

《2023 北海道洋菓子作品コンテスト大会・開催要綱》

- 【名称】 「2023 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】 2023年6月22日(木)、23日(金)～25日(日)

※6月22日(木)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23日(金) 9時30分～12時00分まで
(審査日時) 6月23日(金) 12時30分～15時30分(予定)
(作品公開日時) 6月23日(金) 審査終了後～19時00分まで
24日(土) 10時00分～19時00分まで
25日(日) 10時00分～15時30分まで

※23日は審査の状況によって、予告なく作品公開時間に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
 - 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

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

※出品料は作品搬入時に申し受けます。

- 【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22日(月)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】 会場内の混雑を避ける為、搬入時間を部門ごとに分ける場合があります。

《搬入日時》6月23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無いようルールを厳守いただけますようお願いいたします。

※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。

【作品搬出について】 《搬出日》 6月25日(日)

※表彰式終了後となります。混雑を避ける為、時間を制限する場合があります。詳細は出品票に記載しますので、そちらをご確認ください。

※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、ピース・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特別審査員、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。

②各部門に、金賞・銀賞・銅賞が与えられる。

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

【表彰式】 日時 / 6月25日(日) 16時00分～17時00分(予定)

(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 / 全入賞者

※ただし、各賞ごと又は各部門の表彰になる場合があります。詳細は出品票に記載しますので、そちらをご確認ください。

※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ない場合があります。詳しくは出品票にてご案内します。

【規 格】 基本的には、昨年「2022 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、2023 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)。

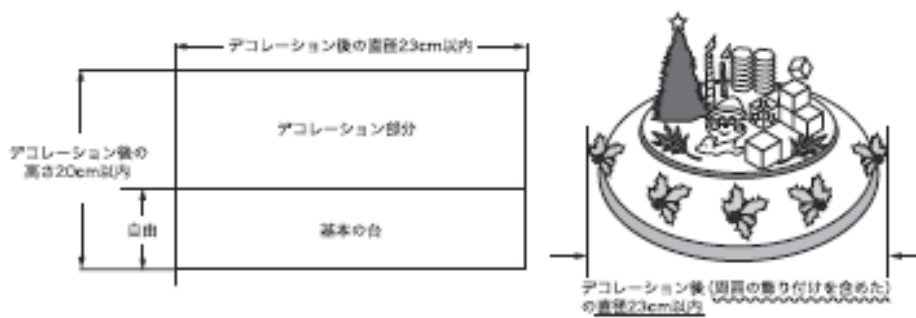
*ガムペーストは一切使用してはならない。

*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替えなくて良い。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、飾りなどの目的で部分的にパステイジャージュを使用することは可。注：ショコラは使用不可
(パステイジャージュ、チョコレート等)

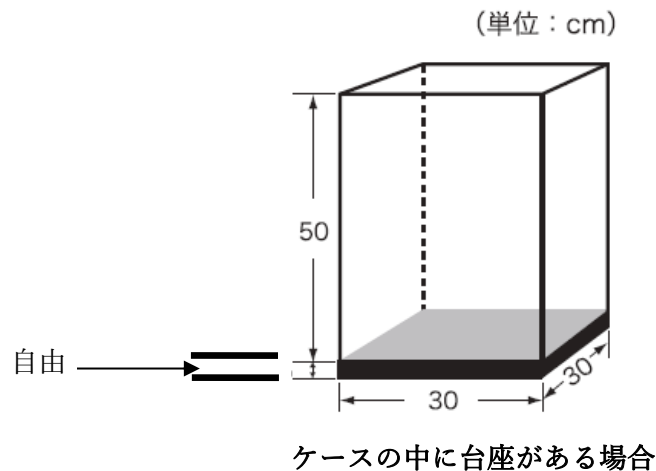
*サイズは台もしくはケースの外寸が幅 30cm 以内(正面) × 奥行 30cm 以内 × 高さ 50cm 以内、とする。(空間に作品が突出しないこと)

*台座の上に乾燥剤を置いても可。

*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 50 cm には含まれないものとする。

③ グラン・ガトー

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

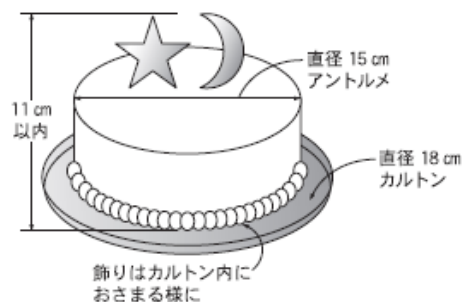
* 味覚審査用として 7 カットした程度の大きさの試食分（装飾不要）を提出する。

（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が入ったばん重、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

* 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）

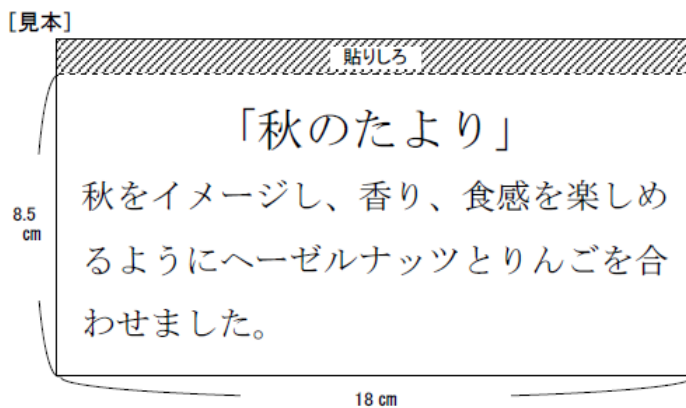
* 店のロゴマークや名前が入ったフィルム、シール、ケース、袋等は使用不可。

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。

- * 会場に用意してあるカートン (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、全製品が必ずカートンに収まること)。
- * 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、バ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 (水) 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



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「日本昔話」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ています。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カルトン（18cm×18cm）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）を明記したものを、6月14日（水）までに提出すること。注：締め切り後のレシピ変更は不可。**

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が入ったばん重、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、包装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おりますので、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

（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
 ≪2023 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 <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	— —

分類	出品分類に <input checked="" type="checkbox"/> 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 FAX : 011-280-8715

締切：5月22日(月)