

《2024 北海道洋菓子作品コンテスト大会・開催要綱》

- 【名称】 「2024 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】 2024年5月29日（水）、31日（金）～6月2日（日）

※5月29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） 5月31日（金） 9時30分～12時00分まで
（審査日時） 5月31日（金） 12時30分～15時30分（予定）
（作品公開日時） 5月31日（金） 審査終了後～19時00分まで
6月1日（土） 10時00分～19時00分まで
6月2日（日） 10時00分～15時00分まで

※31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」
住所：札幌市中央区南1条西3丁目

- 【出品作品分類】 第1部 デコレーションケーキ部門
1類 マジパン仕上げ
2類 バタークリーム仕上げ（2024年新設）
第2部 ピエス・アーティスティック（アメ）部門
第3部 グラン・ガトー部門
第4部 エコール部門（製菓を学ぶ学生）
1類 マジパン仕上げデコレーションケーキ
2類 マジパンモデリング
第5部 ギフト菓子部門
第6部 実技部門
特別部門 国内産米粉を使った焼き菓子

- 【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、FAXにてお申し込みください。又は、右記の二次元バーコードから申し込みができます。

<https://forms.gle/qYqXnNPQfkSL9o7f9>

締め切り 4月22日（月）必着

後日出品票を発送します。（5月中旬頃発送予定）



【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》 5月31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な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】 《搬出日時》 6月2日(日) 17時00分以降

※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、第1部デコレーションケーキ部門(1類マジパン仕上げ、2類バタークリーム仕上げ)、第2部ピエス・アーティスティック(アメ)、第4部エコール部門(1類マジパン仕上げデコレーションケーキ、2類モデリング)、第6部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<エコール>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2日(日) 15時30分～17時00分(予定)

(集合) 15時00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

※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。

【規 格】 基本的には、昨年「2023 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、2024 ジャパンケーキショー東京の北海道予選となります。

【分類および規格】

第1部 デコレーションケーキ部門

1類 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。台の高さは自由。

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。

*作品は高さ 20 cm、直径 23 cm以内とする。

*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）。

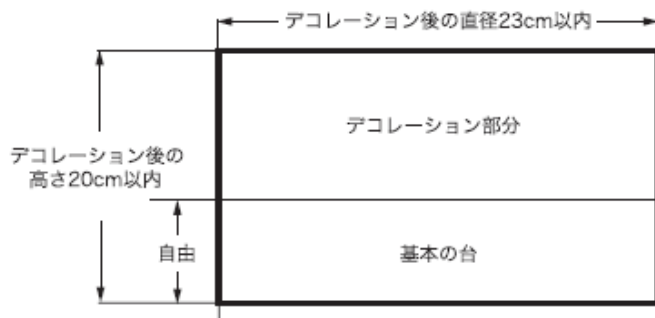
*マジパンには粉糖や酒で固さを調整する以外のものを混入してはならない。

*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。

*会場に直径 25 cmのカルトン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乗せ換えなくて良い。

*開催要項 P7 の「その他注意事項」を参照のこと。



* 基本の台の高さは自由。



2類 バタークリーム仕上げ (2024年 新設)

*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。

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。

*全体の高さは 10 cm、直径 23 cm以内。絞りのデコレーションケーキ部分の高さは 3 cm以内。

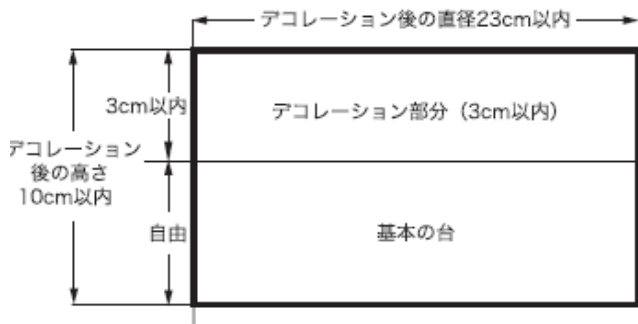
*基本となる台にバタークリームで被覆し、その台にバタークリームの絞りでデコレーションすること。(ガナッシュのパイピングは可)

