

Cake Show Kanagawa 2019

神奈川県洋菓子協会作品展



パティシエが彩る スイーツの祭典

6/4(火)5(水)

10:00~17:00(最終日は16時まで)

横浜産業貿易
センタービル1F

お問い合わせ (一社)神奈川県洋菓子協会
TEL.045-453-0332

入場
無料

ご予約は不要です。
直接ご来場ください。



受賞作品の
ケーキを
ご堪能下さい!

2018年グランガトー
連合会会長賞
武田利秋氏

パティシエ達のティールーム

昨年の受賞作品や銘店のケーキがご賞味いただける2日間だけの特別なティールーム。トップパティシエが作る最高の一品を是非お召し上がりください。

スイーツギフト特別販売会

遠くて中々行けないあのお店から、地元の気になるお店まで、神奈川県のスウィーツギフトが一同に並ぶ特別販売会です。普段はお店でしか買えないスイーツも盛り沢山!ここに来れば、お気に入りのおみやげがきっと見付かります♪



「クマドレーヌ」



「蒸っ子ロール
和三盆」
ガトーマルシエ
焼き菓子やロールケーキなど、大
お得な価格でお求め頂けます。

2018年
味と技のピエスモンテ
神奈川県知事賞
(一社)神奈川県
洋菓子協会会長賞
湯澤昇平氏

【主催】(一社)神奈川県洋菓子協会 【後援】(一社)日本洋菓子協会連合会

神奈川県で活躍するパティシエ達の、素晴らしい技術と味を存分に楽しんでいただくイベントです。ケーキショーカナガワはジャパンケーキショー（全国大会）の予選会も兼ねており、神奈川県からは過去数多くの受賞者を排出しています。更にジャパンケーキショーで優秀な成績を修めたパティシエの中には、クープドモンド（世界大会）に出場する者も多数出ています。今回も、全国トップレベルの作品が数多く展示されます。是非この機会にご覧ください。

【展示内容】

第1部 / デコレーションケーキ

●1類：マジパン仕上げ

飾りは全てマジパン（アーモンドと砂糖で出来たペースト）で作られた作品。

マジパンの特性を活かした、創造性と表現力が問われます。

●2類：バタークリーム仕上げ

バタークリームで飾られた作品。パイピング（絞り）だけで、多様な表現を生み出します。

繊細さと確かな技術が表れています。

第2部 / 工芸菓子

●1類：ピエス・アーティストック（アメ部門）

飴細工（50%以上）を中心とした作品。抽象的であったり、写実的であったり、華やかさの裏に高度な技術が隠されています。

●2類：ピエス・アーティストック（ショコラ部門）

全てチョコレートで制作した作品。チョコレートの見せる多彩な表現力を活かし、美しくダイナミックな作品を仕上げます。

●3類：小型工芸菓子

マジパンやチョコレート、“食べられるものであれば素材は自由”と作り手の技術と想像力が活かせる部門です。

●4類：チョコレート工芸菓子

純チョコレートのみで作られたピエスモンテに、アントルメが飾られた作品。試食審査もあり、細工と味の両技術を問われます。

●5類：シュガークラフト工芸菓子

お砂糖でできたペーストやアイシングで、自在に作り出すイギリズ発祥の工芸菓子。繊細さと優雅さが魅力です。



第3部 / プティガトー

小物ケーキと焼き菓子の計5品を審査。デザイン、構成だけではなく、味覚審査もあり。上位5名がジャパンケーキショーの出場資格を得ます。

第4部 / コンフィズリー

ショコラを含む10種類の小菓子（チョコレートボンボン・パートドフリユエ・スガー等）。味覚の審査もあります。



第5部 / ジュニア

22歳以下の一般部門（マジパン仕上げ・バタークリーム仕上げ）若手ながら、他に劣らず技術の高さが見られます。

第6部 / エコール

専門学校等に在学する学生の部門（マジパン仕上げ・バタークリーム仕上げ）若手ながら、他に劣らず技術の高さが見られます。

第7部 / 味と技のピエスモンテ

あめ細工とアントルメを組合わせた部門。味覚審査も有り。色彩や芸術面だけでなく、味のバランス等、総合的な完成度が問われます。

第8部 / ディスプレイ

今年のテーマは「バレンタイン」。40cm四方の空間に製品をディスプレイ。テーマに沿って、実用性と共に個性やデザイン性も求められます。

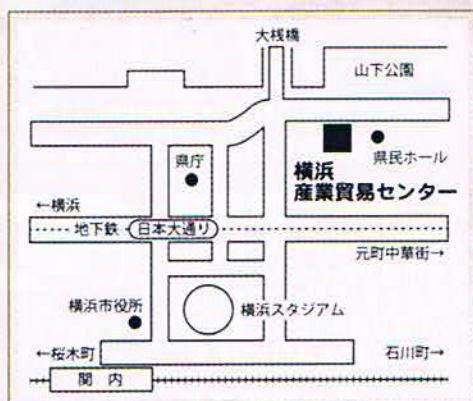
特別部門 / 神奈川県産品を使った焼き菓子

神奈川県産の食材を使用した焼き菓子の部門。消費者を意識し、実務性が高く、味・見た目・独創性の全てが問われます。

【出店協賛企業】

● 合同酒精株式会社	047-703-1177	● 学校法人 国際フード製菓専門学校	045-313-4411
● ミヨシ油脂株式会社	03-3603-7297	● ビュラトスジャパン株式会社	03-5410-2322
● ドーバー洋酒貿易株式会社	03-3469-2111	● 中沢乳業株式会社	044-855-5688
● 日新化工株式会社	03-3297-1343	● 株式会社保坂製作所	03-3842-5941
● 株式会社 明治	03-5677-6036	● 株式会社愛工舎製作所	044-540-3230
● 株式会社イワセ・エスタ東京	046-267-7110	● 株式会社フジサニーフーズ	03-6660-5301
● タカナシ販売株式会社	045-365-3611	● コマジパン株式会社	03-5710-2701
● 池伝株式会社	03-3767-0082	● 株式会社マルゼンブック	06-6613-6527
● 森永乳業株式会社	03-5479-4631	● 株式会社ウウキ	048-684-9081
● 株式会社ナリツカコーポレーション	03-3445-5131	● 神奈川県喫茶飲食生活衛生同業組合	045-352-8977

※会期中、個別相談及びご商談を随時承ります。



横浜産業貿易センター

横浜市中区山下町2

ACCESS

みなとみらい線、日本大通り駅3番出口（情文センター）から徒歩3分
JR京浜東北線・市営地下鉄 関内駅下車、関内駅から徒歩15分

※会場内で撮影した映像等はメディアに掲載される可能性がありますので、あらかじめご了承ください