

第37回中部洋菓子技術コンテスト大会コンテスト大会 第2部 (持込み部門)

日時:平成30年8月29日(水) 受付:AM8:00~9:00(予定)

場所:テラスウォーク一宮 一宮市両郷町1-2

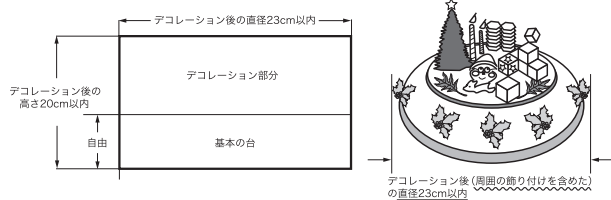
参加資格:愛知・岐阜・三重の洋菓子協会会員とする

参加費:一人1点につき¥1,500(当日受付時にお支払いください)

※コンテスト当日1週間前からのキャンセルは、キャンセル料1500円徴収致します。(振込手数料競技者負担)

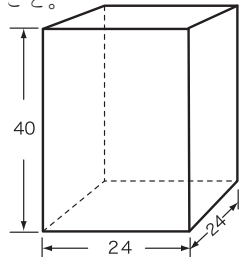
マジパン仕上げ

- *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24cm×24cm×高さ32cmのクリアケースにおさめて出品すること。
- *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。
- *「開催要綱」後半の「その他注意事項」を参照のこと。
- *基本の台の高さは自由。



小型工芸

- *作品は24cm×24cm×高さ40cmのクリアケースにおさめて出品すること。(単位:cm)
- 台の形は自由。
- *作品はすべて食べられる素材で作ること。
- *「その他注意事項」を参照。

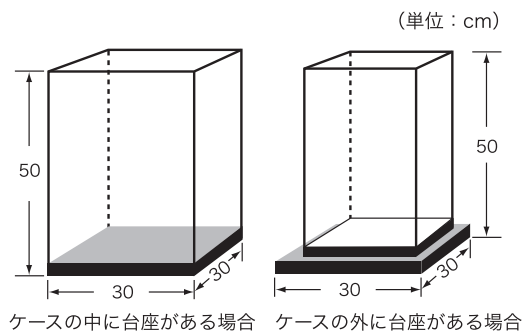


シュガークラフト

- *作品は台を含めて幅32cm(正面)×奥行32cm×高さ60cmのクリアケースにおさめて出品すること。
- *基本的には食べられる素材で製作するものとするが、作品の補強などの目的で部分的に他の素材を使用することは可。

ピース・アーティスティック

- *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(パステイヤージュ、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以内(正面)×奥行30cm以内×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。
- 【注意】過去の作品展では、使用したケースの台(下部)が規定の幅を超えていたため審査の対象外となる例がありました。下部の台が規定の大きさを超えないよう注意してください。
- *「開催要綱」後半の「その他注意事項」を参照のこと。



ディスプレイ

- *テーマ:未定
- *製品(コンフィズリーや焼き菓子)が目視で確認できること。
- ※ここで言うコンフィズリーとはボンボンショコラ(チョコレート類)、ドラジェ、パート・ド・フリュイ、マカロン、キャラメルを指す。
- *幅40cm(正面)×奥行40cm×高さ80cmの空間に収まるようにディスプレイすること。
- *ディスプレイに使用する資材等はすべて自由(ただし、製品を含め店名の入ったものは不可)。
- *出品者資格:洋菓子、和菓子、パン関係の職種に従事する者。

◇審査基準

- ①テーマ性 ※何を販売したいのか明確であること。
- ②個性・オリジナリティ
- ③色彩・デザイン
- ④全体的なバランス

ギフト菓子部門

- *14日以上常温で保存できる焼き菓子1種類(ただし味は同じで形が違うものは可)。
- *店のロゴマークや名前が入ったフィルム、シール、ケース袋等は使用不可。
ただし、デザインの無い透明なものは可。また品質保持目的での脱酸素剤、乾燥剤等も使用可能。
- *会場に用意してあるトレイ(25cm×25cm)に収まるように出品すること(1点~出品点数は自由。但し、全製品が必ずトレイに収まること)。
- *ギフト菓子(焼き菓子)自体での審査になるので「展示用トレイ包装用袋の装飾等は不可」
- *他に味覚審査用作品を準備(展示用と同形のものを用意。飾りは不要)。
例:マドレーヌ、リーフパイ程度の大きさであれば8個目安、パウンドケーキであれば1個が目安)。
- *焼成後の飾り付けはギフト商品としての範囲で。
- *既に販売している製品であっても提出は可能であるが、上位入賞した場合はレシピを公開出来るものであること。
- ◇審査基準:味覚8:市場性2