

2023 北海道洋菓子作品コンテスト大会

入賞者

(同賞においては出品番号順)

【北海道知事賞】

ピエス・アーティスティック (アメ)

201 高橋さん (ICHIE Flower&Sweets)

【札幌市長賞】

グラン・ガトー

503 金須さん (柳月)

【連合会会長賞】

マジパン仕上げデコレーション

111 柴山さん (ファームソレイユ)

【連合会技術指導委員長賞】

実技部門

12 大野さん (パティスリーブリスブリス)

【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

2013 本田さん (札幌観光ブライダル・製菓専門学校)

【特別賞 札幌丸井三越賞】

グラン・ガトー

505 菊地さん (柳月)

【マジパン仕上げデコレーションケーキ】

- 107 金賞 橋本さん (柳月)
- 101 銀賞 讃井さん (柳月)
- 105 銀賞 松林さん (ICHIE Flower&Sweets)
- 103 銅賞 鈴木さん (アトリエ アニバーサリー札幌円山)
- 106 銅賞 新目さん (K コンフェクト)
- 109 銅賞 南さん (わかさいも本舗)

【ピエス・アーティスティック】

- 203 金賞 芹田さん (札幌観光ブライダル・製菓専門学校)
- 202 銀賞 田中さん (柳月)
- 206 銅賞 山崎さん (ル・パティシエ・フルタ)

【グラン・ガトー】

- 513 金賞 酒谷さん (Pâtisserie Shu)
- 506 銀賞 只野さん (ICHIE Flower&Sweets)
- 502 銅賞 徳橋さん (コートドールプロパティ)

【ギフト菓子】

- 404 金賞 高橋さん (ICHIE Flower&Sweets)
- 403 銀賞 岡村さん (ANA クラウンプラザホテル札幌)

【国内産米粉を使った焼き菓子】

- 302 金賞 齋藤さん (柳月)
- 304 銀賞 山本さん (パティスリーアンシャルロット)

【実技部門】

11 金賞 高橋さん (ICHIE Flower&Sweets)

銀賞 該当なし

13 銅賞 市原さん (札幌観光ブライダル・製菓専門学校)

【エコール マジパン仕上げデコレーションケーキ】

2001 金賞 高橋さん (札幌ベルエポック製菓調理専門学校)

2012 銀賞 星場さん (経専調理製菓専門学校)

2016 銀賞 屋山さん (札幌観光ブライダル・製菓専門学校)

2006 銅賞 永木さん (札幌スイーツ&カフェ専門学校)

2008 銅賞 榎本さん (札幌ベルエポック製菓調理専門学校)

2010 銅賞 蜂屋さん (札幌観光ブライダル・製菓専門学校)

【エコール マジパン モデリング】

1060 金賞 森好さん (光塩学園調理製菓専門学校)

1013 銀賞 佐藤さん (札幌スイーツ&カフェ専門学校)

1043 銀賞 羽田さん (札幌観光ブライダル・製菓専門学校)

1044 銀賞 青木さん (札幌ベルエポック製菓調理専門学校)

1006 銅賞 山本さん (札幌観光ブライダル・製菓専門学校)

1008 銅賞 高松さん (宮島学園北海道製菓専門学校)

1017 銅賞 加藤さん (札幌観光ブライダル・製菓専門学校)

1030 銅賞 小野塚さん (札幌スイーツ&カフェ専門学校)

1035 銅賞 船木さん (札幌スイーツ&カフェ専門学校)

1038 銅賞 田邊さん (札幌ベルエポック製菓調理専門学校)

【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

1010 加藤さん（札幌観光ブライダル・製菓専門学校）

小樽洋菓子協会会長賞 マジパン モデリング

1005 須永さん（経専調理製菓専門学校）

帯広洋菓子協会会長賞 マジパン モデリング

1026 美山さん（札幌ベルエポック製菓調理専門学校）

北見洋菓子協会会長賞 マジパン モデリング

1059 斉藤さん（光塩学園調理製菓専門学校）

釧路洋菓子協会会長賞 マジパン モデリング

1046 小池さん（宮島学園北海道製菓専門学校）

札幌洋菓子協会会長賞 マジパン モデリング

1027 柴田さん（札幌スイーツ&カフェ専門学校）

函館洋菓子協会会長賞 マジパン モデリング

1001 金田さん（経専調理製菓専門学校）