

一般社団法人 北海道洋菓子協会主催
《2022 北海道洋菓子作品コンテスト大会・開催要綱》

- 【名称】 「2022 北海道洋菓子作品コンテスト大会」
【主催】 一般社団法人北海道洋菓子協会
【協賛】 札幌三越
【後援】 一般社団法人日本洋菓子協会連合会
【会期】 2022 年 6 月 22 日（水）、24 日（金）～6 月 26 日（日）
※6 月 22 日（水）は実技部門（別会場）のみ開催となります。ただし、出場申込人数が 3 人未満の場合、競技は開催せず中止となります。詳細は別紙「実技部門」開催要綱をご参照ください。

（作品搬入日時） 6 月 24 日（金） 9 時 30 分～12 時 00 分まで
（審査日時） 6 月 24 日（金） 12 時 30 分～15 時 30 分（予定）
（作品公開日時） 6 月 24 日（金） 審査終了後～19 時 00 分まで
25 日（土） 10 時 00 分～19 時 00 分まで
26 日（日） 10 時 00 分～15 時 30 分まで

※新型コロナウイルス感染症の状況によっては、予告なく開催内容の変更や制約を設ける場合があります。

※感染対策を講じての開催になる為、従来通りの内容ではありません。必ず全てをお読みいただけますようお願いします。

※搬入・搬出時および観覧にご来店の際は、必ずマスクのご着用をお願いします。

※24 日は審査の状況によって、予告なく開場時間が変更になる場合があります。

※審査中は閉場となります。関係者以外一切会場内には入れません。

【会場】 札幌三越 4 階 「ライラックルーム」（札幌市中央区南 1 条西 3 丁目）

- 【出品作品分類】 ① マジパン仕上げデコレーションケーキ
② ピエス・アーティスティック（アメ）
③ グラン・ガトー（アントルメから名称変更）
（新設）④ ギフト菓子
⑤ エコール（製菓を学ぶ学生対象）
i) マジパン仕上げデコレーション部門
ii) マジパン モデリング部門
⑥ 特別部門 「国内産米粉を使った焼き菓子」
⑦ 実技部門

ジャパンケーキショー東京の実施内容に合わせて、2022 年より小型工芸菓子部門は廃止となります。

【出品料】 1 作品につき 会 員 2,000 円 / 非会員 4,000 円
学生会員 無料 / 学生非会員 2,000 円

出品料支払い方法：別途ご案内いたします。

※出品者ご本人が会員・非会員で出品料が異なります。会社または他の方の会員区

分を適用することはできません。

【申 込 方 法】 「出品申込書」をご記入の上、(一社)北海道洋菓子協会事務局宛て FAX にてお申込みください。**締め切り 5 月 20 日 (金) 必着**。後日出品票を発送します。

【キャンセル】 出品をとりやめる場合は必ず北海道洋菓子協会事務局まで申し出ください。

【作品搬入について】 会場内の密を避ける為、搬入時間を部門ごとに分けます。

《搬入日時》2022 年 6 月 24 日 (金) 9 時 30 分～12 時 00 分 (予定)

《搬入場所》札幌三越 4 階 「ライラックルーム」

※詳しい各部門の搬入時間や搬入方法は、出品票に同封します。

※搬入の際は、現場担当者の指示に従っていただき、搬入後はすみやかに退室してください。

※搬入時、車でお越しの方は、路上駐車できるスペースはありません。各自で駐車場をお手配ください。搬入口付近は札幌三越への納品業者が多数います。進路を妨げる行為などがないようルールを厳守いただけますようお願いします。

※搬入時に持ち込んだ箱等はお預かりできません。当日必ずお持ち帰りください。展示台の下等に置いたものはすべて撤去します。万一置いていかれた箱が紛失した場合は一切責任を負いません。

【作品搬入について】 会場内の密を避ける為、搬出時間を分けます。

《搬出日時》2022 年 6 月 26 日(日)

① 表彰式参加の金賞以上を受賞された方/ 表彰式終了後～17 時 00 分まで

② ①以外の方/ 17 時 00 分～17 時 30 分

※当日表彰式の進行状況により、時間の変動が生じる場合があります。予めご了承ください。

※出品数に応じて、さらに搬出時間を分散させる場合があります。

※搬出時間を経過した場合は、**通告なく処分します**ので、返還を希望される場合は必ず時間内に引き取りください。(特例はありません。)

