

一般社団法人 北海道洋菓子協会主催

《2025 北海道洋菓子作品コンテスト大会・開催要綱》

- 【名称】 「2025 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】 北ガスショールーム SAGATIK
北ガスクッキングスクール
【後援】 一般社団法人日本洋菓子協会連合会
【会期】 2025年5月21日(水)、23日(金)~25日(日)

※5月21日(水)は「実技部門」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「実技部門」開催要綱をご参照ください。

- (作品搬入日時) 5月23日(金) 9時30分~12時00分まで
(審査日時) 5月23日(金) 12時30分~15時00分(予定)
(作品公開日時) 5月23日(金) 審査終了後~18時00分まで
24日(土) 10時00分~18時00分まで
25日(日) 10時00分~13時00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。

※25日の一般公開入場は13時までとなります。

※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】 北ガスショールーム SAGATIK
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3階

- 【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
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
3類 ロールケーキ部門(新設)
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。

※学生に関しては、基本的には学校ごとに取りまとめいただき一括支払いをお願いします。

【申込方法】 二次元バーコードから申し込みください。

<https://forms.gle/faAyFkSc9hMvVHfB8>



※2025年は昨今の本コンテストとは、会場や時間など一部変更点があります。必ず一通り本要綱をご確認の上、ご応募ください。

※エコールに関しては、指定の申込書にて学校にて取りまとめいただき申し込みをお願いします。

【申込〆切】 4月21日(月)まで。5月中旬頃を目処に出品票をお送りします。

【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》5月23日(金) 9時30分~12時00分(予定)

《搬入場所》北ガスショールーム SAGATIK

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3階

※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。

※車でお越しの方は、サッポロファクトリー第1駐車場、第2駐車場ご利用のみ、4時間までのご優待があります。駐車場の位置に関してはサッポロファクトリー公式HPにてご確認ください。1条館は第1駐車場が近いですがご自身でご判断ください。

※路上駐車はおやめください。

※通行者の進路を妨げる行為などがないようご注意ください。

※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》 5月25日(日) 13時30分~14時30分

※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。

※搬出時間を経過した場合は、**通告なく処分します**。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当協会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、バタークリーム仕上げデコレーション、ピエス・アーティスティック(アメ)、エコール(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時に申し入れください。

【入賞作品について】

2025 北海道洋菓子作品コンテスト大会における、以下の分類作品の一部作品につきまして、「第 28 回全国菓子大博覧会・北海道 あさひかわ菓子博（会期 5 月 30 日～6 月 15 日）」会場で展示をさせていただきます。その為、受賞後に借用に関するお願いをさせていただきます。※強制ではありません。

ご快諾いただけた場合は 5 月 25 日表彰式終了後に、その作品を旭川市内のあさひかわ菓子博会場へ搬入します。その為、5 月 25 日作品返還ができません。6 月 15 日以降の作品返還となります。

※旭川への作品移動は当協会で行いますが、ご本人様もご同行いただくことが可能です。

（対象分類）

分類	お借りしたい作品数
マジパン仕上げデコレーションケーキ部門	計 12 作品
ピエス・アーティスティック（アメ）部門	計 6 作品

上位入賞作品から担当者が直接、作品の管理等を含む詳細をご説明させていただきます。

ただし、展示作品数が決まっていることから、同賞の場合でも作品を選定させていただく場合や、応募作品数によっては、入賞外の作品をお借りする場合がございます。本コンテスト大会委員長、審査委員長および該当部門の審査長による協議によって作品を選定させていただきますことを予めご了承ください。なお、その他分類の返還が可能な作品は 5 月 25 日に返還となります。

【審査員】 当協会が選任する（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等、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、特別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。
- ※応募数に応じて褒章内容が予告なく変更になる場合がございます。

【表彰式】 日時 / 5 月 25 日（日）12 時 30 分～13 時 30 分（予定）

（集合） 12 時 00 分までに会場へお越しください。

（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。

【審査結果発表および個人情報について】 本コンテスト会場内では、所属先店名および学校名とお名前フルネームが公開されます。また、審査結果は公式 HP や SNS にて作品画像・お名前・所属先が広く公開されます。予めご了承ください。

