

第58回大阪府菓子技術コンテスト

《審査対象の作品募集要綱》

1. 搬入日時および場所

水曜日は休館日の為お客様入口は閉鎖されています。搬入用入口（1F）をご利用下さい。

搬入日時： 令和6年11月6日（水） 13時～15時

受付終了後、作品右下に作品番号を貼り、**5F 展示会場**に展示してください。

※ 自主テーマを名刺サイズの紙に明記して持参の上、作品の前に置いてください。

開催日： 令和6年11月7日（木） 一般公開は11:00～16:00

表彰式は 13:30～

開催場所： 大阪ガスショールーム ハグミュージアム5F

（大阪市西区千代崎3丁目南2番59号）

ハグミュージアム



2. 作品の取り扱い

- ① 搬入、展示は係員の指示に従ってください。
- ② 展示中の搬出は認めません。
- ③ 出品作品の搬出は各自の責任で搬出時間内に行ってください。
- ④ 搬出時間は11月7日（木）16:00～16:30とします。

3. 審査

- ① 審査は審査規定に従って行われます。
- ② 食品衛生法違反する物質が発見された場合、または規格違反の作品は審査対象外とします。

4. 表彰式

- ① 11月7日（木）13:30～15:00。入賞者は13:00に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）

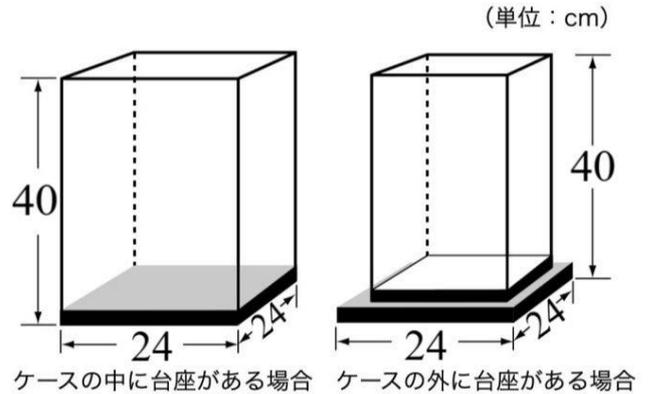
5. その他の注意事項

- ・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。
- ・一般の方も来場されますので、普段以上に節度ある行動を心がけてください。

【洋1部】ピエス・アーティスティック（アメ細工）

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（パステージュ等）。
- ・サイズは台もしくはケースも含めて幅24cm以内（正面）×奥行24cm以内×高さ40cm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。



【洋2部】ピエス・アーティスティック（ショコラ）

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24cm以内（正面）×奥行24cm以内×高さ40cm以内とする（空間に作品が突出さないこと）。

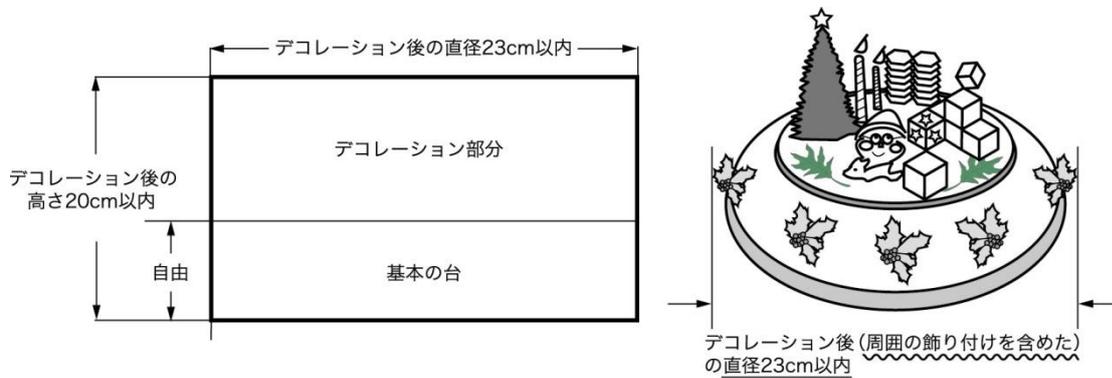
【ジャパンケーキショー規定】と同じです

ケース底部の台の高さ5cmまでとし、作品搬送時に手を差し入れる部分や乾燥剤を入れるためのスペースとして使用可能。なお、台の部分の高さは高さ制限に含まれない。（今までのケースの使用も可能です）

