

第 53 回大阪府洋菓子コンテスト

《審査対象の作品募集要綱》

1. 搬入日時および場所

搬入日時： 平成 30 年 11 月 8 日(木)16:00~18:30(持込部門) ※時間厳守でお願いします。

受付終了後、作品右下に作品番号を貼り、指定展示会場に展示してください。

※ 受付場所は当日案内します。

開催日 : 平成 30 年 11 月 9 日(金) 一般公開は 12:00~17:30
表彰式は 16:00~

開催場所： 大阪ガスショールーム ハグミュージアム (大阪市西区千代崎 3 丁目南 2 番 59 号)



- ※ 道路はすべて駐車禁止です。周辺に留め置きは出来ませんのでご注意ください。
- ※ 搬入の際、ハグミュージアムの駐車スペースがご利用できます。ただし作品を下ろしたらすぐに移動していただくことになりますので、予めご了承ください。待機場所にて白衣を着た係の者に空を確認してから搬入用駐車場にお進みください。
- ※ 移動していただいたお車は近隣にある有料駐車場をご利用ください。
(スーパースーパービバホーム大阪ドームシティ、イオンモール大阪ドームシティ等)

スーパースーパービバホーム大阪ドームシティ駐車場 1,000円以上お買い上げ 2時間無料

通常日(野球開催日含む)：入庫より1時間無料 30分/300円 当日最大料金1,000円

イベント日：入庫より1時間無料 30分/500円 当日最大料金2,000円

特別日：入庫より1時間無料 以降30分毎に500円

イオンモール大阪ドームシティ駐車場 5000円以上お買い上げのお客様は、+1時間無料

通常日：最初の2時間無料 以降30分毎に200円(1000円以上お買い上げで+2時間無料)

特別日：最初の1時間無料 以降30分毎に500円(2000円以上お買い上げで+2時間無料)

2. 作品の取り扱い

- ① 搬入、展示に関しては係員の指示に従ってください。
- ② 会期中の搬出は認めません。
- ③ 出品作品の返還は、全ての部門共通で各自で責任を持って搬出時間内に行ってください。
- ④ 搬出時間は11月9日(金)17:30~18:30とし、それ以降の返還は認めません。

3. 審査

- ① 審査は別に定める審査規定に従って行われます。
- ② 食品衛生法に違反する物質が発見され、疑義が生じた場合、または規格に違反した作品については審査から除外します。

4. 表彰式

- ① 11月9日(金)16:00~17:30。入賞者は15:30時に表彰式会場に集合してください。
- ② 白衣・帽子着用のこと(白衣以外での出席は不可)

5. その他の注意事項

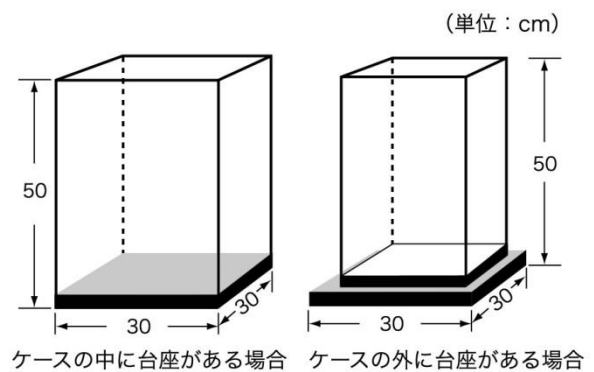
- ・搬入時に持ち込んだ各自の私物等は必ずお持ち帰りください。終了時に残っているものは全て撤去します。
- ・一般の方もいらっしゃいますので、普段以上に節度ある行動を心がけてください。

