

# 第59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59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せようお願い申し上げます。

**主催** 大阪府洋菓子協会 協賛 紀州食品株式会社  
京都府洋菓子協会 不二製油株式会社  
(一社)兵庫県洋菓子協会 ドーバー洋酒貿易株式会社  
和歌山県洋菓子協会 株式会社明治関西支社  
奈良県洋菓子協会 株式会社アワジャ  
滋賀県洋菓子協会 株式会社イワセ・エスタ大阪  
岡山県洋菓子協会 株式会社日伝株式会社  
(一社)日本洋菓子協会連合会 池田商事株式会社  
**後援** 週刊製菓時報株式会社 株式会社ヒラタ  
**協賛** リボン食品株式会社 株式会社増田製粉所  
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30年6月12日(火) 一般公開：午前10時～午後4時  
持込作品受付：前日6月11日(月)午後予定(時間は決定次第、別途ご案内します)  
実技受付時間：当日6月12日(火)午後8時半～10時 競技開始：午前10時

**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  
最寄り駅：大阪市営地下鉄 長堀鶴見緑地線「ドーム前千代崎」駅下車  
①番出口より徒歩3分  
阪神なんば線「ドーム前」駅下車 ②番出口より徒歩3分  
JR環状線「大正」駅下車 正面の信号を渡り右へ徒歩7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『クラシック』。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24センチ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。(餡細工の使用は自由。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『アニバーサリー』自主テーマを付け、名刺サイズの紙に明記し持参。(アメ細工の使用不可)。直径21センチ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、マスクは必ず使用すること。土足厳禁(上履き持参のこと)
  - 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、バーナーの使用可。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。
  - ⑥作業台以外での作業を禁止する。
  - ⑦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)  
各部門用カルトン

### 選手の用意する材料

- (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】ピエスモンテ(アメ細工) ※アントルメの味覚審査なし**  
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。すべて、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。パステャージュ使用可。  
イミテーションのアントルメは自由とする。

**【第3部】チョコレート工芸菓子(ボンボンショコラ1種類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×高さは自由とする。作品は必ずケースに収められていること。またピエスモンテにボンボンショコラ6個以上飾り、試食用のボンボンショコラを15個用意すること。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。ボンボンショコラはカカオが感じられる1種類のガナッシュをセンターとして製作すること。形状は自由。但し1個15g以内に収めること。  
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。

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30年 月 日

## 第59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 ピエスモンテ	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・アーティストック (アメ細工)	第6部 ピエス・アーティストック (ショコラ)	第7部 バタークリームデコ	第8部 マジパンデコ(プロ)	第9部 マジパン細工(学生)
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
備考 参加別と該当欄へ○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。									
経験年数 制限なし		フリガナ 氏名			〒 事業所 住所				
餡 ラ ンプ	使用する	携帯			店名				
	使用しない								

**【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。サイズは市販のケース幅24cm×奥行24cm×高さ40cmに入れること。台の形は自由。作品はすべて食べられる素材で作ること。

**【第5部】ピエス・アーティストック(アメ細工)**  
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。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(パステャージュ、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×奥行30cm×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】ピエス・アーティストック(ショコラ)**  
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。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×奥行30cm×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7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±1cm以内。飾りの厚さと高さは1cm以内。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(ガナッシュのパイピングは可)。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8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。サイズオーバー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、必ずパイピングを入れる)。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9部】マジパン細工(学生)**  
テーマは「アニバーサリー」。但し、自主テーマを付け、名刺サイズの紙に明記し持参。作品は高さ20cm、直径18cm以内とする。サイズオーバーは審査対象外とする。市販の金のカルトンの上で仕上げることも。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。

**【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・ピエスモンテ(アメ細工)・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】** 審査委員長：平井茂雄氏(L'AVENUE) 他審査員団にて行う  
展示会場にて各審査員が質問に応じます

**参加資格** 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、4月27日(金)までに各自所属協会に提出して下さい。

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
(一社)兵庫県洋菓子協会	TEL 078-871-5938	FAX 078-802-5826
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
岡山県洋菓子協会	TEL 086-274-0515	FAX 086-274-0701

**【問合せ先】** 大阪府洋菓子協会 TEL：06-6253-3121 FAX：06-6253-3123