第62回 西日本洋菓子コンテスト開催ご案内

洋菓子業界発展の一助として従業員の皆様の技術向上を図るため、昭和33年から毎年１回コンテストを開催しております。その第62回を下記のとおり開催することになりました。貴社従業員の皆様がご参加下さいますようお願い申し上げます。

主　催　（一社）大阪府洋菓子協会
京都府洋菓子協会
（一社）兵庫県洋菓子協会
和歌山県洋菓子協会
奈良県洋菓子協会
滋賀県洋菓子協会
岡山県洋菓子協会
後　援　（一社）日本洋菓子協会連合会
週刊製菓時報株式会社
協　賛　リボン食品株式会社
株式会社増田製粉所
ゴールデンケリーパテント香料㈱
紀州食品株式会社
不二製油株式会社
ドーバー洋酒貿易株式会社
株式会社パッケージ中澤
株式会社明治関西支社
協　力　株式会社アワジヤ
株式会社イワセ・エスタ大阪
池伝株式会社
日仏商事株式会社
株式会社ヒラタ
株式会社前田商店
吉田産業株式会社

日　時　令和４年６月27日(月)、28日(火)
実技受付時間：６月27日(月)　午前９時半～10時半　　競技開始：11時半
持込作品受付：　同　日　　午前10時～午後２時
一般公開：６月28日(火)　午前10時～午後３時　入場制限を行う場合があります

場　所　大阪ガスショールームハグミュージアム　大阪市西区千代崎３丁目南２番59号
最寄り駅：大阪地下鉄 長堀鶴見緑地線「ドーム前千代崎」駅下車
①番出口より徒歩３分
阪神なんば線「ドーム前」駅下車②番出口より徒歩３分
ＪＲ環状線「大正」駅下車正面の信号を渡り右へ徒歩７分

コンテストの種目＆競技内容

【第１部】実技（当日製作）　※競技開始30分前までに競技会場に集合

Aクラス（経験年数、使用材料は制限なし。競技時間150分）
製作テーマ『Carnival（祭り）』。自主テーマを付け、名刺サイズの紙に明記し持参。
直径24センチのスポンジ台を各自焼いてそのままの状態で持ち込むこと。サンドは不要。作品は縦32cm×横32cm×高さ32cmの人形ケースに収まるように製作すること。(飴細工の使用は自由。煮つめたアメの持参可、着色可、引いたアメ不可、造形不可)。

Bクラス（経験年数は６年未満。競技時間90分）
製作テーマ『Carnival（祭り）』。自主テーマを付け、名刺サイズの紙に明記し持参。(アメ細工の使用不可)。直径21センチのスポンジ台を各自焼いてそのままの状態で持ち込むこと。サンドは不要。作品は縦27cm×横27cm×高さ27cmの人形ケースに収まるように製作すること。

＜実技の注意事項＞
①作業着、帽子、前掛け、マスクは必ず使用すること。**土足厳禁（上履き持参のこと）**
②小道具は各自持参すること。道具の貸し借りは禁止。電池式の電動機、バーナーの使用可。
③会場の作業台（マーブル台ではない）の都合上、高温に煮詰めたアメを流す際、必ずシルパットやデスクマットの下に木製の板やプラック等を引いて作業すること。
④アメランプは100V仕様のものを各自持参すること（200V不可）。(アメランプ以外の電源使用禁止)
⑤電子レンジ、IH調理器、ダンボールの使用禁止（ついたて等の道具は厚紙、プラスチック板、ベニヤ板等を使用すること）
⑥椅子、引き出しなど競技会場内据え付け設備の使用禁止。
⑦ばんじゅうは持込み可。競技会場内に台車乗り入れ禁止。
⑧作業台以外での作業を禁止する。
⑨競技終了後のゴミは各自の責任において持ち帰ること。
以上、注意事項を守らない選手は減点または審査対象外とする。

会場にそなえつけの材料・器具
洋生チョコレート（ホワイト・スイート　各＃35、＃42）
各部門用カルトン　ガスコンロ（カセットコンロの持ち込み禁止）

選手の用意する材料
（１）スポンジ、バタークリーム、マジパン、プラスティックチョコレート（造形不可、着色して持参可）、粉糖等、色素（会場に色素の用意はありません）。
（２）ドライアイス・アイスボックスは各自で用意。
（３）作品が入る人形ケースも各自で用意（一般公開が翌日につき、破損防止のため）。

