

【1次審査（書類審査）および本選審査員】

大久保洋子…元実践女子大学教授

(一社)日本家政学会食文化研究部副会長
和食文化国民会議理事及び調査研究部会長

群馬県出身。実践女子大学文家政学部卒業。博士(食物栄養)。
専攻は調理学・食文化論。

主な著書:『江戸の食空間～屋台から日本料理へ』(講談社学術文庫)
『江戸のファースト・フード-町人の食卓、将軍の食卓-』(講談社選書メチエ)
『食材と調理 和食文化ブックレット6』(思文閣)
実績:亀戸文化センター講座講師、江戸資料館レプリカ資料作成助言(江戸料理・展示物)、総合区民センター講座「江戸料理を学ぶ」(平成24年度前期)「身体にやさしいお菓子作り」(平成25年度前期)「おやつオリジナルレシピ試作実習～コンテストに出場しよう」(平成26年度前期)の講師。
平成26年度「第1回 クッキング・フェスタ」から審査員を務める。

中川二郎…「パティスリーキャロリーヌ」オーナーシェフ(東京・春日町)
目白大学短期大学部教授

「東京製菓学校」洋菓子科就任中、欧州研修で修業する。12年間の教職を経て、練馬区(春日)に「パティスリー キャロリーヌ」をオープン。1992年ジャパングランプリ優勝。社団法人東京都洋菓子協会・技術指導部委員。

主な著書:『スポンジ・パウンドケーキと焼き菓子』(PHP研究所)、『7人のパティシエーその発想の原点とケーキたち』(PARCO出版)実績:日本テレビ「世界一受けたい授業」12回出演。
総合区民センター講座「パティシエに習うお菓子教室」(平成28年度前期)の講師。
「第2回 クッキング・フェスタ」から審査員を務める。



【本選審査員】

鎧塚俊彦

1965年生まれ。関西のホテルで修業後渡欧。スイス、オーストリア、フランス、ベルギーで8年間修業。ヨーロッパで日本人初の三ツ星レストランシェフパティシエを務め、帰国。

2004年、東京・恵比寿にて出来立てのスイーツを提供する「ToshiYoroizuka」をオープン。六本木ミッドタウンや杉並にアトリエや店舗を構える。

また、世界初となる畑から一貫した自社生産のショコラづくりを目指し、南米エクアドルにカカオ農園「ToshiYoroizuka CacaoFarmEcuador」に着手。

2011年、長年の夢を実現して小田原石垣山山頂に2000坪の農園を併設したレストラン&パティスリー「一夜城 Yoroizuka Farm」開設。2013年、ASEAN首脳会議40周年記念晩餐会にてデザートを担当。2016年11月、東京・京橋に新旗艦店「ToshiYoroizuka TOKYO」開店を機に本店及び本社移転。2018年12月、恵比寿店をショコラ専門店「Yoroizuka EC」としてリニューアル。

2019年6月、杉並「Atelier Yoroizuka」を全面改装し「ToshiYoroizuka Atelier」にリニューアル。

エクアドルのカカオ農園や、一夜城での農園開設、ほかにも各地の食や観光に関わる“大使”なども歴任し、素材の大切さと農業や地方の活性化にも尽力。様々なお客様のニーズに応え、最高の素材を追い求め、確かな技術と知識を駆使してより良き菓子作りに奔走している。



<チケット取扱い施設>・・・江東区総合区民センター TEL03-3637-2261

江東区文化センター TEL03-3644-8111、豊洲文化センター TEL03-3536-5061、亀戸文化センター TEL03-5626-2121
深川江戸資料館 TEL03-3630-8625、ティアラこうとう TEL03-5624-3333、東大島文化センター TEL03-3681-6331
砂町文化センター TEL03-3640-1751、森下文化センター TEL03-5600-8666、古石場文化センター TEL03-5620-0224

(株) サンセリーテ



<協賛>

パティスリー キャロリーヌ



グリーンマート 大友 ソントンホールディングス株式会社

SONTON



有限会社平野商店



株式会社宮崎商店

<主催>



公益財団法人江東区文化コミュニティ財団 江東区総合区民センター 電話 03-3637-2261
〒136-0072 東京都江東区大島 4-5-1 (第2・第4月曜日休館 但し祝日の場合は開館)