【作品の取扱い】

①搬入・展示については現場担当者の指示に従ってください。

②会期中の作品搬出は一切認められません。ただし、作品が破損した場合は現場担当者の判断で引き下げる場合があります。

③作品展示には保護管理に努めますが、破損・天災・盗難その他による不慮の損害に対しては一切責任を負いません。

④出品作品の返還は、マジパン仕上げデコレーション、ピエス・アーティスティック(アメ)、エコー(マジパンデコレーション、モデリング)、実技部門に限ります。返還を希望される場合は出品申込書の返還希望欄をご記入ください。

【審 査 員】 当協議会が選任する(一社)北海道洋菓子協会役員並びに各単協洋菓子協会役員ほか大会委員長などが務めます。(各部門に審査委員長を選任します。)

【褒 章】 審査に基づき、次の褒章を行う。

①全作品の中から、北海道知事賞・札幌市長賞・日本洋菓子協会連合会会長賞の大賞が与えられる。その他、丸井今井札幌本店長賞・札幌三越店長賞などが与えられる。人気賞は無し。

②各部門に、金賞・銀賞・銅賞が与えられる。

③<エコール>に関して、北海道洋菓子協会会長賞・金賞・銀賞・銅賞・各単協会会長賞が与えられる。

【表 彰 式】 日 時 / 6月26日(日) 16時00分～16時30分

(集 合) 15時30分

(持ち物) 白衣およびコック帽を持参ください。

対象者 / 金賞以上を受賞された方のみ

※入賞者への個別連絡はしません。入賞結果はご自身でご確認ください。

※付き添いの方の入室はできません。

※学校等で写真撮影を希望される場合は事前にお知らせください。その場合はカメラマン1名様のみとさせていただきます。

【規 格】 基本的には、「ジャパンケーキショー東京」の規格に準じますが、一部異なる点があります。 北海道洋菓子作品コンテストは、2022 ジャパンケーキショー東京の北海道予選となります。

【分 類】

① マジパン仕上げデコレーション

*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とし、台の高さは自由、直径21cm以内。

*デコレーション後の高さは20cm以内、直径は23cm以内。審査の時に、竹串が刺さる程度とする。(スポンジを乾かして硬くするのは不可)

*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こと)

*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。

*作品はすべて食べられる素材で作ること。マジパン以外のものを使用不可(例としてパスタ・そば等の乾麺も不可)。

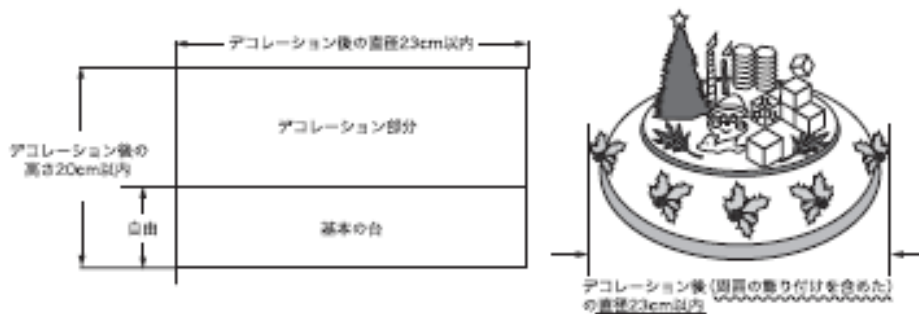
*ガムペーストは一切使用してはならない。

*テーマはなし。自由とする。

*マジパンの色づけの使用色素は日本国内での食用色素として認可されたものに限る。

*会場に直径25cmのカルトン(金色)が用意されているので、これより小さなカルトンであればのせ変えなくて良い。カルトンに関する注意事項は、出品される方に後日お送りします。

*竹串が刺さらない台の作品は、審査対象外とする。



② ピエス・アーティスティック (アメ)

*最低、アメ細工を50%以上で構成されていること。

*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、飾りの目的で部分的にパステイヤージュを使用することは可。(パステイヤージュ、チョコレート等)