【第２部】ピエスモンテ（アメ細工）　※アントルメの味覚審査なし

テーマは「自由」。但し、自主テーマを付け、名刺サイズの紙に明記し持参。サイズはケースを含め幅50cm×奥行50cm×高さは自由とする。作品は必ずケースに収められていること。すべて食べられる素材で製作し、アメ細工を**50%以上**装飾すること。パステヤージュ使用可。イミテーションのアントルメは自由とする。

【第３部】チョコレート工芸菓子（ボンボンショコラ１種類の味覚審査があります）

テーマは「自由」。但し、自主テーマを付け、名刺サイズの紙に明記し持参。サイズはケースを含めて幅50cm×奥行50cm×高さは自由とする。作品は必ずケースに収められていること。またピエスモンテに**ボンボンショコラ６個以上飾り、試食用のボンボンショコラを15個用意すること。**純チョコレートのみを使用し、プラスティックチョコレート、洋生チョコレートの使用は不可。**オレンジのボンボンショコラ。オレンジ由来の食材とチョコレートを使用すること。センターの構成は１種類とすること。手掛けのボンボンショコラ（コーティングマシーンの使用不可/モールドを使用した型抜き不可）。形状は自由。飾りを含め、１個10g（±２g以内）に収めること。**
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。

【第４部】ピエス・アーティスティック（アメ細工）　※パステヤージュを必ず使用する

テーマは「自由」。但し、自主テーマを付け、名刺サイズの紙に明記し持参。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他の食材を使用することは可（パステヤージュ等）。サイズは幅30cm×奥行30cm×高さ50cm以内とする。台座の上に乾燥剤を置いても可。下部の台が既定の大きさを超えないように注意。ケース底部に台の高さ５cmまでとし、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に含まれないものとする。

【第５部】ピエス・アーティスティック（ショコラ）

テーマは「自由」。但し、自主テーマを付け、名刺サイズの紙に明記し持参。すべてチョコレートで製作すること。
サイズは幅30cm×奥行30cm×高さ50cm以内とする。台座の上に乾燥剤を置いても可。(第４部ピエス・アーティスティック（アメ細工）参照)

【第６部】バタークリームデコ

テーマは「自由」。但し、自主テーマを付け、名刺サイズの紙に明記し持参。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。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。全体の高さは10cm、直径23cm±１cm以内。飾りの厚さと高さは１cm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。使用油脂の50%はバターを使用すること。

【第７部】マジパンデコ（プロ）

テーマは「自由」。但し、自主テーマを付け、名刺サイズの紙に明記し持参。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。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20cm、直径23cm以内とする。市販の金のカルトン（７寸）の上で仕上げ、24cm×24cm×24cmの人形ケースに入れること。サイズオーバーは審査対象外とする。マジパンで被覆（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節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。

【第８部】マジパン細工（学生）

テーマは「Carnival（祭り）」。自主テーマを付け、名刺サイズの紙に明記し持参。作品は高さ20cm、直径18cm以内とする。サイズオーバーは審査対象外とする。市販の金のカルトン（６寸）の上で仕上げ、24cm×24cm×24cmの人形ケースに入れること。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。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。

【第９部】味覚部門

テーマは「Purée de Fruits（フルーツピューレ）とInfusion（アンフュジョン）を使用したアントルメ」
フルーツピューレとアンフュジョンを使用し、味の表現をする。アンフュジョン：液体（水・牛乳・オイル・植物性ミルク・果汁等）に植物性食材（茶葉・ハーブ・豆・穀物・ヴァニラ等）をアンフュゼ（注入・抽出）した液体・煮出し汁。フルーツピューレは既製品・自家製どちらでも使用可。直径15cm×高さは上の飾りを含め11cmの立方体に収まること。アントルメ（展示用・味覚審査用）を計２台製作。形は自由。側面の飾りも含め直径18cmの丸カルトン内に収まること。味覚審査用は各自12カットして提出する。デコレーションは不要だが、味覚の構成の一部である場合はデコレーションしてもよい。店のロゴマークや名前が入ったフィルム・シール・ケース等の使用は不可。

