

大阪府菓子技術コンテスト

大阪府で開催！歴史ある菓子技術コンテスト

2025年11月13日に、大阪府下の菓子業界発展と従業員の技術力アップを図る為、大阪府菓子技術コンテストが開催されました。

今回は第59回目の開催となりました。

こちらのコンテストでは、Selection de Osaka Sweets（味覚 焼き菓子）、味覚 生菓子、ピース・アーティストック（アメ細工）、マジパン細工（プロ）、実技マジパン細工（プロ）、実技マジパン細工（学生）、プティガトー「冬のショコラ」（学生）、マジパン細工A（学生）、学生部門 ピースモンテ（アメ細工）、学生部門 ピースモンテ（ショコラ）、和菓子 上生菓子、一菓一撰、盆景菓子・工芸菓子、学生部門 一菓一撰 の14部門が設けられています。



大阪府菓子技術コンテストの審査の様子



マジパン細工を作るパティシエ

プロの技を間近で！実技マジパン細工部門

今年から、YouTubeで生配信をしながら行われた実技マジパン細工部門（プロ、学生）では、制限時間40分という短い時間の中で、観客の目の前で人形を3体制作し、その出来栄を競いました。競技はコンテスト当日の午前中に行われ、観客は、普段見ることのできないパティシエの技を生で見ることができ、歓声上がる場面もありました。実技部門にはプロが3名、学生が1名参加しました。



大阪府洋菓子協会
YouTube（外部リンク）
▲当日のアーカイブです是非ご覧ください♪

表彰式の様子



表彰式の様子



関西 食の「わ」プロジェクト
Instagram（外部リンク）

▲当日の取材動画です。ぜひご覧ください♪

受賞作品介绍



味覚 焼き菓子部門



味覚 生菓子部門



アメ細工部門（プロ）



出典：大阪府洋菓子協会
Webサイト（外部リンク）
▲上記のサイトで受賞作品を閲覧できます！



実技マジパン細工部門（プロ）



上生菓子部門