第37回中部洋菓子技術コンテスト大会　第2部「持込み部門」

日　　時：平成30年8月29日（水）　　受　　付：AM8：00～8：50　時間厳守

場　　所：テラスウォーク一宮　　一宮市両郷町1－2

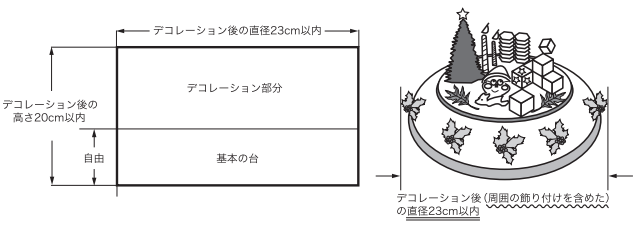
参加資格：愛知・岐阜・三重の洋菓子協会会員とする

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のクリアー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。



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。

ミニ・シュガークラフト（新設部門）

＊作品は幅18cm（正面）×奥行18cm×高さ32cmの「ウインナーケース角」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。

ディスプレイ

＊テーマ：クリスマス
＊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）、アーモンドドラジェ、パート・ド・フリュイ、マカロン、キャラメル等を指す。
＊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

小型工芸

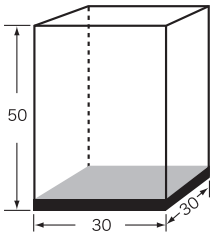
＊作品は24cm×24cm×高さ40cmのクリアーケースにおさめて出品すること。台の形は自由。
＊作品はすべて食べられる素材で作ること。
＊「その他注意事項」を参照。

専用ケースは愛知県洋菓子協会事務所にて販売しております。

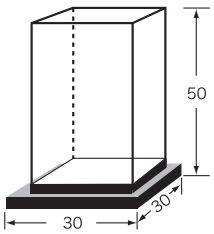
ピエス・アーティスティック

＊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（パスティヤージュ、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も可。
【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。

（単位：cm）



ケースの中に台座がある場合



ケースの外に台座がある場合

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）。
＊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。展示用菓子は店名入り、柄入りの物も可。過剰でなければ装飾も可）。
＊ギフト菓子（焼菓子）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。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。
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

その他　注意事項（重要）

①国内外を問わず、コンクール、関係業界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」とする。

②すべての作品で（シュガークラフトを除く）その製作に使用する材料は食用に供せられるものとする。

a）発泡スチロール、その他による代用は認めない。

b)法定合成着色料、天然食用色素以外のものは使用してはならない。

c)装飾用のリボン、シール、また店名やロゴの入った包材料は使用してはならない。

d）瞬間接着剤など有機合成物の接着剤は使用厳禁。

③違反行為が認められたときは、その作品を「審査対象外」とする。

④返還票のない場合の返還は一切不可。

⑤不正が発覚した場合は失格とする。

⑥著作権に触れる作品は不可。

⑦出品作品並びにレシピは主催者に帰属するものとする。

⑧すべての作品の破損については、一切の責任を負わない。

⑨本作品展への参加は個人参加のみとし、連作の扱いはしない。

※ジャパンケーキショー東京の予選を兼ねます。　　（一社）愛知県洋菓子協会　事務局

問い合わせ先：(一社) 愛知県洋菓子協会　☎(052) 565−6096
mail:　aichi.yougashi@room.ocn.ne.jp

★★★　表彰式　★★★

実技部門、持込み部門ともに、コンテスト当日８月２９日（水）
午後２時４５分頃をめどに名古屋ユマニテク歯科製菓専門学校にて開催します。
※入賞者はＨＰにて発表させていただきますので、各自ご確認ください。
※入賞者の方で表彰式に出席できない方は、返還時に賞状等を取りに来てください。
（または大会翌日以降にご連絡の上、事務局まで取りに来てください）

搬入会場　　テラスウォーク一宮　内テラスコート　　愛知県一宮市両郷町一丁目２番地

＊　＊　＊　＊　第 37 回　中部洋菓子技術コンテスト　審査結果速報＊　＊　＊　＊

持込みの部　8/29　12：00 ごろ
（「持ち込み部門」の審査結果報告はこちらでの案内のみになります）

実技の部　　8/29　14：30 ごろ

結果速報 URL　http://www.aichi-yogashi.com/contest/

第３７回中部洋菓子技術コンテスト大会　持込部門

時間厳守

日　　時：平成30年8月29日（水）　受付　AM8：００～8：50

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）

受付（アピタ東側入口）

◎持込み日時：８月29日（水）午前８：００～午前８：50　時間厳守

⇒作品返却希望者には、持ち込み時、受付にて引換券をお渡しします。

当日テラスウォーク一宮の営業時間は９時からですが、作品の受付はしております。

※一般展示は 8/29（水）17時頃～9/2（日）になります。

◎作品返却日時：９月２日（日）午後６：００～午後７：００　時間厳守

⇒午後７：００以降会場に残された作品は主催者が破棄します。

上記時間外の引き渡しはできませんので予めご了承ください。

当日、必ず連絡が取れるようにしておいてください。（携帯電話もしくは、勤務先のいずれか）

問い合わせ先：（一社）愛知県洋菓子協会　☎（０５２）５６５－６０９６

第37回中部洋菓子技術コンテスト大会　持込部門申込用紙

下記用紙ご記入の上、FAXにてお申込みください。

申込開始日：6月1日（金）　**申込期日：7月31日（火）厳守**

（一社）愛知県洋菓子協会　事務局FAX(052) 565−6097

・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・

氏名(ふりがな)：　　　　　　　　　　(必ずふりがなをお書き下さい)

店名（学校名）：　　　　　　　　　　(　　　県)

参加クラス・部門：(〇で囲ってください)

(持込み部門)　マジパン・シュガークラフト・ミニシュガークラフト・ピエス アーティスティック・小型工芸

※作品のテーマを20文字以内で丁寧に記入して下さい。

(持込み部門2)　ディスプレー　・　ギフト菓子　※ギフト菓子部門のみ下記に記入して下さい。

商品名

(10文字以内)

商品解説

(40文字以内)

住　　所：

電話番号：　　　　　　　　　　携帯番号：

※展示会場にて、お店の紹介をさせていただきますので

下記項目もご記入下さい。(学校、お店の紹介を希望されない方は未記入)

店名：　　　　　　　　　　電話番号：

お店住所：

最寄り駅（駅からのみ）：　　　　線　　　　駅より徒歩　　　分

返　　還（9月2日(日) PM6:00～PM7:00）一宮テラスウォーク

返還を希望　・　返還しない

※返還希望者は当日必ず連絡が取れるようにしてください。