【第10部】味覚部門（新設）

テーマは「Bouchée sucrée（ブーシェ・シュクレ）」
一口サイズ（小腹を満たす）の甘いお菓子の詰合せ。35g～50g程度。１個の場合、フィンガーサイズ（35g前後）でも良い。常温で食べられるもの。形状は自由。シチュエーションは、容易に食べることが可能で場所や時間を選ばない。容器・包材は自由（良いアイデアは加点します)。味覚審査用は12（人分）個用意する。展示用は、23cm×23cmに収まるカルトンに各自見栄えよく適量を飾りつける。店のロゴマークや名前が入ったフィルム・シール・ケース等の使用は不可。

《注意事項》ジャパン・ケーキショーの予選会を兼ねていますので、西日本洋菓子コンテストでの入賞作品をそのまま、もしくは若干の手直しでも出品できます（但し、ジャパン・ケーキショーの出品は強要するものではありません。あくまでも本人の自由意志とします)。
西日本洋菓子コンテストにおいては、国内外を問わず、コンクール、関係業界紙（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された作品は『審査対象外』とします。**新型コロナウイルスの感染状況によっては、内容の変更（実技部門及び味覚部門の中止）及び、開催中止となる場合があります。参加選手は、後日配布する「新型コロナウイルス感染拡大防止チェックリスト」をコンテスト当日に必ず提出してください。**
搬出日時は６月28日(火)午後３時～４時（時間厳守）午後５時には完全撤収となります。

《表　彰》各部門の１位（５万円)、２位（３万円)、３位（１万円）としますが、Aクラス１位・厚生労働大臣賞、２部１位・ピスモンテ（アメ細工）・農林水産大臣賞、３部・１位・チョコレート工芸菓子の３部門は（７万円）とします。優良賞（参加者数により賞の増減があります)。なお、マジパン細工（学生）の部は賞状のみとなります。

《審　査》審査委員長：平井茂雄氏（L'AVENUE）　他審査委員団にて行う。

参加資格　協会員

参 加 料　出品作品１点につき1,000円の参加料を徴収します。参加料は各府県協会に納めて下さい。なお、学生は無料です。

【申し込み】各自、事業主の推薦または承認を得て下記の参加申込書にご記入の上、**４月28日（木）**までに各自所属協会に提出して下さい。

（一社）大阪府洋菓子協会	TEL：06-6253-3121	FAX：06-6253-3123
京都府洋菓子協会	TEL：075-681-7281	FAX：075-661-7387
（一社）兵庫県洋菓子協会	TEL：078-871-5938	FAX：078-802-5826
滋賀県洋菓子協会	TEL：077-510-0711	FAX：077-510-0712
奈良県洋菓子協会	TEL：0745-22-8111	FAX：0745-22-8877
和歌山県洋菓子協会	TEL：073-472-7388	FAX：073-472-7388
岡山県洋菓子協会	TEL：086-274-0515	FAX：086-274-0701

【問合せ先】（一社）大阪府洋菓子協会　TEL：06-6253-3121　FAX：06-6253-3123

協賛各社の新製品・注目製品を展示しております。是非ご参考にご一見ねがいます。

西日本洋菓子コンテスト運営委員会 御中

２０２２年　　月　　日

第62回西日本洋菓子コンテスト参加申込書

●申込締切　４月28日（木）

第１部（当日製作）	第２部 ピエスモンテ	第３部 チョコレート工芸菓子	第４部 ピエス・アーティスティック（アメ細工）	第５部 ピエス・アーティスティック（ショコラ）	第６部 バタークリームデコ	第７部 マジパンデコ（プロ）	第８部 マジパン細工（学生）	第９部 味覚部門	第10部 味覚部門（新設）
Aクラス 経験年数制限なし 飴ランプ　W	出品します	出品します	出品します	出品します	出品します	出品します	出品します	出品します	出品します
	備考　参加別と該当欄へ○印を付けてください。※社名、店名は正確に記入してください。								
	フリガナ 氏名			〒 事業所 住　所					
Bクラス 経験年数６年未満	携帯			店名 （学校名）			Tel（　　）　－ Fax（　　）　－		