究所）、『７人のパティシエーその発想の原点とケーキたち』（ＰＡＲＣＯ出版）本イベント「クッキング・フェスタ」には、第２回から書類審査（1 次審査）および本選審査員を務める。

鎧塚 俊彦

【本選審査員・講演会講師】

1965 年生まれ。

関西のホテルで修業後渡欧。スイス、オーストリア、フランス、ベルギーで８年間修業。

ヨーロッパで日本人初の三ツ星レストランシェフパティシエを務め、帰国。

2004 年、東京・恵比寿にて出来立てのスイーツを提供する「ToshiYoroizuka」をオープン。六本木ミッドタウンや杉並にアトリエや店舗を構える。

また、世界初となる畑から一貫した自社生産のショコラづくりを目指し、南米エクアドルにカカオ農園「ToshiYoroizuka CacaoFarmEcuador」に着手。

2011 年、長年の夢を実現して小田原石垣山山頂に 2000 坪の農園を併設したレストラン＆パティスリー「一夜城 YoroizukaFarm」開設。

2013 年　ASEAN 首脳会議 40 周年記念晩餐会にてデザートを担当。

2016 年 11 月　東京・京橋に新旗艦店「ToshiYoroizukaTOKYO」開店を機に本店及び本社移転。

2018 年秋、恵比寿店をショコラティエ「YoroizukaEC」（仮称）としてリニューアル予定。

エクアドルのカカオ農園や、一夜城での農園開設、ほかにも各地の食屋」観光に関わる“大使”なども歴任し、素材の大切さと農業や地方の活性化にも尽力。

様々なお客様のニーズに応え、最高の素材を追い求め、確かな技術と知識を駆使してより良き菓子作りに奔走している。

Toshi Yoroizuka

＜チケット取扱い施設＞

江東区総合区民センター	**03-3637-2261**	ティアラこうとう	03-5624-3333
江東区文化センター	03-3644-8111	東大島文化センター	03-3681-6331
豊洲文化センター	03-3536-5061	砂町文化センター	03-3640-1751
亀戸文化センター	03-5626-2121	森下文化センター	03-5600-8666
深川江戸資料館	03-3630-8625	古石場文化センター	03-5620-0224

＜協賛＞（株）サンセリーテ　Toshi Yoroizuka　東京ガスライフバル　LIFEVAL　NICHILAY ニチレイマグネット株式会社　パティスリー キャロリーヌ　グリーンマート大友　フレッシュベーカリー メイカセブン　ヨコ井のお酢

＜主催＞　SPORTS & CULTURE KOTO City in TOKYO

公益財団法人江東区文化コミュニティ財団　江東区総合区民センター　電話 03-3637-2261
〒136－0072　東京都江東区大島 4－5－1　（第２・第４月曜日休館　但し祝日の場合は開館）