

(一社) 日本洋菓子協会連合会 創立 70 周年記念

「第 9 回全国洋菓子技術コンテスト大会」開催要項

○目 的

本大会は (一社) 日本洋菓子協会連合会 創立 70 周年を記念し、各都道府県洋菓子協会より優秀技術者を選抜して一堂に集め、洋菓子技術者の日頃の研鑽の成果を広く顕示且つ今後一層の技術の向上を図ることを目的として実施するものである。

○名 称

第 9 回全国洋菓子技術コンテスト大会

○主 催

一般社団法人 日本洋菓子協会連合会

○後 援

連合会各ブロック協議会
日本洋菓子工業協同組合
東京製菓学校 他

○協 賛

関連団体、各報道機関

○競技説明会

日 時：令和 4 年 10 月 22 日 (土) 正午～

会 場：「東京製菓学校」

東京都新宿区高田馬場 1-14-1

TEL：03-3200-7171 Fax：03-3200-2627

○大 会

日 時：令和 4 年 10 月 23 日 (日) 午前 10 時 00 分～

会 場：同 上

○表彰式 令和 4 年 10 月 24 日 (月) 午前 11 時 30 分～

「東京都立産業貿易センター・浜松町館」

(「2022 ジャパンケーキショー東京作品展」会場内)
東京都港区海岸 1-7-1 Tel: 03-3434-4242

○作品展示

日時：令和4年10月25日（火）～27日（木）
会場 「同上」

○出場資格

（一社）日本洋菓子協会連合会 各都道府県洋菓子協会所属会員であること。

○選手

各協会からの出場選手枠は以下のとおりとする。

会員数	選手枠
～ 100名	1名
101名～ 300名	2名
301名～	3名

(会員数は令和4年3月31日で認定した会員数による)

○競技規定

競技は次により行なうものとする。

1. テーマ：「アニバーサリー」

※大会前に200字以内で作品製作意図を説明した文書を提出
のこと。

2. 競技時間：2時間30分

※競技時間は午前10時から12時30分までとし、前日の抽選
で作業の場所を決める。

3. 作品：直径24cm（8号）のスポンジ台の表面をチョコレートでコー
ティングしてマジパン、アメで飾り付け、展示用ケース（縦
30cm×横30cm×高さ30cm）に収まるように製作する。

○道具類・使用材料等について

1. 主催者側で用意するもの

(1) 作業台 (90 cm×180 cm)

- (2) ガス台
- (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 kg)
- (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) スポンジ台

※直径は 24 cm とし、厚さは作品完成時に 5～6 cm になるように焼き上げる。

※台の硬さは自由。

※台は焼き上げたままの状態を持参すること。

※クリームサンドは不要。

(2) 使用する材料すべて (食べられるもの)

(3) 使用道具すべて

※使用できるコンセントは 100V、1,500W 用一口だけなので注意。

※ガス・コンロは 1 台持ち込み可。

○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なう。
2. 競技開始前の材料の計量、加工等を行なわないこと。
3. 競技開始前のガス台、バーナー等への点火は行なわないこと。
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。
5. 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、連合会公認技術指導委員及び連合会各ブロック協議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。

○表彰

農林水産大臣賞 (予定)

農林水産省総合食料局長賞 (〃)

連合会会長賞

公認技術指導委員長賞