

第58回 西日本洋菓子コンテスト開催ご案内

洋菓子業界発展の一助として従業員の皆様の技術向上を図るため、昭和33年から毎年1回コンテストを開催しております。その第58回を下記のとおり開催することになりました。貴社従業員の皆様をご参加下さいますようお願い申し上げます。

主催 (一社)兵庫県洋菓子協会 協賛 紀州食品株式会社
大阪府洋菓子協会 不二製油株式会社
京都府洋菓子協会 ドーバー洋酒貿易株式会社
和歌山県洋菓子協会 株式会社パッケージ中澤
奈良県洋菓子協会 株式会社明治関西支社
滋賀県洋菓子協会 株式会社アワジャ
岡山県洋菓子協会 株式会社イワセ・エスタ大阪
後援 (一社)日本洋菓子協会連合会 池伝株式会社
週刊製菓時報株式会社 日仏商事株式会社
協賛 リボン食品株式会社 株式会社ヒラタ
株式会社増田製粉所 株式会社前田商店
ゴールデンケリーパテント香料㈱ 吉田産業株式会社

日時 平成29年6月4日(日) 受付時間:午前7時~9時(時間厳守)
競技開始:午前9時
場所 神戸国際調理製菓専門学校 神戸市中央区栄町3-5-1
(JR、阪神)元町駅下車南へ徒歩10分

コンテストの種目&競技内容

【第1部】実技(当日製作) ※競技開始30分前までに競技会場に集合

Aクラス(経験年数、使用材料は制限なし。競技時間150分)
製作テーマ『四季』。但し、自主テーマを付け、名刺サイズの紙に明記し持参。直径24cmのスポンジ台を各自焼いてそのままの状態を持ち込むこと。サンドは不要。作品は縦32cm×横32cm×高さ32cmに収まるように製作すること。
(アメ細工の使用は自由。煮つめたアメの持参可、着色可、引いたアメ不可、造形不可)。
Bクラス(経験年数は6年未満。競技時間90分)
製作テーマ『四季』。但し、自主テーマを付け、名刺サイズの紙に明記し持参。(アメ細工は認めません)。直径21cmのスポンジ台を各自焼いてそのままの状態を持ち込むこと。サンドは不要。作品は縦27cm×横27cm×高さ27cmに収まるように製作すること。

■実技の注意事項■

- ①作業着、帽子、前掛け、マスクは必ず着用すること。
 - ②小道具は各自持参すること。道具の貸し借りは禁止。電池式の電動機、バーナー使用可。カセットコンロ1台持ち込み可。
 - ③アメランプは100V仕様のもを各自持参すること(200V不可)。(アメランプ以外の電源使用禁止)
 - ④電子レンジ、IH調理器の使用禁止。
 - ⑤椅子、引き出しなど競技会場内据え付け設備の使用禁止。
 - ⑥W800mm×D500mm×H1200mmサイズまでの棚などの持ち込み可。(ばんじゅうは持ち込み可。但し、競技会場通路に置くのは禁止)
 - ⑦作業台以外での作業を禁止する。
 - ⑧競技終了後のゴミは各自の責任において持ち帰ること。
- 以上、注意事項を守らない選手は減点または参考作品とする。

会場にそなえつけの材料・器具

洋生チョコレート(ホワイト・ミルク・スイート 各#35、#42)
各部門用カトルン カセットコンロ各1台

選手を用意する材料

- (1) スポンジ、バタークリーム、マジパン、プラスチックチョコレート(造形不可、着色して持参可)、粉糖等、色素(会場に色素の用意はありません)。
- (2) ドライアイス・アイスボックスは各自で用意。

【第2部】味と技のピエスマンテ(アントルメの味覚審査があります)

テーマは『自由』。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幅50cm×奥行50cm×高さ自由とする。作品は必ずケースに収められていること。また、ピエスマンテにアントルメを飾り、試食用のアントルメを用意すること。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。ピエスマンテに飾るアントルメの大きさは直径18~24cm相当、高さは自由。また日持ちがする物で製作すること。試食用のアントルメは原形の2分の1相当、高さは自由。装飾は不要。アントルメの断面図の写真をピエスマンテケース正面右下に添付すること。試食用の作品を入れる箱に店名やマークが入っている場合は、ガムテープ等で上から貼り付けて店名を特定できないようにして持ち込むこと。

【第3部】チョコレート工芸菓子(アントルメの味覚審査があります)

テーマは『自由』。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幅50cm×奥行50cm×高さ自由とする。作品は必ずケースに収められていること。また、ピエスマンテにアントルメを飾り、試食用のアントルメを用意すること。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。ピエスマンテに飾るアントルメの大きさは直径18~24cm相当、高さは自由。また日持ちがする物で製作すること。試食用のアントルメは原形の2分の1相当、高さは自由、装飾は不要。アントルメはチョコレートを主体とすること。アントルメの断面図の写真をピエスマンテケース正面右下に添付すること。試食用の作品を入れる箱に店名やマークが入っている場合は、ガムテープ等で上から貼り付けて店名を特定できないようにして持ち込むこと。

【第4部】小型工芸菓子

テーマは『自由』。但し、自主テーマを付け、名刺サイズの紙に明記し持参。作品の大きさは23cm×23cm×高さ40cm以内の立方体に入れれば台の形は自由(展示の関係上、ケースに入れる必要はありません)。作品はすべて食べられる素材で作ること。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。

【第5部】ピエス・アーティスティック

テーマは『自由』。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、チョコレート等)。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(空間に作品が突出しないこと)。※台座の上に乾燥剤を置いて可。

