

News Release

ハイスクールパティシエロワイヤル実行委員会

2025 年 6 月 26 日

北海道の高校生に活躍の場を！

第 8 回【ハイスクール パティシエ ロワイヤル 2025】レシピ募集中！

本選ゲスト審査員としてパティシエの辻口博啓氏が登場します。

ハイスクールパティシエロワイヤル実行委員会では、北海道内の高校生に菓子作りのアイデア・技術を発表する場を提供し、将来の北海道の菓子業界を担う人材の発掘、産業の育成および発展を図ることを目的としてスイーツコンテスト「ハイスクールパティシエロワイヤル」を 2018 年より開催してまいりました。

8 回目を迎える本年も、ゲスト審査員に辻口博啓氏（モンサンクレールオーナーパティシエ・ショコラティエ）を迎え、三笠高校生レストラン「MIKASA COOKING ESSOR（ミカサクッキングエソール）」内の「キッチンスタジアム※」で実際に高校生たちが調理競技を行う本選開催を下記の日程で予定しております。

当コンテストは、高校生の成果に対して単なる賞の授与にとどめず、入賞作品を商品化し全道のセイコーマートの店舗で販売してまいりました。高校生は自分たちのアイデアや作品の実商品化までの過程を学び、多くの方に販売するという貴重な経験を通して、菓子作りの仕事の楽しさ、喜び、難しさを理解することができるものと思っております。

つきましては、是非とも、御社の媒体にて取材・ご紹介いただきますようお願い致します。

※「キッチンスタジアム」とは、2018 年にオープンした三笠高校生レストラン内にあるプロ仕様の調理設備を備えた施設で高校生たちは時間内に作品を製作します。



ハイスクール パティシエ ロワイヤル 2025

【一次予選】2025 年 7 月 25 日（金）〆切 ※当日必着。メール可。

8 月下旬に本選出場 8 チーム発表予定

【本 選】2025 年 9 月 13 日（土）事前説明会

2025 年 9 月 14 日（日）本選

2025 年 9 月 15 日（月祝）交流研修会 ※予定

【会 場】三笠高校生レストラン「キッチンスタジアム」

（三笠市若草町 396 番地 1）

【応募方法】応募書類に必要事項を記入の上、実行委員会事務局まで郵送またはメール。

詳しくは HP をご覧ください。ホームページ：<https://patissier-royal.com/>

■主催/ハイスクールパティシエロワイヤル実行委員会

■後援/北海道、北海道教育委員会

■特別協賛/JA グループ北海道

【本件に関するお問い合わせ】

ハイスクールパティシエロワイヤル実行委員会事務局

（株）道新サービスセンター内 担当：寺田、仲村 TEL: 011-614-3940



辻口博啓 (Tsujiguchi Hironobu) プロフィール

クーブ・デュ・モンドなどの洋菓子の世界大会に日本代表として出場し、数々の優勝経験を持つパティシエ、ショコラティエ。現在は、オーナーパティシエ・ショコラティエとして、モンサンクレール(東京・自由が丘)をはじめ、コンセプトの異なるブランドを多数展開。2014年には初の海外店舗「モンサンクレール ソウル」をオープン。
また、スーパースイーツ製菓専門学校(石川県)の校長、一般社団法人日本スイーツ協会の代表理事を務め、後進育成やスイーツ文化の発展に取り組む。日本スイーツ協会では、「スイーツコンシェルジュ検定」を実施する他、お菓子作りを通して人を育てる「スイーツ育」を提唱している。

2015年にはNHK 朝の連続テレビ小説「まれ」の製菓指導を務める。

また、2019年に製作したドキュメンタリー映画「LE CHOCOLAT DE H」は全米最大映画祭のシアトル国際映画祭で正式上映された。

2020年10月にはYouTubeチャンネル『FOOD MASTER JAPAN』を開設。スイーツユーチューバーとして日本の食文化を世界に向けて配信を開始している。

スーパースイーツ製菓専門学校 校長
一般社団法人日本スイーツ協会 代表理事
石川県観光大使
三重県観光大使
金沢大学非常勤講師
産業能率大学客員教授
LOVE あいちサポーターズ「あいちスイーツ大使」
Food Master Japan 主宰
かなざわ食マネジメント専門職大学 教授(2023年就任)

目指せ!
セイコーマートで
スイーツデビュー!!

北海道の高校生みんながエントリー自由な
スイーツコンテスト!

第8回

HIGH SCHOOL
PÂTISSIER ROYAL

ハイスクール

パティシエ
ロワイヤル

2025

同一高校2名1チームで応募!

本選は最大
8チームが
出場!

旅費
交通費
支給

※予定

上位4作品は

セイコーマートで
商品化!

2026年2月頃発売予定!

副賞

研修旅行など
を予定!

1次予選レシピ審査

上位8チーム本選出場

入賞作品を商品化!

