

【主催】一般社団法人 全国製菓衛生師養成施設協会

【後援】厚生労働省、文部科学省、公益社団法人 全国調理師養成施設協会

第 17 回 製菓衛生師養成施設

技術コンクール 全国大会

大会決勝日

令和 7 年

2月8日 土

2月9日 日

パティシエを目指す学生が
日本一を目指し技術を競う！



決勝会場 辻調理師専門学校

大阪府大阪市阿倍野区松崎町3丁目16-11

洋菓子 決勝課題

- 規定課題 ナッペ・絞り・パイピング・葉っぱの絞り
 - 自由課題 チョコレートを使用したアントルメを2台制作
- ①販売価格5,000円を想定し原価率を40%以内とする。
②形状は直径18cm 高さ5cmのセルクルで仕込んだ丸形、ピエスまで含めた高さ15cm以内とする。

和菓子 決勝課題

- 規定課題 練切餡の染分け（10色）
 - 自由課題 指定素材を使用した製品生菓子を20個制作
- ①原価は125円以内とする。
②1個45～50gとする。

令和5年度入賞作品



【協賛企業】

アンベール・ジャパン株式会社
合坂 株式会社和泉利器製作所
株式会社エフ・エム・アイ
株式会社奥村組
株式会社Gakken
群馬製粉株式会社

株式会社高上馬
株式会社堺石藤
株式会社サトー商会
サントリーホールディングス株式会社
株式会社専門学校新聞社
ツクキプロセス株式会社

DOVER ドーバー洋酒貿易株式会社
東武トップツアーズ株式会社
中沢乳業株式会社
Nagase Vita ナガセヴィータ株式会社
日清製粉株式会社
ネイティヴユニフォーム有限公司

ビタクラフトジャパン株式会社
ピュラトスジャパン株式会社
fujimak 株式会社フジマック
株式会社増田製粉所
森永製菓株式会社
森永乳業株式会社

【お問い合わせ】一般社団法人 全国製菓衛生師養成施設協会事務局 TEL.03-6715-7490