

# 第 62 回西日本洋菓子コンテスト審査要綱

開催日時 : 令和 4 年 6 月 27 日(月) 28 日 (火)

開催場所 : 大阪ガスショールーム ハグミュージアム

# 目次

第 62 回西日本洋菓子コンテスト 進行表	P1
【第 1 部】 実技(当日製作) 審査方法	P2
【第 2 部】 ピエスモンテ審査方法	P3
【第 3 部】 チョコレート工芸菓子審査方法	P4
【第 4 部】 ピエス・アーティスティック (アメ細工) 審査方法	P5
【第 5 部】 ピエス・アーティスティック (ショコラ) 審査方法	P6
【第 6 部】 バタークリームデコ審査方法	P7
【第 7 部】 マジパンデコ (プロ) 審査方法	P8
【第 8 部】 マジパン細工 (学生) 審査方法	P9
【第 9 部】 味覚部門 審査方法	P10
【第 10 部】 味覚部門 (新設) 審査方法	P12
規定 A. 第 1 部	P13
B. 第 2 部～第 10 部	P14
C. その他、全般	

\* 各部門に前回 (第 61 回) の様子がわかる YouTube のリンクを貼っています。  
ぜひご活用ください (第 10 部のみ新設のため動画はありません)。

## 第 61 回西日本洋菓子コンテスト 進行表 (予定)

令和 4 年 6 月 27 日 (月)

持ち込み部門受付開始	10:00
第 2 部～第 10 部 搬入終了	14:00
第 2 部～第 10 部 審査開始	10:30～16:30

実技受付	9:30～10:30
審査委員会 5 F	9:30～
実技選手 競技会場入場	受付後随時

(但し、道具を競技会場作業台に置いた後に退室すること)

実技 A クラス点検・準備	10:30
実技 B クラス点検・準備	10:30
受付終了	10:30
実技 A クラス競技開始	11:30～14:00
実技 B クラス競技開始	11:30～13:00
実技 B クラス審査開始	13:00
実技 A クラス審査開始	14:00
入賞者発表	随時
入賞者氏名 会社名確認	随時
オンライン審査員解説(選手対象)	

令和 4 年 6 月 28 日 (火)

事前登録見学	未定
表彰式	未定

※ 状況により判断

## 【第1部】実技（当日製作）部門審査方法

●Aクラス（経験年数不問、使用材料は制限なし。競技時間 150分）

[【アメ細工】コンテスト競技実況・解説！実技Aクラス前半／西日本洋菓子コンテスト 2021 - YouTube](#)

- ・製作テーマは「Carnival(祭り)」但し、自主テーマを付け、名刺サイズの紙に明記し持参。
- ・直径24cmのスポンジ台を各自焼いて、そのままの状態を持ち込むこと。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。
- ・カルトン（φ28cm）は会場で用意。
- ・アメ細工の使用は自由（煮詰めたアメの持参・着色可 引いたアメ不可、造形不可）

●Bクラス（経験年数6年未満。競技時間90分）

[コンテスト解説！実技Bクラス／西日本洋菓子コンテスト 2021 - YouTube](#)

- ・製作テーマは「Carnival(祭り)」但し、自主テーマを付け、名刺サイズの紙に明記し持参。
- ・直径21cmのスポンジ台を各自焼いてそのままの状態を持ち込むこと。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。
- ・飴細工の使用は不可。
- ・カルトン（φ25cm）は会場で用意。
- ・審査委員は作品のテーマ性・オリジナリティー・色彩感・芸術的完成度、作業状態等により総合的に判断して100点満点（作品は60点～90点の間。作業点は10点）にて採点します。入賞数の1.5倍をピックアップ。
- ・自社作品は審査せず、審査員の平均点を点数とします。（但し、一次選考は可能）
- ・協議の必要が生じた場合、審査部門長と審査委員長を交えて協議を行い裁定します。
- ・表彰 A、Bクラス 最優秀賞1名 2位優秀賞1名 3位優秀賞1名 優良賞 若干名  
優良賞は作品数及び審査結果により決定します。
- ・下記の場合、審査委員の判断により失格もしくは減点をします。
  - 1) 経験年数に偽りのある場合
  - 2) 注意事項に違反した場合
  - 3) 指定以外、又は食べられない素材を使用した場合
  - 4) 会場外で製作した物を使用した場合
  - 5) 製作時間がオーバーした場合（3分までは審査委員1名につき5点減点、それ以降は参考作品とします）
  - 6) 規格外作品は参考作品とします。