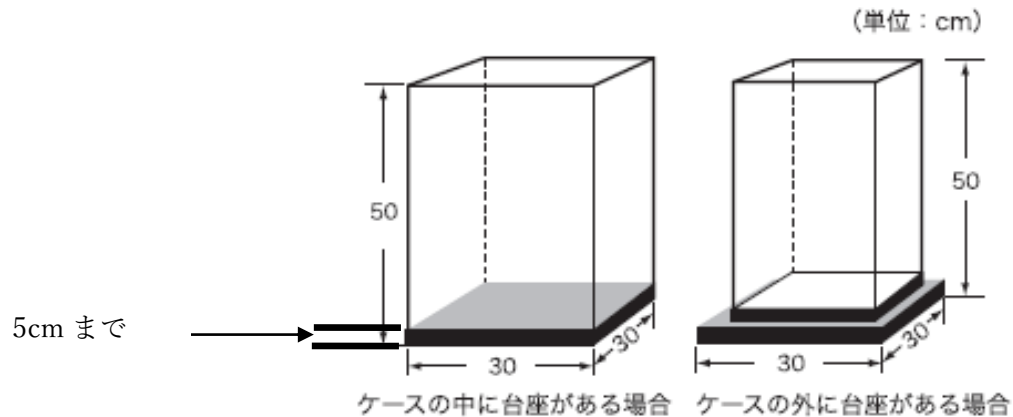
* サイズは台もしくはケースの外寸が幅 30 c m 以内(正面)×奥行 30 c m 以内×高さ 50 c m 以内、台の下部は 5 cm までとする。(空間に作品が突出しないこと)

* 台座の上に乾燥剤を置いて可。

* 参加は個人参加のみとし、連作の扱いはしない。

* 違反行為がみられた場合は、ケースを開ける場合がある。

注意！ ジャパンケーキショーにおいて、過去に、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次の図を確認し注意してください。



※ケース底部の台の高さ 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、第の部分の高さは作品の高さ制限 50 cm には含まれないものとする。ジャパンケーキショー東京規定に準ずる。

③ グラン・ガトー (アントルメからの名称変更)

* 直径 15 c m × 高さは上の飾りを含め 11 c m の立方体に収まること。形は自由。側面の飾りも含め会場に用紙してある直径 18 c m のカルトン内に収まること。

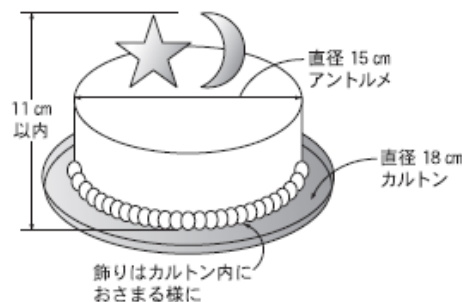
* 味覚審査用として 7 カットした程度の大きさの試食分（装飾不要）を提出する。

(感染症対策として会場内においてカット作業を行わない為、事前に出品者側でカットしたものをご準備ください)

* 店のロゴマークや名前の入ったばん重、フィルム、シール、ケース等の使用は不可。

* 味覚審査用の作品が添付されていない場合は審査対象外とする。

* 試食用の箱には、事前に自分の出品番号を上部・側面に記入しておくこと。



注意！ 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。試食用の箱には自分の出品番号を上部と側面に記入しておくこと。

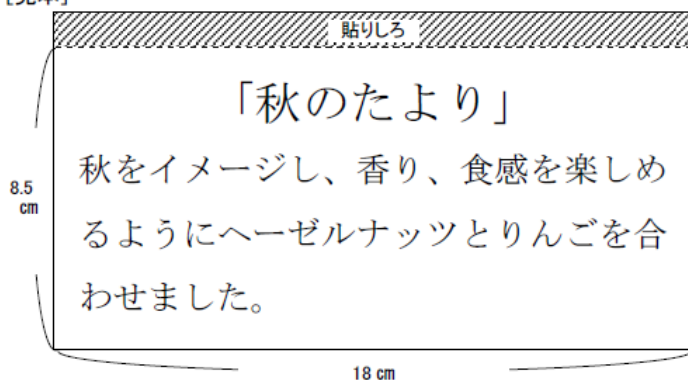
④ ギフト菓子（新設）

- * 7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のものは可。また脱酸素剤等も使用可能。
- * 会場に用紙してあるトレイ（25 cm×25 cm）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）。
- * 審査配分は、ネーミング 20%、味とクオリティ 80%とする（パッケージ、ラッピングでの加点はなし）
- * 他に味覚審査用作品を準備（展示用の同形のものを用意。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とする。
- * すで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できるものであること。
- * 作品の商品名 10文字程度とアピール 40文字程度で6月14日（火）までに事務局に提出すること。期日までに提出ができない場合は、8.5 cm×18 cm（貼りしろ部分を除く）の用紙に記入し、作品搬入時に持参すること。（万一、提出忘れ、持参忘れがあった場合は、作品のみでの審査となります。）

