

第 59 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

※水曜日は休館日のため、正面のお客様用入口は閉鎖されています。搬入の際は、1階の搬入専用入口をご利用ください。

搬入日時：令和7年11月12日（水） 13時～15時

※ 展示について

会場に入られましたら、まずご自身の出品部門のエリアをお探してください。各部門には係員が待機しておりますので、指示に従ってください。

展示テーブルには作品番号が記載された札があらかじめ設置されていますので、申込後にお送りしたメールに記載の作品番号を確認のうえ、ご自身の作品を該当の位置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7年11月13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13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13日（木）13:30～15:00。入賞者は13:00に2F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。

6. 撮影について（追加事項）

- ・搬入日（11月12日）には、会場内にて大会記録用および広報用の写真・動画撮影が入る予定です。
- ・また、出品者ご本人の撮影も行われる場合がございますので可能な限りご対応をお願いいたします。
- ・表彰式（11月13日）にも撮影が入る予定です。受賞者の様子や式典の全体風景等も撮影されます。
- ・撮影された写真や映像は、今後、大会報告書、協会ホームページ、SNS、各種広報媒体、印刷物等に使用される場合がございますので、あらかじめご了承の上、ご参加ください。

【洋1部】 Selection de Osaka Sweets（味覚 焼き菓子）

本部門の審査は、「姿」「美味しさ」「地域性」「品格」「衛生」の5項目（各10点、合計50点）に基づき総合的に評価する。外観の調和や仕上がりの完成度、味と香りのバランス、地域素材や個性の表現、包装等の品位、衛生管理や表示の適正など、商品としての総合力が審査の対象となる。

自主テーマを付け、名刺サイズの紙に明記し持参すること。

- ・作品は、25cm×25cm以内の市販のカルトンに載せること。
- ・現在販売中の製品も出品可能とする。
- ・味覚審査用として、同一形状・同一サイズの製品を12個用意すること。装飾は不要とし、そのまま提出すること。
- ・味覚審査に供する製品には、社名・店舗名等、出品者を特定できる表示を一切使用しないこと。
- ・展示用の製品には、店舗ロゴやラベル等の表示を可とする（一般公開時に展示される）。

【洋2部】〈プロ〉 味覚 生菓子 supplied by 日仏商事（株）

テーマは「冬のショコラ」を使用したアントルメ」。ショコラを使用し、冬を感じる味の表現をする。ショコラを主体とした2種類以上のテクスチャーをアントルメの構成に組み入れる。テクスチャー：食べ物を食べる時の食感。直径15cm×高さは上の飾りを含め11cmの立方体に収まること。アントルメ（展示用・味覚審査用）を計2台製作。形は自由。側面の飾りも含め直径18cmの丸カルトン内に収まること。味覚審査用は各自12カットして提出する。デコレーションは不要だが、味覚の構成の一部である場合はデコレーションしてもよい。店のロゴマークや名前が入ったピック・フィルム・シール・ケース等の使用は不可。日仏商事（株）取り扱いのカカオバリー社（ピュルテシリーズ、エリテージシリーズ）またはDLA naturals社のチョコレートを使用すること。また、作品製作にあたり日仏商事（株）よりチョコレートサンプルの提供を行います。

