

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≫

### 実技部門 開催要綱

【競技日】 日 時：2022年6月22日（水） 12時00分～16時00分まで

集 合：12時00分

競技時間：13時00分～15時30分

終 了：16時00分

その後、作品移動を行う為、解散時間は未定となります。

※出場申込人数が3人未満の場合、競技は開催せず中止とさせていただきます。

※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。

※競技会場内および競技中、作品展示会場では、必ずマスクのご着用をお願いします。ただし競技中は状況に応じてマスクを外すことは可。（短時間に限る）

※従来の内容とは異なる点があります。必ず全てお読みいただけますようお願いいたします。

※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。

【会 場】 札幌市内中心部 ※開催の有無が決定次第 申込者にのみお知らせいたします。

【作品展示】 日 時 / 2022年6月24日（金）～26日（日）

24日（金）他部門の審査終了後に作品展示となります。

25日（土）・26日（日）10時00分～19時00分（26日は15時30分まで）

会 場 / 札幌三越4階 「ライラックルーム」

【表彰式】 日 時 / 2022年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。

【出場料】 会員 2,000円 ・ 非会員 4,000円

※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】 「出場申込書」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。

【競技規定】 競技は次の通り行うものとします。

（1） テーマ： 「アニバーサリー」

※集合時に200字以内で作品製作意図を説明した文書を提出すること。フォーマットは

自由。

(2) 競技時間 : **2時間30分**

※競技時間は13時00分から15時30分までとし、抽選で作業の場所を決める。

(3) 作品 :

- ① 直径24cm(8号)のスポンジ台の表面をチョコレートで覆い、その場で作ったマジパン、アメ、チョコレート等で飾り付ける。組み合わせは自由。
- ② 作品は、展示用ケース(縦30cm×横30cm×高さ30cm)に収まるように製作する。
- ③ 台の周囲は連続したパイピングで飾ること。

2022 北海道洋菓子作品コンテスト大会実技部門は、今秋開催予定である第9回全国洋菓子技術コンテスト大会(主催:日本洋菓子協会連合会)の予選もかねています。

【道具類・使用材料等について】

(1) 主催者で用意するもの

- ① 作業台
- ② ガス台 1台 (調理室備え付け)
- ③ カルトン(直径28cm)
- ④ 椅子(着席して作業するために)
- ⑤ ドライアイス(1kg) ※希望者のみ
- ⑥ 氷
- ⑦ 展示用ケース(縦30cm×横30cm×高さ30cm)

(2) 選手自身が用意するもの

- ① 使用する材料すべて(食べられるもの)。
- ② 使用道具すべて。

※コンセントを使用する電動機具の持ち込はスプレー・ガン、アメ・ランプとエア・ブラシ各1台のみ。1人が使用できる合計消費電力は1,000ワットまで。

※各自必ず事前に持ち込む電動機具の合計消費電力を確認してください。合計1,000ワットを超えた場合は使用できません。

※卓上コンロは、1台持ち込み可。

③ スポンジ台

※スポンジ台は、各自焼いてそのままの状態を持ち込むこと。

※スポンジ台の直径は24cmとし、厚さは作品完成時に5~6cmになるように焼き上げること。

※台の硬さは自由。

※クリームのスンドは不要。

【作業について】

- (1) 競技開始前に、競技委員が選手本人の確認と機具・材料等のチェックを行う。
- (2) 競技開始前に、材料計量、加工等を行わないこと。  
※競技開始前に、チョコレートを刻むこと、割卵は可。
- (3) 競技開始前のガス台、バーナー等への点火は行わないこと。
- (4) あらかじめ作っておいた飾り用の部品の持ち込みは禁止。

※あらかじめ着色したマジパンの持ち込は不可。

※マジパンに着色する色粉をあらかじめ水で溶かして持ち込むことは可。

- (5) アメは競技会場で焼きあげて使用すること。煮詰めてブロック状にしたアメの持ち込は不可。
- (6) スポンジ台から離れたカルトン上にクリームを絞ってはいけない。

#### 【審 査】

- (1) 審査は、北海道洋菓子協会各協会から派遣された審査員団によって行われる。
- (2) 審査は、一次審査と二次審査によって行われる。
- (3) 審査は、作品と作業態度を対象とする。
- (4) 規格に違反した作品、食品衛生法に違反する物質が認められた作品については審査から除外する。
- (5) 細部については別に定める審査規定による。
- (6) 審査結果は、6月24日(金) 札幌三越に一般入場可能となった時点で確認いただけます。

#### 【褒 章】 審査に基づき、次の褒章を行う。(予定)

- (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・札幌三越店長賞が与えられる。
- (2) 各部門に、金賞・銀賞・銅賞が与えられる。

【展示会場への搬入方法】 競技終了後、作品を移動させます。ご自身の作品移動にご協力ください。詳細は別途ご案内いたします。

#### 【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・ピエスアーティスティック・エコール(マジパン仕上げ)・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。

【作品搬出について】 会場内の密を避ける為、搬出時間を制限いたします。

搬出日時 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以外の方の作品搬出時間 17時00分～17時30分まで

※状況により、時間の変動が生じる場合がございます。予めご了承ください。

※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。)

以上

【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

(平日9時～17時、土日祝休み)

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≫

**実技部門** 出場申込書

※下記を全て必ずご記入ください。

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 <input checked="" type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> 会 員 (旭川・小樽・帯広・北見・釧路・札幌・函館) <input type="checkbox"/> 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	携帯番号お持ちでない場合連絡とれる電話番号 - -
作品返還	いずれかに○を付けてください 希望する 希望しません
ドライアイス	いずれかに○を付けてください 必要 不必要

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)