提出方法：E-mail で提出ください。

E-mail / info-ho@hokkaido-yogashi.com （一社）北海道洋菓子協会事務局 宛て

【見本】



⑤ エコール（申込み資格は、製菓を学ぶ学生であること）

i) マジパン仕上げデコレーションケーキ

規格は（2）マジパン仕上げと同じ。※竹串が刺さらない台の作品は、審査対象外とする。

ii) マジパン モデリング部門

- * テーマは「北海道」とする。
- * マジパン細工1セット4個で出品すること。ただし、1個以上は人形または動物にすること。
- * 大きさは高さ10 cmまでとし、10 cm×10 cm×10 cmの立方体に収まるサイズにすること。
- * 出品票と一緒に10 cm×10 cmの台紙を学校宛てにお送りします。
- * 作品搬入時は台紙も一緒にお持ちください。予め作品を台紙に接着しても可。
- * 4個全てでデザインを変えること。1セットの中に同じデザインが複数入ることは認められません。
- * 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。
- * 作品は全て食べられる素材で作ること。

*ガムペーストは一切使用してはならない。

*マジパンの色付けの食用色素は日本国内での食用色素として認可されたものに限る。

*モデリング部門の参考動画を札幌洋菓子協会 YouTube チャンネルに公開します。そちらをご覧ください。

⑥ 「特別部門」国内産米粉を使った焼き菓子

*テーマ： 3日間以上常温で保存できる焼き菓子（小物も可）

*粉全体に対して30%（小麦粉7：国内産米粉3）以上の割合で国内産米粉（うるち米粉またはもち粉）を使用すること。

*展示作品は会場に用意されている直径25cmのカルトン（台紙18cmX18cm）の上に乗せて飾る。高さ形は自由とする。

*展示作品とは別に味覚審査用として5カット（個別包装されていると尚可）を持参すること。ただし、飾りは不要。

*配合、製法、断面図（イラスト又は写真）を明記したもの（様式自由）を、6月14日（火）までに提出すること。

提出方法：郵送またはE-mailで提出ください。FAXでは文字や断面図が欠けたり、見にくい事があります。その場合でも、当協会から再提出の依頼はしません。予めご自身でご注意の上、提出くださいますようお願いいたします。

郵送の場合：〒060-0061 札幌市中央区南1条西4丁目13番地 日之出ビル8階

E-mailの場合：info-ho@hokkaido-yogashi.com

*味覚審査用の作品がない場合は審査対象外とする。

*店のロゴマークや名前の入ったばん重、フィルム、シール、ケース等の使用は不可。

*審査基準は、味覚審査を7割とする。

*出品作品ならびにレシピは、主催者に帰属するものとする。

注意！ 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。試食用の箱には自分の出品番号を上部と側面に記入しておくこと。

【注意事項】

●国内外を問わず、各種コンテスト、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した作品は、「審査対象外」とします。

●全ての作品で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。

●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。

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) 店名やロゴが入った装飾用のリボン、シール、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。

●コンテストの審査基準、評価内容については、厳選な審査を行っていますので、個々のお問い合わせにはお答えできません。

【本件に関する問合せ先】

一般社団法人北海道洋菓子協会 事務局

TEL 011-280-8711

一般社団法人北海道洋菓子協会 主催
 ≪2022 北海道洋菓子作品コンテスト大会≫

出 品 申 込 書

※下記、必ず全てご記入ください。

か な	
氏 名	入賞時賞状に反映されますので、漢字は丁寧に記載してください。
会員区分 (所属協会)	該当する区分に ☒ をおつけください。会員の方は所属協会に○印をおつけください。 ☐ 会 員 (旭川・小樽・帯広・北見・釧路・札幌・函館) ☐ 非 会 員
勤務先名(学校名)	TEL :
出品票の郵送先住所	(自宅・勤務先) いずれかに○をおつけください。そのご住所を明記ください。 〒
ご本人携帯番号	— —

分類		出品分類に ☒ をおつけください。	※必須 作品返還希望 いずれかに○をおつけください
①	マジパン仕上げデコレーション		希望する ・ 希望しない
②	ピエス・アーティスティック		希望する ・ 希望しない
③	グラン・ガトー		返還不可
④	ギフト菓子		返還不可
⑤	エコール i) マジパン仕上げデコレーション		希望する ・ 希望しない
	ii) マジパン モデリング		希望する ・ 希望しない
⑥	国内産米粉を使った焼き菓子		返還不可

送信先：(一社)北海道洋菓子協会事務局宛て **FAX : 011-280-8715**

締切：5月20日(金)