文字はプレートに描かないで直接台に描くこと。

*ガムペースト、マジパンは一切使用してはならない。

*作品はすべて食べられる素材で作ること。

- * 会場に直径 25 cm のカルトン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乗せ換えなくて良い。
- * 使用油脂の 50% 以上はバターを使用すること。
- * 「開催要項」P7 の「その他注意事項」を参照のこと。



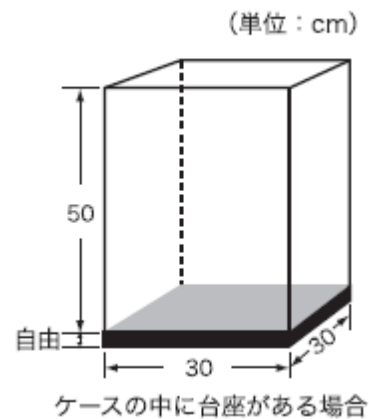
* 基本の台の高さは自由。



第 2 部 ピエス・アーティスティック (アメ) 部門

- * 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パステイージュを使用することは可。注意：ショコラは使用不可。
- * サイズは幅 30 cm 以内 (正面) × 奥行 30 cm 以内 × 高さ 50 cm 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。
- * 「開催要項」P7 の「その他注意事項」を参照のこと。

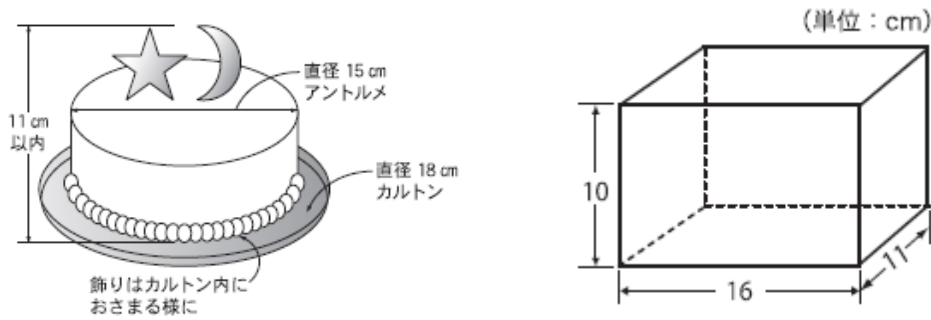
※ケース底部の台の高さを自由とする。作品搬送時に手を差し入れる部分や乾燥剤を入れるためのスペースとして使用可能。なお、台の部分の高さは作品の高さ制限 50 cm には含まれないものとする。



第 3 部 グラン・ガトー部門

- * 直径 15 × 高さは上の飾りも含め 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意してある直径 18 cm のカルトン内に収まること。
- * 味覚審査用として作品の形状にもよるが、おおよそ直径 15 cm のアントルメを 1/6 にカットしたものをサイド紙と銀ケースに取り、3 ピースを 16 cm × 11 cm × 高さ 10 cm ※1 の大きさの箱に入れ、箱の上部と側面に自分の出品番号を記入して提出。(装飾は不要) ※1: このサイズの箱が無い場合は、極力近いサイズの箱に入れること。
- * 店のロゴマークや名前が入ったフィルム・シール・ケーキ等の使用は不可。

*味覚審査用の作品がない場合は審査対象外とする。



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。

第4部 エコール部門 (申し込み資格は、製菓を学ぶ学生であること)

1類 マジパン仕上げデコレーションケーキ

規格は、第1部1類「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。

2類 マジパン モデリング

- *テーマは「世界の童話」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。

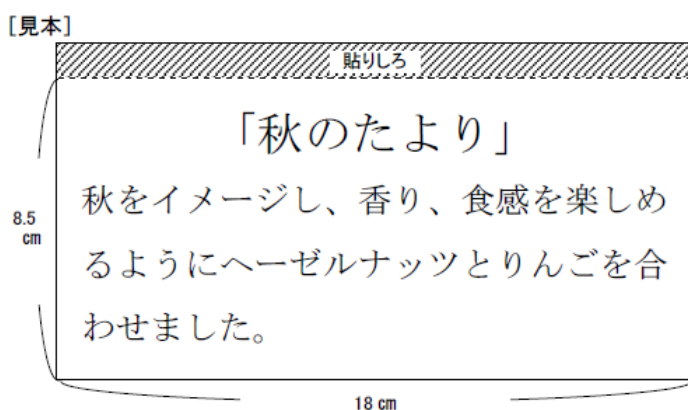
第5部 ギフト菓子部門

- *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ルトン(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、全製品が必ずカルトンに収まること)。