※作業スペースのサイズは会場設営の都合により若干変動する場合があります

※作業スペース以外での作業は禁止します。 ※各部門、教室に競技委員を2名配置します。

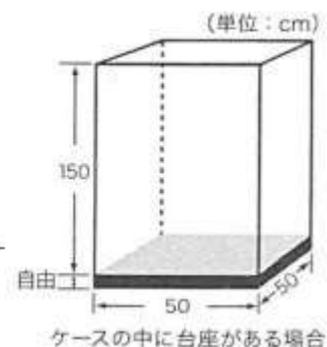
## 【第2部】ピエスモンテ（アメ細工）審査方法（アントルメの味覚審査はありません）

[コンテスト解説！第2部ピエスモンテ（アメ細工）／西日本洋菓子コンテスト 2021 - YouTube](#)

- ・製作テーマは「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。
  - ・サイズは幅 50 cm（正面）×奥行 50 cm ×高さは 150cm 以内とする。
  - ・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。
- 
- ・審査委員は作品のテーマ性・芸術的完成度・技量・オリジナリティー等により総合的に判断して 100 点満点（最低 60 点）にて採点します。
  - ・自社作品は審査せず、審査員の平均点を点数とします。
  - ・協議の必要が生じた場合、審査委員長を交えて協議を行い裁定します。
  - ・表彰 最優秀賞 1 名 2 位優秀賞 1 名 3 位優秀賞 1 名 優良賞 若干名  
優良賞は作品数及び審査結果により決定します。
  - ・下記の場合、審査委員の判断により失格もしくは減点をします。
- 1) 注意事項に違反した場合
  - 2) 指定以外、又は食べられない素材を使用した場合
  - 3) 規格外作品は参考作品とします。

### ※下部の台が規定の大きさを越えないよう注意。

※高さは 150 cm 以内とする。ただし、ケースはこれまで使用していたものでも、作品の高さが制限以内であれば可。また、ケース底部の台は高さ自由とし、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 150 cm には含まれないものとする。



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

#### [コンテスト解説！第3部チョコレート工芸菓子／西日本 2021 - YouTube](#)

- ・製作テーマは「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。
- ・サイズは幅 50cm（正面） ×奥行き 50cm ×高さは **150cm 以内**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 個以上を飾り、試食用のボンボンショコラ 15 個を用意すること。
- ・純チョコレートのみを使用し、プラスチック・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。

- ・審査委員はデグスタシオン 20% ・プレゼンタシオン 80% の割合で、それぞれ作品のテーマ性・芸術的完成度・技量・オリジナリティー等により総合的に判断し採点します。

デグスタシオン 20 点満点（最低 5 点）・プレゼンタシオン 80 点満点（最低 35 点）で採点します。

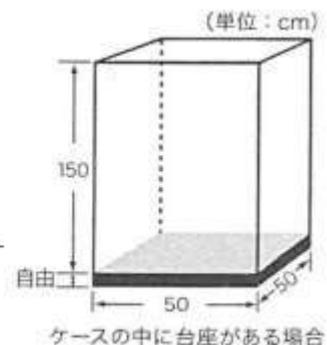
- ・自社作品は審査せず、審査員の平均点を点数とします。
- ・協議の必要が生じた場合、審査委員長を交えて協議を行い裁定します。
- ・表彰 最優秀賞 1 名 2 位優秀賞 1 名 3 位優秀賞 1 名 優良賞 若干名  
優良賞は作品数及び審査結果により決定します。

- ・下記の場合、審査委員の判断により失格もしくは減点をします。

- 1) 注意事項に違反した場合
- 2) 指定以外、又は食べられない素材を使用した場合
- 3) 規格外作品は参考作品とします。

#### ※下部の台が規定の大きさを越えないよう注意。

※高さは 150 cm 以内とする。ただし、ケースはこれまで使用していたものでも、作品の高さが制限以内であれば可。また、ケース底部の台は高さ自由とし、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 150 cm には含まれないものとする。