1名あたり2袋分を提供いたします。（※カカオバリー社1kgサイズ商品及び、DLA naturals社商品に限ります）

サンプルは参加応募後に所定のフォームにてお願いします。

【洋3部】ピエス・アーティスティック（アメ細工）

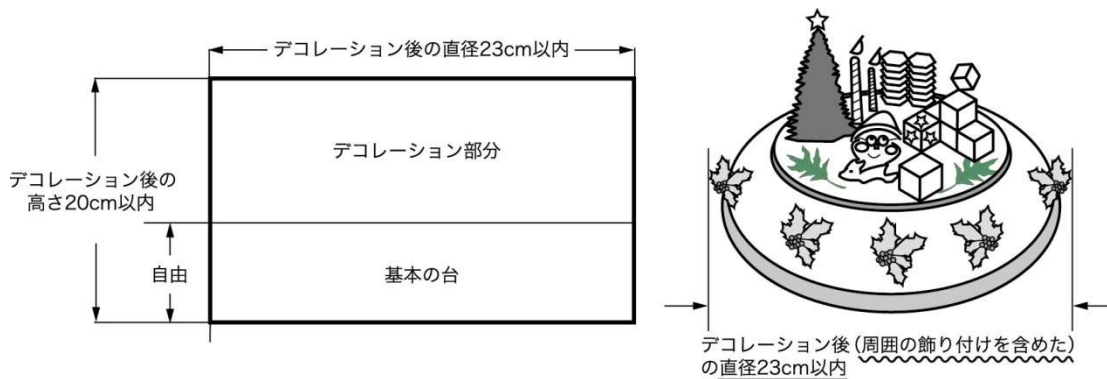
自主テーマを付け、名刺サイズの紙に明記し持参。

- ・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（パステヤージュ等）。
- ・作品は24cm×24cm×高さ40cmのケース内に収める。
- ・ケース内に乾燥剤を設置しても良い。

【洋4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）。
- ・24cm×24cm×高さ25cm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5部】【洋6部】〈プロ〉〈学生〉実技マジパン細工

◆テーマ：

「生きもの」(人, 動物, 植物, etc.)

◆競技内容

- ・当日実技競技形式
- ・競技時間：40分
- ・会場内にてマジパン細工をその場で制作していただきます。
- ・同じものを3体制作：表情と色は変更可。ポーズは変えない。
- ・出来上がり3体の合計重量は100g以内（提出時に総重量をチェックします）
- ・3体以外は作成しない。
- ・装飾品は必ず作品に接着している事（ステージは不可）
- ・マジパン以外の材料の使用禁止。（チョコレートやガラスロワイヤル等禁止）
※粉砂糖、コーンスターチ、水の使用は可。
- ・作品は会場で配布する10cm×25cmの黒板内に置いてください。（はみ出さない事）
- ・作品の高さ制限はありません。

◆持参物

- ・マジパン（着色、計量分割して持参する事は可、造形してくることは不可）
- ・粉砂糖、コーンスターチ
- ・作業道具一式

◆注意事項：

- ・作業時はマスク・帽子・白衣等の清潔な服装でご参加ください。
- ・作品は、審査終了後はそのまま会場内に展示されます。
- ・作品サイズや提出条件を満たしていない場合は審査対象外となります。

【洋7部】〈学生部門〉プティガトー「冬のショコラ」

テーマは「冬のショコラ」ショコラを使用したプティガトー。冬を感じる味の表現をする。ショコラを主体とした2種類以上のテクスチャーをプティガトーの構成に組み入れる。テクスチャー：食べ物を食べるときの食感。直径7cm×高さは上の飾りを含め11cmの立方体に収まること。プティガトー（展示用・味覚審査用）を計4台製作。形は自由。側面の飾りも含め直径9cmの丸カルトン内に収まること。カットは不要。1台ごとの完成形で提出すること。デコレーションは不要だが、味覚の構成の一部である場合はデコレーションしてもよい。店のロゴマークや名前が入ったピック・フィルム・シール・ケース等の使用は不可。使用するチョコレートの銘柄は自由とする。

【洋8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9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。

- ・作品は 24cm×24cm×高さ 40cm のケース内に収めること。
- ・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10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。

- ・作品は 24cm×24cm×高さ 40cm のケース内に収めること。
- ・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。

和菓子部門

※和 2 部 一菓一撰部門以外テーマは自由とする

【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】 一菓一撰

- ・テーマは「禅」。
- ・食味審査有。
- ・白木の板にて 20cm×20cm×高さ 15cm、50 g で仕上げる。
- ・菓銘札、紙のキャプションを置く
- ・出品用 1 個、試食用 3 個用意すること。(合計 4 個)
- ・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 【参考作品】

- ・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 一菓一撰

- ・白木の板にて 20cm×20cm×高さ 15cm、50 g 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）