

第62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62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	(一社)大阪府洋菓子協会 京都府洋菓子協会 (一社)兵庫県洋菓子協会 和歌山県洋菓子協会 奈良県洋菓子協会 滋賀県洋菓子協会 岡山県洋菓子協会	協賛	紀州食品株式会社 不二製油株式会社 ドーバー洋酒貿易株式会社 株式会社パッケージ中澤 株式会社明治関西支社 協力 株式会社アワジャ 株式会社イワセ・エスタ大阪 池伝株式会社 日仏商事株式会社 株式会社ヒラタ 株式会社前田商店 吉田産業株式会社
後援	(一社)日本洋菓子協会連合会 週刊製菓時報株式会社 リボン食品株式会社 株式会社増田製粉所 ゴールデンケリーパテント香料㈱	日時	令和4年6月27日(月)、28日(火) 実技受付時間：6月27日(月) 午前9時半～10時半 競技開始：11時半 持込作品受付：同日 午前10時～午後2時 一般公開：6月28日(火) 午前10時～午後3時 入場制限を行う場合があります
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『Carnival（祭り）』。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の人形ケースに収まるように製作すること。（給細工の使用は自由。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『Carnival（祭り）』。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の人形ケース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。
- ③会場の作業台（マープル台ではない）の都合上、高温に煮詰めたアメを流す際、必ずシルパットやデスクマットの下に木製の板やブラック等を引いて作業すること。
- ④アメランプは100V仕様のもの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）
- ⑤電子レンジ、IH調理器、ダンボールの使用禁止（ついで等）の道具は厚紙、プラスチック板、ベニヤ板等を使用すること）
- ⑥椅子、引き出しなど競技会場内据え付け設備の使用禁止。
- ⑦ばんじゅうは持込み可。競技会場内に台車乗り入れ禁止。
- ⑧作業台以外での作業を禁止する。
- ⑨**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審査対象外とする。

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・スイート 各#35、#42）
各部門用カルトン ガスコンロ（カセットコンロの持ち込み禁止）

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、プラスティックチョコレート（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。
- (3) 作品が入る人形ケースも各自で用意（一般公開が翌日につき、破損防止のため）。

【第2部】ピエスマンテ（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×高さは自由とする。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て幅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。またピエスマ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、プラスティックチョコレート、洋生チョコレートの使用は不可。オレンジのボンボンショコラ。オレンジ由来の食材とチョコレートを**使用**すること。センターの構成は**1種類**とすること。手掛けのボンボンショコラ（コーティングマシンの使用不可/モールドを使用した型抜き不可）。形状は自由。飾りを含め、1個10g（±2g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。

【第4部】ピエス・アーティスティック（アメ細工） ※パステャージュを必ず使用する

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（パステャージュ等）。サイズは幅30cm×奥行30cm×高さ50cm以内とする。台座の上に乾燥剤を置いて可。下部の台が既定の大きさを超えないように注意。ケース底部に台の高さ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、台の部分の高さは作品の高さ制限に含まれないものとする。

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

第62回西日本洋菓子コンテスト参加申込書

2022年 月 日

●申込締切 4月28日（木）

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 ピエス・アーティスティック （アメ細工）	第5部 ピエス・アーティスティック （ショコラ）	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 味覚部門	第10部 味覚部門（新設）
Aクラス 経験年数制限なし	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	出品します
給 ラ ン プ W	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。								
	フリガナ 氏名				〒 事業所 住所				
Bクラス 経験年数6年未満	携帯				店名 （学校名）	Tel（ ） Fax（ ）		—	—