

第 65 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 65 回西日本洋菓子コンテスト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) 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 滋賀県洋菓子協会 奈良県洋菓子協会 和歌山県洋菓子協会	協 賛	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(株) 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
後 援	(一社) 日本洋菓子協会連合会 週刊製菓時報株式会社	協 力	株式会社アワジヤ 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 タカナシ販売株式会社

日 時	令和 7 年 6 月 18 日(水)、19 日(木) 持ち込み作品受付：6 月 18 日(水) 午前 10 時～12 時 実技受付時間：6 月 19 日(木) 午前 9 時 10 分～9 時 30 分 競技開始：午前 10 時 30 分 一 般 公 開：6 月 19 日(木) 午前 10 時～午後 3 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 5 9 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 120 分)

製作テーマ『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。
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。(飴細工の使用は自由。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『自由』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。
- ③会場の作業台(マール台ではない)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uitate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

各部門用カルトン ガスコンロ 3 口 (カセットコンロの持ち込み禁止)
補助テーブル (会議用テーブル)

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、洋生チョコレート
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。
- (3) 作品が入る人形ケースも各自で用意

※洋生チョコレートは会場で用意しませんので、各自準備して下さい。

【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 50 cm×奥行 50 cm×高さは 150 cm以内とする。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。パステヤージュ使用可。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て幅 50 cm (正面)×奥行 50 cm×高さは 150 cm以内とする。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。

【第4部】 ピエス・アーティスティック(アメ細工) ※パステヤ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。注) ショコラは使用不可。サイズは幅 30 cm以内 (正面)×奥行 30 cm以内×高さ 50 cm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。下部の台が既定の大きさを超えないように注意。ケース底部の台の高さは自由とする。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 50cm には含まれないものとする。

【第5部】 ピエス・アーティスティック(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。

サイズは幅 30 cm以内 (正面)×奥行 30 cm以内×高さ 50 cm以内とする (第 4 部ピエス・アーティスティック (アメ細工) 参照)

【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。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。全体の高さは10 cm、直径23 cm以内。絞りのデコレーションの部分の高さは3cm以内。金カルトン（φ25cm程度）は各自準備する。

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20 cm、直径23 cm以内とする。24 cm×24 cm×24 cmの人形ケースに入れ、カルトンの使用は自由とする。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（色素による着色は可）。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。

【第8部】 マジパン細工(学生)

テーマは「四季」。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20 cm 直径18 cm以内とする。市販の金のカルトン(6寸)の上で仕上げ、24 cm×24 cm×24 cmの人形ケースに入れること。サイズオーバーの場合は審査対象外とする。金のカルトンは各自準備する。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。

【第9部】 味覚部門(アントルメ)

テーマは「Praliné（プラリネ）を使用したアントルメ」。プラリネを使用し、味の表現をする。プラリネを主体とした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15 cm×高さは上の飾りを含め11 cm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18 cm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。

【第10部】 味覚部門(ブーシェ・シュクレ)

テーマは「Terroir（テロワール/地元食材）を使用したブーシェ・シュクレ」。
テロワール/地元食材をブーシェ・シュクレの味覚の構成に含むこと。食材名/産地を名刺サイズの紙に明記し持参。※ブーシェ・シュクレとは一口サイズ(小腹を満たす)の甘い1種類のお菓子の詰合せ。1個あたり35g～50g程度。常温で食べられるもの。形状は自由。シチュエーションは、容易に食べることが可能で場所や時間を選ばない。容器・包材は自由。（優れたアイデアは加点します。）味覚審査用は12(人分)個用意する。展示用は、23cm×23cmに収まるカルトンに各自見栄えよく適量を飾りつける。味覚審査用の箱は、極力コンパクトに小さめの箱に入れてください（保管場所に限りがある為）展示用・味覚審査用いずれも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。

【第11部】 シュガークラフト工芸菓子

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。
規定サイズは幅 32 c m×奥行 32 c m×高さ 60 c m以内のケースに収めること。
受付でサイズをゲージ測定しサイズオーバーの場合は審査対象外とする。
規定サイズ内で作品のサイズは自由。但し土台となるケーキ部分が作品の 50%以上であること。作品にはケーキボードを必ず使用すること。

すべての作品は食べられる素材、シュガークラフト用素材として販売されている材料で製作すること（花の制作時のワイヤーやフローラルテープ、ペップ、構造上必要なスチロールダミー、ピラー、ケーキスタンド等は使用可）。但し、ワイヤーをケーキにじかに刺してはならない（直に刺していると認められた場合は審査対象外）。著作権および肖像権に触れる作品は禁止とする。ブランド名やロゴの入ったリボンの使用も禁止

《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。
搬出日時は 6 月 19 日（木）午後 3 時～4 時（時間厳守）午後 5 時まで完全に完全撤収となります。

《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 部ピエスモンテ(アメ細工)1 位・農林水産大臣賞、
3 部チョコレート工芸菓子 1 位・近畿農政局長賞の 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・競技部門長：平井茂雄氏（L'AVENUE） 他審査委員団にて行う。
展示会場にて各審査委員が質問に応じます。

《参加料》

- ①会員（近畿 2 府 4 県の洋菓子協会の会員） 1500 円
- ②会員（近畿 2 府 4 県以外の洋菓子協会の会員） 3000 円
- ③非会員 3000 円
- ④学生 500 円

※会員とは、ご自身が会員登録（ガトーを購入・購読）している方のことです。勤務先が会員であってもご自身が会員登録していない場合は非会員となりますのでご注意ください。

※近畿 2 府 4 県以外の製菓専門学校の場合は、簡単なお手伝いをお願いします。

《申し込み》

各自、事業主の推薦または承認を得て、西日本洋菓子コンテスト公式 HP の申込みフォームよりお申し込みください。申込締切は 4 月 28 日（月） です。

【問合せ先】（一社）大阪府洋菓子協会

TEL : 06-6253-3121 FAX : 06-6253-3123