- * 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、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 5 月 15 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や自分自身で用意したい場合は、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 で提出してください。

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



第 6 部 実技部門 別紙 開催要綱参照

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（様式自由）を、5 月 15 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 で提出してください。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」とする。
- 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。
 - a) 発砲スチロール、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) 店名やロゴの入った装飾のリボン、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。
- 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。
- 不正が発覚した場合は失格とする。
- 第1部デコレーションケーキ部門への出品は、原則として出品者の申し出によるが、類別審査の結果、疑義が生じた場合は審査員の判定により他の部門や類に移動することがある。
- 第1部デコレーションケーキ部門への出品作品には生クリーム、カスタードクリーム、ババロア等、短時間で腐敗する素材は使用してはならない。
- 著作権に触れる作品は不可。
- 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。
- 学生の出品はエコール部門のみとし、他部門への出品はできない。
- 全ての作品の破損については、一切の責任を負わない。
- この作品コンテスト大会への参加は個人参加とし、連名の扱いはしない。
- 審査当日に出品部門の変更はできない為、出品票が届いたら記載内容に間違いが無いか必ず確認すること。
- 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。

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
《2024 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：2024年5月29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。

【会 場】 北ガスクッキングスクール ファクトリー教室
住所：札幌市中央区北1条東4丁目 サッポロファクトリー1条館3F
北ガスショールーム・サガティック内

【作品展示】 日時 / 5月31日（金）～6月2日（日）
29日競技後の作品保管に関しては出場者の方にのみご案内いたします。
1日（土）・2日（日）10時00分～19時00分（2日は15時00分まで）
会 場 / 札幌三越4階 「ライラックルーム」

【表彰式】 「2024 北海道洋菓子作品コンテスト大会」開催要綱の表彰式と同じ。

【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】 「出品申込書」をご記入の上、FAXにてお申し込み
ください。又は、右記の二次元バーコードから申し込みができます。

<https://forms.gle/qYqXnNPQfkSL9o7f9>

締め切り 4月22日（月）必着

後日出品票を発送します。（5月中旬頃発送予定）



【競技規定】 競技は次の通り行うものとします。

(1) テーマ：「ウエディング」

※競技当日 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。書式は自由。

(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 30 c m × 横 30cm × 高さ 30 c m）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。

【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。

※クリームのサンドは不要。

【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みは不可。

※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) アメは競技会場で炊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みは不可。

(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、5月31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】 「2024 北海道洋菓子作品コンテスト大会」開催要綱の褒章と同じ。

【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】 「2024 北海道洋菓子作品コンテスト大会」開催要綱の作品取り扱いと同じ。

【作品搬出について】 《搬出日時》6月2日(日) 17時00分以降

※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。)

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)

《2024 北海道洋菓子作品コンテスト大会》

出品申込書



※右記二次元バーコードからからも申し込み可能です。

<https://forms.gle/qYqXnNPQfkSL9o7f9>

※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)	
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。 〒
お電話番号	ご自身の携帯番号またはご勤務先のお電話番号のどちらかを記載してください。 — —

分類	出品分類に <input checked="" type="checkbox"/> をつけてください。	作品返還希望 いずれかに○をつけてください。
第1部 デコレーションケーキ部門		
1類 マジパン仕上げ		希望する ・ 希望しない
2類 バタークリーム仕上げ		希望する ・ 希望しない
第2部 ピエス・アーティスティック (アメ) 部門		
第3部 グラン・ガトー部門		
第4部 エコール部門		
1類 マジパン仕上げ デコレーションケーキ		希望する ・ 希望しない
2類 マジパンモデリング		希望する ・ 希望しない
第5部 ギフト菓子部門		
第6部 実技部門		
	ドライアイス	必要 ・ 不必要
特別部門 国内産米粉を使った焼き菓子		

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

締切: 4月22日(月)