【規格】 基本的には、昨年「2024 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、2025 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】

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）。

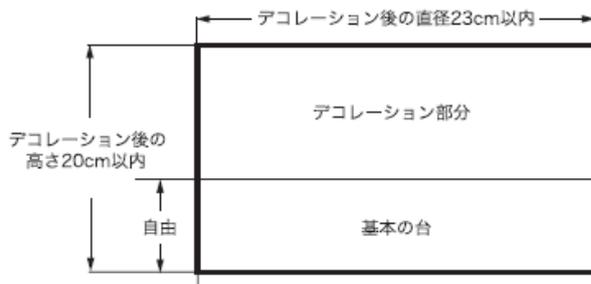
*マジパンには粉糖や酒で固さを調整する以外のものを混入してはならない。

*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。

*P9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

*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。

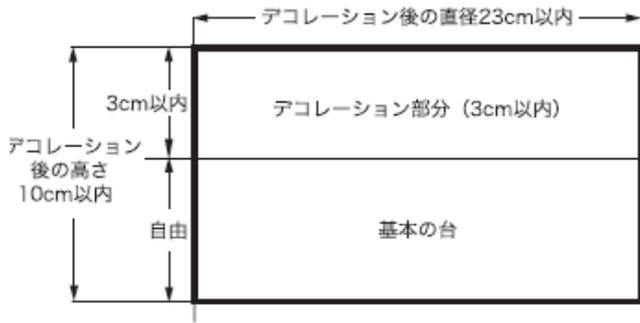
*ガムペースト、マジパンは一切使用してはならない。

*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。

*P9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。

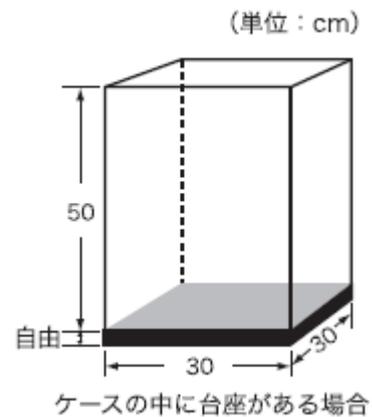
* 基本的には食べられる素材で製作するものとするが、作品の補強、飾りなどの目的で部分的にパステイヤージュを使用することは可。注意：ショコラは使用不可。

* 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も可。

* 「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

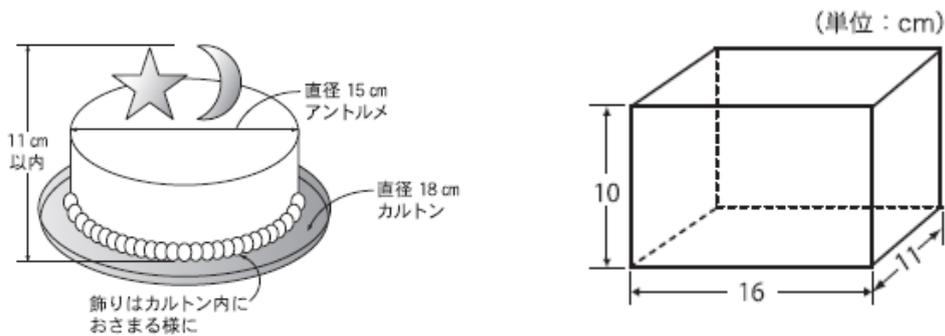
* 直径 15 × 高さは上の飾りも含め 11 cm の円柱に収まること。形は自由。側面の飾りも含め会場に用意してある直径 18 cm のカルトン内に収まること。

* 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。

* 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。

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 モデリング部門

- * 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。

3類 ロールケーキ部門 (新設)

審査基準：焼き加減や食感、ロールの巻きの綺麗さや味、学生ならではの工夫や独創性を審査の基準とする。

- { サイズ } 15cm 以内。
- { 味 } プレーンのみとする。
- { 使用できるクリーム } 生クリーム、カスター、バタークリームのいずれかで巻くこと。