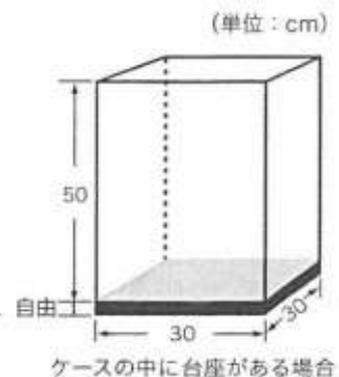
【第4部】ピエス・アーティスティック（アメ細工）審査方法（パステヤージュを必ず使用）

[コンテスト解説！第5部ピエスアーティスティック（アメ細工）／西日本洋菓子コンテスト 2021 - YouTube](#)

- ・製作テーマは「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。
  - ・パステヤージュを必ず使用すること
  - ・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。注：ショコラは使用不可。
  - ・サイズは幅30cm以内（正面）×奥行30cm以内×高さ50cm以内とする（空間に作品が突出さないこと）。※台座の上に乾燥剤を置いて可。
- 
- ・審査委員は作品のテーマ性・芸術的完成度・技量・オリジナリティー等により総合的に判断して100点満点（最低60点）にて採点します。
  - ・出品数が多い場合、入賞数の1.5倍のピックアップ方式。70～100点満点で採点。ピックアップ方式を取らない場合は60～100点満点で採点します。
  - ・自社作品は審査せず審査員の平均点を点数とします。
  - ・協議の必要が生じた場合、審査委員長を交えて協議を行い裁定します。
  - ・表彰 最優秀賞1名 2位優秀賞1名 3位優秀賞1名 優良賞 若干名  
優良賞は作品数及び審査結果により決定します。
  - ・下記の場合、審査委員の判断により失格もしくは減点をします。
    - 1) 注意事項に違反した場合
    - 2) 指定以外、又は食べられない素材を使用した場合
    - 3) 規格外作品は参考作品とします。

※下部の台が規定の大きさを越えないよう注意。

※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50cmには含まれないものとする。



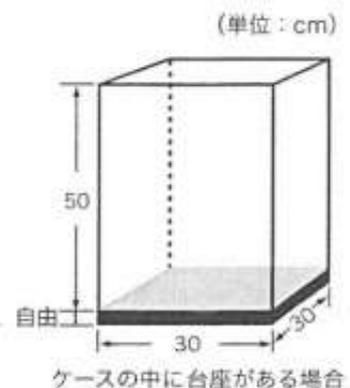
## 【第5部】ピエス・アーティスティック（ショコラ）審査方法

[コンテスト解説！第6部ピエスアーティスティック（ショコラ）／西日本洋菓子コンテスト 2021 - YouTube](#)

- ・製作テーマは「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。
- ・純チョコレートのみを使用し、プラスチック・チョコレート、洋生チョコレートの使用は不可。
- ・サイズは幅 30cm 以内（正面）×奥行 30cm 以内×高さ 50cm 以内とする。  
（空間に作品が突出さないこと）。
- ・審査委員は作品のテーマ性・芸術的完成度・技量・オリジナリティー等により総合的に判断して 100 点満点（最低 60 点）にて採点します。
- ・出品数が多い場合、入賞数の 1.5 倍のピックアップ方式。70～100 点満点で採点。ピックアップ方式を取らない場合は 60～100 点満点で採点します。
- ・自社作品は審査せず審査員の平均点を点数とします。
- ・協議の必要が生じた場合、審査委員長を交えて協議を行い裁定します。
- ・表彰 最優秀賞 1 名 2 位優秀賞 1 名 3 位優秀賞 1 名 優良賞 若干名  
優良賞は作品数及び審査結果により決定します。
- ・下記の場合、審査委員の判断により失格もしくは減点をします。
  - 1) 注意事項に違反した場合
  - 2) 指定以外、又は食べられない素材を使用した場合
  - 3) 規格外作品は参考作品とします。

