

提 供 日 2025/06/30
タイトル 世界お茶まつり2025 鎧塚シェフ審査員長「SweeTEAペアリング スイーツコンテスト」最終審査結果
担 当 経済産業部 農業局お茶振興課
連 絡 先 経済産業部農業局お茶振興課
TEL 054-202-1488



【世界お茶まつり2025】
「SweeTEAペアリング2025スイーツコンテスト」
最終審査 <結果>
～Toshi Yoroizukaオーナーシェフ 鎧塚俊彦氏が審査員長～

第9回世界お茶まつり実行委員会は、令和7年6月13日(金)に、「SweeTEAペアリング2025 スイーツコンテスト」の最終審査を静岡市で開催しました。
コンテストでは、市販のお茶スイーツを対象としたプロ部門に75点、お茶を使ったレシピを対象としたアマチュア部門に179点の応募がありました。
当日は、テレビ出演でもおなじみのToshi Yoroizukaオーナーシェフ 鎧塚俊彦氏を審査員長に実食審査を行い、各部門の最優秀賞1点、優秀賞2点、優良賞2点及びローズ賞を決定しました。
最優秀賞及び優秀賞は、「世界お茶まつり2025 秋の祭典」のメインプログラムの1つで、お茶とスイーツのペアリングからお茶の魅力を発信する「SweeTEAペアリング2025」で販売します。

1 日 時 令和7年6月13日(金)14:00～16:30

2 場 所 鈴木学園 中央調理製菓専門学校静岡校(静岡市葵区七間町15-1)

3 審査員

審査員長 鎧塚 俊彦 氏	Toshi Yoroizukaオーナーシェフ
小杉 彰宏 氏	中央調理製菓専門学校 製菓学科長
望月 通喜 氏	静岡県洋菓子協会副会長
若月 正章 氏	静岡県和菓子協会会長
特別ゲスト審査員 「 當間ローズ 」氏	歌手、モデル、華道家 「静岡お茶推し隊」代表として特別ゲスト審査員

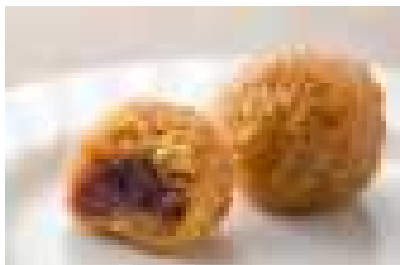
(次頁あり。入賞作品一覧)

4 結 果
＜プロ部門＞

賞	出品者	商品名	写真
最優秀賞 (鎧塚賞)	富士スピードウェイホテル (駿東郡小山町)	静岡県産抹茶と 波乗りレモンの プーシェショコラ	
優秀賞	お茶の実の雪うさぎ工房 (五十右園) (掛川市)	五十(ごじゅう)	
優秀賞	富士スピードウェイホテル (駿東郡小山町)	オール	
優良賞	有限会社 丸玉園 (焼津市)	静岡抹茶と日本酒「磯自 慢」のテリーヌショコラ	
優良賞 (ローズ賞)	Cafe&Restaurant LENRI (浜松市)	CHAシュラン	

※ローズ賞 「静岡お茶推し隊」のローズ氏が選んだ一品

<アマチュア部門>

賞	出品者	作品名	写真
最優秀賞 (鎧塚賞)	山岸 里美 (磐田市)	お茶フロランタン	
優秀賞	桐山 美香 (岐阜県)	玄米茶とミカン蜜のかおり小菓子	
優秀賞	増本 直子 (東京都)	ほろり緑茶キューブ	
優良賞 (ローズ賞)	佐々木 典子 (駿東郡長泉町)	極上とろ〜り抹茶バスクチーズケーキ	
優良賞	前澤 貴代 (静岡市)	和紅茶とシナモンの椿餅	

5 今後の予定

- ・各部門の最優秀賞、優秀賞は、世界お茶まつり秋の祭典で販売予定
- ・世界お茶まつり2025秋の祭典会場にて、表彰式を実施予定