予選
レシピ
応募期間

2025年7/25(金)応募締切

※当日必着
※メールでの応募もOK

本選
開催日

2025年9/13(土)・9/14(日)・9/15(月祝)

事前説明会

本選

交流研修会※予定

※本選では実際に調理をしていただきます。

本選
開催地

三笠高校生レストラン

ミカサ

クッキング

エッソール

MIKASA COOKING ESSOR 〒068-2107 三笠市若草町396番地1

ハイスクールパティシエロワイヤル

検索



※開催内容は、状況等により変更になる場合がございますのであらかじめご了承ください。

主催:ハイスクールパティシエロワイヤル実行委員会(セコマ、HBC、三笠市教育委員会) 特別協賛:JAグループ北海道 後援:北海道/北海道教育委員会



この事業はサマージャンボくじの収益金を活用して実施しています。

詳しくは裏面をご覧ください



HIGH SCHOOL PATISSIER ROYAL
ハイスクール

パティシエロワイヤル 2025 応募要項

応募資格

- 2025年4月時点で、北海道内の高等学校に在籍する高校生であること。
- 同一高校2名1チームでの応募とすること。
- 応募チーム数や応募レシピ数(作品数)に制限はありませんが、同一学生が異なるチームで応募することは不可。
また、1校から本選へ出場できるのは最大2チームまでとする。
- 9月13日(土)の事前説明会、9月14日(日)の本選競技、9月15日(月祝)の交流研修会(いずれも三笠市内)に参加可能な方。
- 応募の際は指導教諭の許可を得て、上記日程で学校長が認めた者の引率が可能であること。

1次審査レシピ応募規定

- セイコーマートでの商品化を想定してご応募ください。
- 北海道の魅力をPRできる洋菓子で個包装におさまる1人分の洋菓子であること。
- 洋菓子のカテゴリのお菓子であること。
- 北海道産の砂糖を使用すること。その他、乳製品、果物など北海道産食材を必ず1品以上使用すること。
※レシピに使用した北海道産食材を記入してください。
- 応募チームが考案した未発表のレシピでオリジナル性、アイデア性があること。
- 1個あたりの材料原価が150円(税抜)以内に収まること。なお下記の材料については記載の単価を使用すること。
(設定単価)※全てキロ単価、税抜
牛乳:230円、バター:2,100円、グラニュー糖:250円、薄力粉:200円、全卵:400円、生クリーム:1,900円
- 作品のサイズは四方が各15cm、高さ10cm程度におさまること。
- 作品名は商標の観点から、セイコーマートで発売する際に変更になる場合があります。
また、発売時期は来年2月頃を予定しているため、作品名に季節感を表す文言は避けてください。
- 制限時間(2時間30分)以内に8個製作できるレシピになっていること。制限時間とは後片付けも含めた調理時間になります。
- 市販の加工品(クッキーなど)をそのままの形状で使用することは原則禁止とします。
ただし、果物の缶詰や果汁、着色を目的とした着色料の使用は可。
- 果汁を煮詰めたジャムやコンフィチュールは市販、自作ともに持ち込みを禁止とします。
使用する場合は、競技時間内に調理すること。
- 1チームから複数の応募があった場合は、その中から最も点数の高い作品を1点採用いたします。
その際は、どの作品が採用されたのかを事前に通知いたします。
- 応募締切は7月25日(金)です。※メール可。当日必着。
- 応募いただいたレシピ・写真の著作権、また映像・出版物への使用权は実行委員会に帰属するものとします。
また、入賞作品の商品化にあたり時期により入手できない食材がある場合は、代替食材を用意するなどセイコーマートが作品に改良を加えることを承諾の上、ご応募ください。
- 応募に伴う諸経費は応募者でご負担ください。
- アレルギー対応のため、「くるみ・ピーナッツ・そば」は材料に使用しないこと。

右記のQRから過去の本選大会の様子がご覧いただけます。参考にしてください。



Youtube公式チャンネル

右記のQRから昨年の最優秀賞レシピがご覧いただけます。参考にしてください。

・ハイスクールパティシエロワイヤル2024 最優秀賞
北海道三笠高等学校/「Boules de Neige」/
「ふわしゅわ!グロゼイユのカーディナルロール」



2024最優秀レシピ

応募内容

- メンバーの氏名、学校名、担当教諭氏名、連絡先
- 作品名、食材、レシピ、作品の特徴など
- 完成写真 ※詳しくは応募用紙をご覧ください。

応募方法

各高等学校に郵送した応募用紙またはダウンロードした応募用紙に必要事項を記入の上、郵送またはメールにてご応募ください。
ホームページよりダウンロード》<https://patisserie-royal.com/>

応募締切:2025年7月25日(金)

※当日必着
※メールでの応募もOK

応募先・お問合せ先

〒060-0042 札幌市中央区大通西18丁目1-30道新西ビル3F 道新サービスセンター内
「ハイスクールパティシエロワイヤル」実行委員会事務局 担当:寺田 宛
TEL 011-614-3940 メール s.terada@doshin-sc.co.jp

注意事項

- 応募作品の著作権は、実行委員会事務局に帰属します。
- 本選の写真及び映像を印刷物やWEB、SNS、テレビ番組上で公表する場合がございます。
- 当大会へは、保護者並びに指導教諭の承諾を得て参加してください。
- 当大会の参加に関して学校の校則に規定がある場合はそれに従ってください。
- 個人情報は厳重に管理し、当大会の運営以外の目的では一切使用いたしません。
- 当該事務の委託に必要な範囲で、委託先に提供する場合を除き、個人情報をお客様の承諾無く、第三者に提供いたしません。