※下部の台が規定の大きさを越えないよう注意。

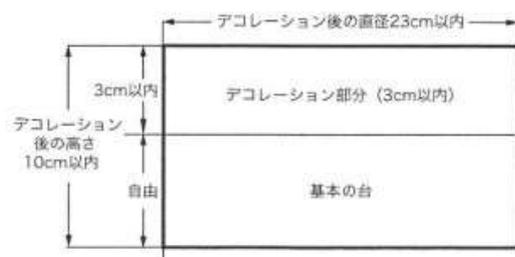
※ケース底部の台の高さを自由とする。作品搬送時に手を差し入れる部分や乾燥剤を入れるためのスペースとして使用可能。なお、台の部分の高さは作品の高さ制限 50 cmには含まれないものとする。



## 【第6部】バタークリームデコ審査方法

### [コンテスト解説！第7部バタークリームデコ／西日本洋菓子コンテスト 2021 - YouTube](#)

- ・製作テーマは「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。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。
  - ・全体の高さは10cm、直径23cm以内。絞りのデコレーション部分の高さは3cm以内。受付でサイズをゲージで測定し、サイズオーバーの場合は審査対象外とする。
  - ・金カルトン(φ25cm程度)は各自ご準備ください(配付はございません)。
  - ・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%以上はバターを使用すること。
- 
- ・審査委員は作品のテーマ性・芸術的完成度・技量・オリジナリティー等により総合的に判断して100点満点(最低40点)にて採点します。
  - ・自社作品は審査せず、審査員の平均点を点数とします。
  - ・協議の必要が生じた場合、審査委員長を交えて協議を行い裁定します。
  - ・表彰 最優秀賞1名 2位優秀賞1名 3位優秀賞1名 優良賞 若干名  
優良賞は作品数及び審査結果により決定します。
  - ・下記の場合、審査委員の判断により失格もしくは減点をします。
- 1) 注意事項に違反した場合
  - 2) 指定以外、又は食べられない素材を使用した場合
  - 3) 規格外作品は参考作品とします。



\* 基本の台の高さは自由。



## 【第7部】マジパन्दコ（プロ）審査方法

### [コンテスト解説！第8部 マジパन्दコ（プロ）/西日本洋菓子コンテスト 2021 - YouTube](#)

- ・製作テーマは「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。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20cm、直径23cm以内とする。市販の金カルトン(7寸)の上で仕上げ、直径24cm×24cm×24cmの人形ケースに入れること。(カルトンがケースからはみ出す部分は切ってください)。サイズオーバーの場合は審査対象外とする。
- ・金カルトン(7寸)は各自ご準備ください(配付はございません)。
- ・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(色素による着色は可)。
- ・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。
- ・マジパンの数、サイズは自由。
- ・目の表現に使用するバタークリーム、チョコレートの使用は認める。それ以外の材料の使用は不可。
- ・受付時ケース下部が開けられるようにしておいて下さい(不正がないか確認する場合があります)
- ・審査員は作品のテーマ性・芸術的完成度・技量・オリジナリティー等により総合的に判断して採点します。
- ・審査員の投票によって選ばれたピックアップ方式(同率も含む)を70点~100点満点で採点します。
- ・自社作品は審査せず、審査員の平均点を点数とします。
- ・協議の必要が生じた場合、審査委員長を交えて協議を行い裁定します。
- ・表彰 最優秀賞1名 2位優秀賞1名 3位優秀賞1名 優良賞 若干名  
優良賞は作品数及び審査結果により決定します。
- ・下記の場合、審査委員の判断により失格もしくは減点をします。
  - 1) 注意事項に違反した場合
  - 2) 指定以外、又は食べられない素材を使用した場合
  - 3) 規格外作品は参考作品とします。