【第6部】バタークリームデコ

テーマは『自由』。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。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。全体の高さは10cm、直径23cm以内。飾りの厚さと高さは1cm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。基本となる台にバタークリームで被覆し、その台にバタークリームの絞りでデコレーションすること(ガナッシュのバイピングは可)。文字はプレートに描かないで直接台に描くこと。ガムペースト、マジパンは一切使用してはならない。作品はすべて食べられる素材で作ること。使用油脂の50%はバターを使用すること。

【第7部】マジパンデコ(プロ)

テーマは『自由』。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。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。マジパンで被覆(飾りはマジパン仕上げ、必ずバイピングを入れる)。マジパンには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。

【第8部】マジパン細工(学生)

テーマは『四季』。但し、自主テーマを付け、名刺サイズの紙に明記し持参。マジパンの重さは500g以下、高さ20cm以下、市販の18cmの金のカルトンの上で仕上げること。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。

【第9部】ディスプレイ

テーマは『自由』。但し、自主テーマを付け、名刺サイズの紙に明記し持参。40cm×40cm×高さ80cmの空間に収まるようにディスプレイする。

注意事項

ジャパン・ケーキショーの予選会を兼ねていますので、西日本洋菓子コンテストでの入賞作品をそのまま、もしくは若干の手直しでも出品できます(但し、ジャパン・ケーキショーの出品は強要するものではありません。あくまでも本人の自由意志とします)。西日本洋菓子コンテストにおいては、国内外を問わず、コンクール、関係業界紙(誌)等で過去に発表された作品のコピー作品、または著しく類似していると判断された作品は『審査対象外』とします。
表彰 各部門の1位(5万円)、2位(3万円)、3位(1万円)としますが、Aクラス1位・厚生労働大臣賞、2部1位・味と技のピエスマンテ・農林水産大臣賞、3部・1位・チョコレート工芸菓子の3部門は(7万円)とします。優良賞(参加者数により賞の増減があります)。なお、マジパン細工(学生)の部は賞状のみとなります。

【審査員】

青木旬弘(パティスリー句)	青山博之(青山パティシエ技術研究所)
赤崎哲朗(大阪マリオット都ホテル)	市原益夫(ロイヤルホテル)
今井雅弘(大阪あべの辻製菓専門学校)	上田嘉規(パティスリーNeiro)
大川原和弘(ルランシオンデュークール アミエル)	大西達也(元町ケーキ)
小野林 範(クラブハリエ)	垣本晃宏(ASSEMBLAGES KAKIMOTO)
勝間建次(パティスリーフラスコ)	岸井 隆(ツマカリ)
小柴 学(五感)	駒居崇宏(シュゼット)
清水隆史(エーデルワイス)	妹尾哲也(クラブハリエ)
竹田嘉信(バイカル)	竹村義尚(辻学園調理・製菓専門学校)
立川順一(エーデルワイス)	豊福美由紀(ヒロヤコンフェクション)
中村傑悦(ユーカリプティース)	成瀬武弘(T-NARUSE)
西田一巳(帝国ホテル大阪)	西村潤司(神戸風月堂)
西山未来(シュゼット)	橋本憲司(エルヴェ洋菓子店)
橋本佳津馬(神戸風月堂)	平井茂雄(L'AVENUE)
福原光男(リッチフィールド)	的場勇志(ナチュラル・シロモト)
水野直己(洋菓子マウンテン)	森田武雄(パティスリーモリタ)
安本 潤(モンシェリー)	山本隆夫(クラブハリエ)
山本一人(カズ)	横川哲也(菓子工房T.YOKOGAWA)

※作品審査は、上記審査員団のうち、24人が審査します。審査終了後、作品の一般公開前に、全出品作品について各審査員がアドバイスする時間を設けますので、是非、今後の参考にしてください。

参加資格 主催団体の協会員

参加料 出品作品1点につき1,000円の参加料を徴収します。参加料は各府県協会に納めて下さい。なお、学生は無料です。

【申し込み】 各自、事業主の推薦または承認を得て下記の参加申込書にご記入の上、5月10日(水)までに下記の各自所属協会に提出して下さい。

(一社)兵庫県洋菓子協会	TEL 078-871-5938	FAX 078-802-5826
大阪府洋菓子協会	TEL 06-6253-3121	FAX 06-6253-3123
京都府洋菓子協会	TEL 075-280-0033	FAX 075-280-0045
滋賀県洋菓子協会	TEL 0749-21-2306	FAX 0749-21-2307
奈良県洋菓子協会	TEL 0745-22-8111	FAX 0745-22-8877
和歌山県洋菓子協会	TEL 073-472-7388	FAX 073-472-7388

【問合せ先】(一社)兵庫県洋菓子協会
TEL 078-871-5938 FAX 078-802-5826

※なお、参加申込をされた方には、審査要綱を順次送付しますのでご確認ください。

協賛各社の新製品・注目製品を展示しております。是非ご参考にご一見ねがいます。

西日本洋菓子コンテスト運営委員会 御中

平成 29 年 月 日

第58回西日本洋菓子コンテスト参加申込書

第1部(当日製作)		第2部(ピエスマンテ)	第3部(チョコレート工芸菓子)	第4部(小型工芸菓子)	第5部(ピエス・アーティスティック)	第6部(バタークリームデコ)	第7部(マジパンデコ(プロ))	第8部(マジパン細工(学生))	第9部(ディスプレイ)
A	B	出品します	出品します	出品します	出品します	出品します	出品します	出品します	出品します
経験年数 制限なし	経験年数 6年未満	備考 参加別と該当欄へ〇印を付けてください。※社名、店名は正確に記入してください。							
フリガナ氏名	事業所住所								
使用する	携帯	店名	Tel () -						
使用しない									

◇◇◇この申込書の締切日は5月10日(水)までですのなるべく早く各自所属協会へご提出ください◇◇◇