クリーム同士を合わせるのは 可。

〔使用できる粉類〕 薄力粉、中力粉、強力粉、米粉、アーモンドプードル、ベーキングパウダー。

※ヘーゼルナッツやピスタチオなど又はこれらのプードルなどを使用するのは 不可。

〔使用できる糖類〕 グラニュー糖、上白糖、粉糖、ザラメ糖、トレハロース、水飴、トレモリン、蜂蜜。

※砂糖類を使ってキャラメルなどに加工するのは 不可。

〔使用できる油脂〕 バター、マーガリン、ショートニング、サラダ油。

〔使用できる香料〕 バニラのみ。

〔 仕 上 げ 〕 粉糖のみ 可。粉糖で模様をつけるのは 可。

〔 そ の 他 〕

*一切のフルーツを使うのは 不可。

*ココアやチョコを使うのは 不可。

*色粉は 不可。

*全ての酒類の使用は 不可。

*鶏以外の卵の使用は 不可。

*試食は 15cm のロール 2 本用意すること。

*巻き方や巻く向きは自由とする。

*卵は基本割卵して使用する事。

*別立てビスキュイや卵白のみのロールなど上記記載規定内での工夫は 可。

*会場に 17.5 cm×10.5 cmのカルトンが用意されているので、そこにのせる。このサイズよりも小さなカルトンであれば、のせかえる必要はない。

*レシピ・作り方・PR ポイントを主催者指定の書式に明記したものを 5月9日(金)までに学校ごとに取りまとめいただき提出すること。搬入日当日の提出はできません。

提出方法：郵送または E-mail で提出ください。未提出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
(一社) 北海道洋菓子協会 宛て

E-mail の場合：info-ho@hokkaido-yogashi.com メール送信者のお名前を必ず記載の上、お送りくださいますようお願いいたします。

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)

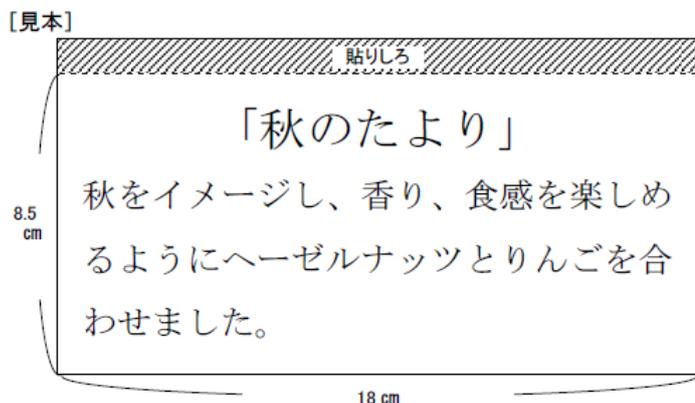
*他に味覚審査用作品を準備 (展示用の同形のものを用意。飾りは不要。例：マドレーヌ、リーフパイ程度の大きさであれば 8 個目安、パウンドケーキであれば 1 個が目安)

*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、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。持参忘れがあった場合は、作品のみでの審査となります。

※2025 年より事務局への提出は無しとさせていただきます。ジャパンケーキショー東京ではそのような対応が無い為、同様とさせていただきます。



第 6 部 実技部門 P9 の開催要綱参照

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。

実技部門 開催要綱

【競技日】 日時：2025年5月21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

※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 北ガスショールーム SAGATIK 内
(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)

【作品展示】 日時 / 5月23日（金）～5月25日（日）
会 場 / 北ガスショールーム SAGATIK

【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】 二次元バーコードから申し込みください。
<https://forms.gle/faAyFkSc9hMvVHfB8>



【申込〆切】 4月21日（月）まで。5月中旬頃を目処に出品票をお送りします。

【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。

【競技規定】 競技は次の通り行うものとします。

(1) テーマ：「クリスマス」

※競技当日 200 字以内で作品製作意図を説明した文書を当日提出すること。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 (1 k g) ※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 24 c m とし、厚さは作品完成時に 5~6 c m になるように焼き上げること。

※台の硬さは自由。

※クリームサンドは不要。

【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23日（金）一般公開になった時点でご覧いただけます。

【褒 章】【表彰式】【作品取り扱い】【作品返還搬出】等に関しては 「2025 北海道洋菓子作品コンテスト大会」開催要綱と同じ。

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)