6. 各部門詳細

- ・全ての部門、テーマはクリスマス（各自で作品テーマをつける）
名刺サイズに記入してください。

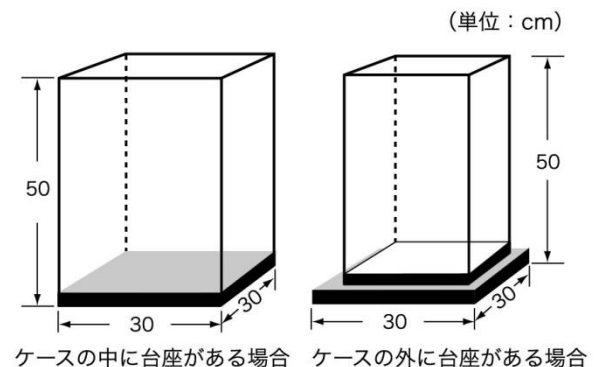
【第1部】ピエス・アーティスティック（アメ細工）

- ・製作テーマは「クリスマス」。但し、自主テーマを付け、名刺サイズの紙に明記し持参。
- ・最低、アメ細工を50%以上で構成させること。
- ・基本的には食べられる素材で製作するものとするが、作品の補強、飾りなどの目的で部分的に他の食材を使用することは可（パステヤージュ等）。
- ・サイズは台もしくはケースも含めて幅30cm以内（正面）×奥行30cm以内×高さ50cm以内とする（空間に作品が突出さないこと）。※台座の上に乾燥材を置いて可。



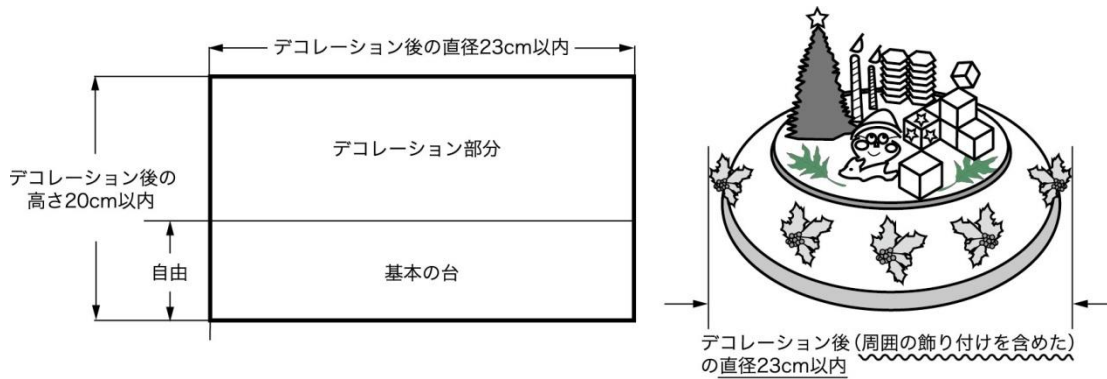
【第2部】ピエス・アーティスティック（ショコラ）

- ・製作テーマは「クリスマス」。但し、自主テーマを付け、名刺サイズの紙に明記し持参。
- ・材料はすべてチョコレートで製作すること。
- ・サイズは台もしくはケースも含めて幅30cm以内（正面）×奥行30cm以内×高さ50cm以内とする（空間に作品が突出さないこと）。



【第3部】マジパン細工（Aクラス：経験4年以上）

- ・製作テーマは「クリスマス」。但し、自主テーマを付け、名刺サイズの紙に明記し持参。
- ・台はスポンジケーキ、フルーツケーキ、バターケーキのいずれか。台の高さは自由。
審査の際に竹串がスムーズに刺さらない場合は審査対象外とする。
- ・作品は高さ 20cm、直径 23cm 以内とするが、受付でサイズをゲージで測定し、サイズオーバーの場合は審査対象外とする。
- ・金カルトン(φ24cm 程度)は各自ご準備ください(配付はございません)。
- ・24 cm×24 cm×高さ 25 cmのケースに入れて出品してください。
- ・マジパンで被覆する(飾りはマジパン仕上げ、必ずパイピングを入れる)。
- ・マジパンに粉糖や酒で固さを調節する以外のものを混入してはならない。
- ・マジパン以外のものは使用不可(例としてパスタ・そば等の乾麺も不可)。
- ・ガムペーストは一切使用してはならない。
- ・マジパンの数、サイズは自由。
- ・目の表現に使用するバタークリーム、チョコレートの使用は認める。それ以外の材料の使用は不可。