【洋3部】マジパン細工

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。



【洋4部】味覚 生菓子

製作テーマは「冷凍ピューレを使ったケーキ」。

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 15 cm以内とする。
- ・カルトン等に乗せること。味覚審査の為、同形のものを 12 個にカットし提出(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)
- ・社名店名等出品者が特定出来るものは使用不可

【洋5部】Selection de Osaka Sweets (味覚 焼き菓子)

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、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 15 cm以内とする。
- ・現在販売されている商品も出品可能
- ・カルトン等に乗せること。味覚審査の為、同形のものを 12 個にカットし提出(装飾は不要)
- ・味覚審査用には社名店名等出品者が特定出来るものは使用不可
- ・ディスプレイ用は店舗のロゴ・ラベル等も使用可能(一般公開時に展示されます)

【洋6部】学生部門マジパン細工

自主テーマを付け、名刺サイズの紙に明記し持参。

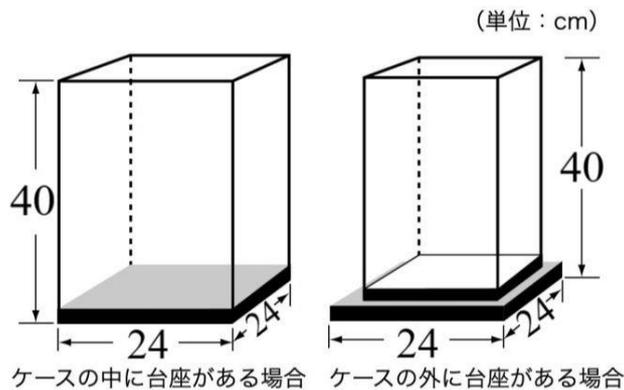
- ・サイズは、ケースを含め 21cm×21cm×高さ 24cm とし、6寸用市販の金のカルトンの上に作品の直径 18 cm×高さ 20 cmからはみ出さないよう製作する。
- ・土台のスポンジはなしで、全てマジパンで製作すること。
- ・マジパンの固さ調節として、粉糖、酒の混入は良いが、それ以外のもの（ガムペースト等）を混入は不可。



【洋7部】学生部門ピエスモンテ（アメ細工）

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。



【洋8部】学生部門ピエスモンテ（ショコラ）

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。

和菓子 各部門 自主テーマとする

【和1部】上生菓子

- ・サイズは 20cm×20cm×高さ 40cm とする。
- ・菓銘札、紙のキャプションを置く
- ・全て食べられる素材で製作すること。

【和2部】一菓一選

- ・白木の板にて 20cm×20cm×高さ 15cm、50g で仕上げる。
- ・紙のキャプションを置く
- ・全て食べられる素材で製作すること。

【和3部】盆景菓子・工芸菓子

- ・盆景菓子は 40cm×40cm×高さ 15cm とする。
- ・工芸菓子は 50cm×50cm×高さ 60cm とする。
- ・全て食べられる素材で製作すること。

【和4部】学生部門 一菓一選

- ・白木の板にて 20cm×20cm×高さ 15cm、50g で仕上げる。
- ・紙のキャプションを置く
- ・全て食べられる素材で製作すること。

注意事項

- ※ 各部門で、食品衛生法に抵触する作品は失格とします。
 - ※ 各部門で、各自で必ずケースに入れて出品して下さい。「ケースに関する質問は事務局まで」
 - ※ 同一部門への複数のエントリーはできません。
 - ※ 各部門で、市販の既製品は使用不可
 - ※ 各部門とも著作権に触れる作品は出品不可（例 ディズニー等のキャラクター）
 - ※ すべて食べられる素材で作る事
- ・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となることがあります。
- 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。

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（当日のみ）

★ 自主テーマをつけた名刺サイズの紙を忘れずに持参してください ★