

1965年生まれ。関西のホテルで修業後渡欧し8年修業、2004年東京恵比寿「Toshi Yoroizuka」開業。その後、六本木・東京ミッドタウン、杉並、小田原に店舗を展開。素材づくりを重視し、2010年にエクアドルに自社管理カカオ農園「ToshiYoroizukaCacaoFarmEcuador」、2011年には神奈川県小田原の石垣山山頂に2,000坪の農園とレストラン併設の「一夜城ョロイヅカ・ファーム」オープン。2016年に東京・京橋に旗艦店「ToshiYoroizukaTOKYO」オープン。農業に関する積極的な姿勢と、次代の菓子職人育成、日本の食文化の発展・推進をも目指し、日々より良き菓子づくりに奔走中。

静岡県産のお茶を使って創作したスイーツをご応募ください!

商品は

最終審査時点(2025年6月予定)で 販売されていることが条件です! 条件に合っていれば 既に販売されている スイーツも応募可能です!

和菓子でも 洋菓子でも 可能です!

主催:第9回世界お茶まつり実行委員会

#### プロ部門 **PROFESSIONAL**

#### 応募条件

- 応募する商品は実食審査時点(2025年6月予定)で販売されており、購入可能なこと。
- 静岡県産の茶を原料に使用していること。
- 実食審査に納品できること。
  - ※納品にかかる費用は出品者が負担すること ※実食審査に用いる商品(5個程度)は買取を予定
- 秋の祭典(2025年10月23~26日の4日間)での販売に納品できること。 ※最優秀賞、優秀賞に輝いた商品は、秋の祭典で4日間販売を予定 ※納品にかかる費用は出品者が負担すること ※秋の祭典での販売に用いる商品(各日10個を想定)は買取もしくは売上実績払いを予定
- ●一つの企業・個人事業主で何点も応募可能ですが、入賞できる商品は1点のみです。

世界お茶まつり2025公式ホームページ内 「SweeTEAペアリング2025コンテスト」 応募ページ より【プロ部門】を選択していただき、必要事項(商品説明[使用するお茶を明記]・店舗概要)を記入し、 応募する商品の写真を添付の上、応募してください。

募集期間

2024年11月1日(金)~2025年2月28日(金)









- 静岡茶の活かし方ビジュアルアピール味と香り、食感のバランス
- 創造性と独創性製菓技術コストパフォーマンス

### 審查·表彰

一次審査 │2025年3月に書類審査を実施し、結果を2025年4月に世界お茶まつり2025公式ホームページで発表

最終審査 2025年6月(予定)に実食審査を実施

最終結果 2025年8月発表(予定)

表彰式 2025年10月23日(木)世界お茶まつり2025秋の祭典にて表彰式を開催

展示・販売 世界お茶まつり2025秋の祭典(10/23-26)で入賞商品の展示・販売を予定

※今後変更になる場合もあります。

詳しくは、世界お茶まつり2025公式ホームページ内、応募ページにある注意事項をご確認ください。

# 世界お茶まつり2025

公式ホームページ

世界お茶まつり2025



## SweeTEAペアリング 2025 コンテスト 🖇

**❖** アマチュア部門

部門テーマ 🥒

「日本茶を使ったスイーツ」

11.10 2.280

詳しくは世界お茶まつり2025 公式ホームページをご確認ください

お問合せ

第9回世界お茶まつり実行委員会 SweeTEAペアリング2025コンテスト 窓口 〒422-8061 静岡県静岡市駿河区森下町3-6

Tel.054-202-9010 Fax.054-284-6330 Mail.ocha2025-st@aap-jim.com 受付時間/月~金 10:00~17:00 土日祝·年末年始除く



# 添まつり2025

CHA Festival 2025, Shizuoka, Japan

 $^{2}_{2}4.19$  (sat) -5.21 (wed) 春の 祭典

静岡県全域及び首都圏、関西圏

秋の § 10.23 (THU) - 10.26 (SUN)

静岡県コンベンションアーツセンター **「グランシップ」ほか** 