【第3部】マジパン細工（Bクラス：経験4年未満）

- ・製作テーマは「クリスマス」。但し、自主テーマを付け、名刺サイズの紙に明記し持参。
- ・サイズは、ケースを含め 24 cm×24 cm×高さ 25 cmとし、市販の金カルトンの上に直径 21 cm×高さ 20 cmからはみ出さないよう製作すること。
- ・金カルトン(7寸用)は各自ご準備ください(配付はございません)。
- ・土台のスポンジはなしで、全てマジパンで製作すること。
- ・マジパンの固さ調節として、粉糖、酒の混入は良いが、それ以外のもの(ガムペーストなど)の混入は不可。
- ・目の表現に使用するバタークリーム、チョコレートの使用は認める。それ以外の材料の使用は不可。



【第4部】ヘクセンハウス

- ・製作テーマは「クリスマス」。但し、自主テーマを付け、名刺サイズの紙に明記し持参。
- ・サイズは、ケースを含め **32cm×32cm×高さ自由**とする。
- ・ヘクセンハウスとは、焼成したクッキー生地を主体に製作したものとし、その他の素材での製作の場合は、審査から除外する。
- ・ヘクセンハウス以外の装飾については、全て食べられる素材（マジパン、チョコレート、アメ等）で自由に製作可。

【第5部】味覚部門

- ・製作テーマは「チョコレートを使ったクリスマスケーキ」。但し、自主ケーキ名を付け、名刺サイズの紙に明記し持参。
- ・サイズは、**25cm×25cm** 以内の市販のカルトンに乗せること。形状は自由。高さ自由とする。
- ・作品はカカオ分が感じられる味覚にして製作すること。（チョコレートの使用が装飾のみ等は×）
- ・味覚審査の為、同形のを提出（装飾は不要）
- ・展示用は長時間耐えられる保形力にしておくこと。（凝固剤の増量等）
- ・販売商品価値的要素も含まれるため、市販のクリスマス装飾品等の使用可。但し社名店名等出品者が特定出来るものは不可

【第6部】学生部門マジパン細工

- ・製作テーマは「クリスマス」。但し、自主テーマを付け、名刺サイズの紙に明記し持参。
- ・サイズは、ケースを含め **24cm×24cm×高さ 25cm** とし、6寸用市販の金のカルトンの上に作品の直径 **18cm×高さ 20cm**からはみ出さないよう製作する。
- ・土台のスポンジはなしで、全てマジパンで製作すること。
- ・マジパンの固さ調節として、粉糖、酒の混入は良いが、それ以外のもの（ガムペースト等）を混入は不可。



【第7部】学生部門ピエスモンテ（アメ細工）

- ・製作テーマは「クリスマス」。但し、自主テーマを付け、名刺サイズの紙に明記し持参。
- ・サイズはケースを含め **24cm×24cm×高さ 40cm** とする。
- ・作品は必ずケースに収められていること。
- ・ケース内に乾燥剤を設置しても良い。
- ・全て食べられる素材で製作し、アメ細工を **50%以上**装飾すること。

【第8部】学生部門ピエスモンテ（ショコラ）

- ・製作テーマは「クリスマス」。但し、自主テーマを付け、名刺サイズの紙に明記し持参。
 - ・サイズはケースを含め 24cm×24cm×高さ 40cm とする。
 - ・作品は必ずケースに収められていること。
 - ・純チョコレートのみを使用し、プラスチックチョコレート、洋生チョコレートの使用は不可。
-
- ・全ての部門において下記の場合、審査委員の判断により失格もしくは減点をします。
 - 1) 注意事項に違反した場合
 - 2) 指定以外、又は食べられない素材を使用した場合
 - 3) 規格外作品は参考作品とします。

ケース販売先

★人形ケース（ウイナーケース）

しもじま TEL：06-6252-4361

住所：大阪府大阪市中央区北久宝寺町 3-3-8

大阪サンセイ TEL：06-6341-0951

住所：大阪市北区梅田 1-11-4 大阪駅前第4ビル B2

東急ハンズ、インターネット（フェアリーランド）等

★アクリルケース 美の丈 TEL：072-995-3330

当日出品できなくなった場合は、受付までご連絡をお願いします。

事務局携帯：070-5342-3961