

一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会 主催
第 18 回製菓衛生師養成施設技術コンクール全国大会ご案内
日程:2 月 7 日(土)・8 日(日) 会場:辻調理師専門学校

一般社団法人全国製菓衛生師養成施設協会が主催する「第 18 回製菓衛生師養成施設技術コンクール全国大会」が 2026 年 2 月 7 日(土)・8 日(日)の 2 日間、辻調理師専門学校(大阪市)にて開催されます。

本大会は、全国の製菓衛生師養成施設で学ぶ学生が一堂に会し、日々の学習や教育の成果を競い合うもので、参加する学生にはさらなる技術研鑽の場として、また養成施設には教育カリキュラムの改善を目的として毎年実施されています。全国大会では、予選(レシピ審査)を通過した、洋菓子部門 40 名・和菓子部門 11 名の学生が、基礎技術を競う「規定課題」と参加者のオリジナルレシピによる「自由課題」によって審査されます。

会場となる辻調理師専門学校からは、洋菓子部門 2 名、和菓子部門 2 名の学生が出場し、学びの成果を発揮するべく、日々練習を重ねてまいりました。報道関係者の皆様におかれましては、お忙しい中とは存じますが、ぜひとも全国から集まる学生たちの勇姿を見届けていただき、ご取材等賜りますよう宜しくお願い申し上げます。

「第 18 回製菓衛生師養成施設技術コンクール全国大会」概要

【日程】2026 年 2 月 7 日(土)、2 月 8 日(日)

【会場】辻調理師専門学校 (大阪市阿倍野区松崎町 3-16-11)

【出場対象】厚生労働大臣または都道府県知事が指定する全国の製菓衛生師養成施設の在籍者で
2026 年 3 月に卒業見込みの者とする。

【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 台作成

【和菓子決勝課題】

- 規定課題／練切餡の染め分け(10 色)
- 自由課題／指定素材を使用した製品生菓子を 20 個作成

【表彰】厚生労働大臣賞、文部科学大臣賞、協会会長賞、関係団体長賞、協賛会社賞、
自由課題優秀賞、規定課題優秀賞、大会会長賞

<2024 年度入賞作品>



<大会タイムスケジュール>

日程	時間	内容
2月7日 (土)	9:30 ~ 10:40	選手登録受付
	10:40 ~ 11:15	オリエンテーション・全体写真撮影
	11:40 ~ 12:10	規定課題作業 (30分間) * 規定課題審査
	13:30 ~ 17:30	自由課題仕込み作業 (片付けを含め4時間)
	17:30 ~ 17:45	退室・解散
2月8日 (日)	9:00 ~ 9:30	選手受付
	9:40 ~ 12:10	自由課題仕上げ・組立作業 (片付け含め2時間30分) 作業途中で味見用作品を提出 (洋菓子 10:40までに／和菓子 11:10までに) * 味見審査実施
	11:40	展示用作品 (自由課題) 展示
	12:10 ~ 13:00	* 作品審査・作品撮影
	14:00 ~ 16:00	一般公開
	15:00 ~ 16:00	表彰式
	16:00 ~ 17:00	搬出・解散

<ご取材/報道について>

本大会は、全国規模の技術コンクールとなりますので、選手の作品制作に影響が出ないように取材できる箇所が一部制限されておりますが、ご取材・報道についてご検討いただけるメディアの皆様におかれましては、2月5日(木)までに、下記までご連絡いただきますようお願い申し上げます。

ご取材/報道に関するお問い合わせ先

ご所属、お名前、ご連絡先をご明記の上、下記担当者までご連絡をお願いいたします。

辻調理師専門学校 広報担当: 渡邊、黒田

TEL: 06-6629-0206 E-mail: tsujichopress@tsujicho.com

<本大会に関するお問合せ>

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

<ご取材/報道に関するお問合せ>

辻調理師専門学校 広報担当: 渡邊、黒田 TEL: 06-6629-0206 E-mail: tsujichopress@tsujicho.com

【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 18 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 8 年
2月7日 土
2月8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

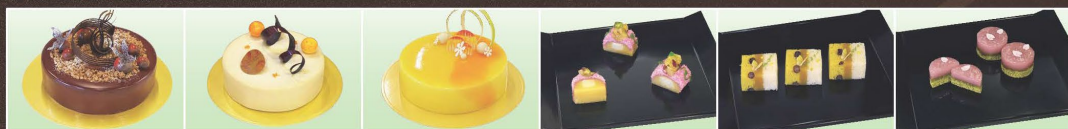
洋菓子 決勝課題

- 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5,500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6年度入賞作品



【協賛企業】

アンペール・ジャパン株式会社
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
株式会社サトー商会
全保連株式会社
タカナシ販売株式会社

ツクキプロセス株式会社
一般財団法人ドーバー洋酒財団
中沢乳業株式会社
日清製粉株式会社
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
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