

2022 北海道洋菓子作品コンテスト大会

入賞者

(末尾は出品番号/同賞においては出品番号順)

【北海道知事賞】

マジパン仕上げデコレーション

柴山さん (株)ファームソレイユ) 104

【札幌市長賞】

グラン・ガトー

岡村さん (ANA クラウンプラザホテル札幌) 505

【連合会会長賞】

ピエス・アーティスティック

高橋さん (ICHIE Flower&Sweets) 201

【北海道洋菓子協会会長賞】

エコール マジパン仕上げデコレーションケーキ

寄木さん (札幌観光ブライダル・製菓専門学校) 2006

【特別賞 札幌丸井三越賞】

グラン・ガトー

中澤さん (株)ケイセイセイ) 518

【マジパン仕上げデコレーションケーキ】

- 金賞 南さん (株わかさいも本舗) 110
- 銀賞 橋本さん (株柳月) 105
- 銅賞 東理さん (ケーキハウスノエル) 103

【ピエス・アーティスティック】

- 金賞 山崎さん (ル・パティシエ・フルタ) 203
- 銀賞 田中さん (株柳月) 204
- 銅賞 該当なし

【グラン・ガトー】

- 金賞 松澤さん (株わかさいも本舗) 522
- 銀賞 酒谷さん (Pâtisserie Shu) 510
- 銀賞 只野さん (ICHIE Flower&Sweets) 517
- 銅賞 今西さん (pâtisserie OKASHI GAKU) 501
- 銅賞 高橋さん (ICHIE Flower&Sweets) 514
- 銅賞 山本さん (株シャルロット) 524

【ギフト菓子】

金賞 菊地さん（株柳月）402

銀賞 清水さん（ル・パティシエ・フルタ）401

銅賞 該当なし

【国内産米粉を使った焼き菓子】

金賞 安田さん（株柳月）310

銀賞 岡本さん（ル・パティシエ・フルタ）311

銅賞 大前さん（ショコラティエ マサール）303

【実技部門】

金賞 大野さん（パティスリーブリスブリス）12

銀賞 市原さん（札幌観光ブライダル・製菓専門学校）13

銅賞 高谷さん（赤いリボン）11

【エコール マジパン仕上げデコレーションケーキ】

金賞 佐藤さん（札幌ベルエポック製菓調理ウェディング専門学校）2009

銀賞 高橋さん（札幌ベルエポック製菓調理ウェディング専門学校）2011

銅賞 小谷さん（函館短期大学付設調理製菓専門学校）2008

【エコール マジパン モデリング】

- 金賞 成澤さん（経専調理製菓専門学校）1038
- 銀賞 小田島さん（光塩学園調理製菓専門学校）1009
- 銀賞 蜂屋さん（札幌観光ブライダル・製菓専門学校）1034
- 銀賞 中さん（札幌観光ブライダル・製菓専門学校）1036
- 銅賞 石川さん（札幌スイーツ&カフェ専門学校）1004
- 銅賞 小野さん（札幌観光ブライダル・製菓専門学校）1010
- 銅賞 合津さん（経専調理製菓専門学校）1014
- 銅賞 森下さん（光塩学園調理製菓専門学校）1024
- 銅賞 丹野さん（札幌観光ブライダル・製菓専門学校）1030
- 銅賞 本田さん（札幌観光ブライダル・製菓専門学校）1044

【エコール 単協会長賞】

旭川洋菓子協会会長賞 マジパン モデリング

木村さん（札幌ベルエポック製菓調理ウェディング専門学校）1012

小樽洋菓子協会会長賞 マジパン モデリング

鈴木さん（光塩学園調理製菓専門学校）1026

帯広洋菓子協会会長賞 マジパン仕上げデコレーションケーキ

堀越さん（札幌観光ブライダル・製菓専門学校）2015

北見洋菓子協会会長賞 マジパン仕上げデコレーションケーキ

柳谷さん（札幌観光ブライダル・製菓専門学校）2010

釧路洋菓子協会会長賞 マジパン モデリング

藤島さん（札幌スイーツ&カフェ専門学校）1047

札幌洋菓子協会会長賞 マジパン仕上げデコレーションケーキ

高橋さん（札幌スイーツ&カフェ専門学校）2004

函館洋菓子協会会長賞 マジパン モデリング

永木さん（札幌スイーツ&カフェ専門学校）1037