## 【第8部】マジパン細工（学生）

### [コンテスト解説！ 第9部 マジパン細工（学生） - YouTube](#)

- ・製作テーマは「Carnival(祭り)」。但し、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。市販の金カルトン(6 寸)の上で仕上げ直径 24cm×24cm×24cm の人形ケースに入れること。受付でサイズをゲージで測定し、サイズオーバーの場合は審査対象外とする。
- ・金カルトン(6 寸)は各自ご準備ください(配付はございません)。
- ・マジパンの数、サイズは自由。
- ・目の表現に使用するバタークリーム、チョコレートの使用は認める。それ以外の材料の使用は不可。
- ・受付時ケース下部が開けられるようにしておいて下さい(不正有無の確認とサイズ確認のため)
- ・審査員は作品のテーマ性・芸術的完成度・技量・オリジナリティー等により総合的に判断して採点します。
- ・審査員の投票によって選ばれたピックアップ方式（同率も含む）を 70 点～100 点満点で採点します。
- ・協議の必要が生じた場合、審査委員長を交えて協議を行い裁定します。
- ・表彰 最優秀賞 1 名 2 位優秀賞 1 名 3 位優秀賞 1 名 優良賞 若干名  
優良賞は作品数及び審査結果により決定します。
- ・下記の場合、審査委員の判断により失格もしくは減点をします。
  - 1) 注意事項に違反した場合
  - 2) 指定以外、又は食べられない素材を使用した場合
  - 3) 規格外作品は参考作品とします。



## 【第9部】味覚部門

### [コンテスト解説！第10部 味覚部門／西日本洋菓子コンテスト 2021 - YouTube](#)

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 15 cm×高さは上の飾りを含め 11 cm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 18 cmの丸カー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。
- ・味覚審査用は、カートン・ケースもしくはパーチに乗せ、必要であればフィルムを付けてください。
- ・味覚審査用の箱は、極力コンパクトに小さめの箱に入れてください。（冷蔵場所に限りがある為）
- ・展示用・味覚審査用いずれも店のロゴマークや名前が入ったピック・フィルム・シール・ケース等の使用は不可。
- ・名刺サイズの紙に使用したフルーツピューレ・アンフュジョンを明記し持参。
- ・展示用のアントルメは直径 18 c m以内に収まる市販の金のカートンに乗せて提出する。
- ・味覚審査用の作品がない場合は審査対象外とする。
- ・試食用の作品を入れる箱に店名やロゴマークが入っている場合は、ガムテープ等で上から貼りつけて店名が特定できないようにして持ち込むこと。
- ・審査委員は作品の味覚・フレーバー（フルーツピューレ）・香り（アンフュジョン）・構成バランス・見た目・瑞々しさ（加点対象）等により総合的に判断して 100 点満点（最低 30 点）プラス 5 点（加点）にて採点します。
- ・出品数が多い場合、入賞数の 1.5 倍のピックアップ方式。40～100 点満点で採点。ピックアップ方式を取らない場合は 30～100 点満点で採点します。
- ・自社作品は審査せず審査員の平均点を点数とします。

- ・協議の必要が生じた場合、審査委員長を交えて協議を行い裁定します。
  
- ・表彰 最優秀賞 1名 2位優秀賞 1名 3位優秀賞 1名 優良賞 若干名  
優良賞は作品数及び審査結果により決定します。
  
- ・下記の場合、審査委員の判断により失格もしくは減点をします。
  - 1) 注意事項に違反した場合
  - 2) 食べられない素材を使用したり、衛生上不適切なもの
  - 3) 規格外作品は参考作品とします。
  - 4) 形状が原形をとどめていない作品

## 【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。

- ・味覚審査用の箱は、極力コンパクトに小さめの箱に入れてください。(保管場所に限りがある為)
- ・展示用・味覚審査用いずれも店のロゴマークや名前が入ったピック・フィルム・シール・ケース等の使用は不可。
- ・名刺サイズの紙に作品名を明記し持参。
- ・展示用の作品は23cm×23cm以内に収まる市販の金のカルトンに乗せて提出する。
- ・味覚審査用の作品がない場合は審査対象外とする。
- ・試食用の作品を入れる箱に店名やロゴマークが入っている場合は、ガムテープ等で上から貼りつけて店名が特定できないようにして持ち込むこと。
- ・審査委員は作品の味覚・構成バランス・サイズ感・食べやすさ・携帯性・パッケージアイデア(加点対象)等により総合的に判断して100点満点(最低30点)プラス5点(加点)にて採点します。
- ・出品数が多い場合、入賞数の1.5倍のピックアップ方式。30～100点満点で採点。ピックアップ方式を取らない場合も30～100点満点で採点します。
- ・自社作品は審査せず審査員の平均点を点数とします。
- ・協議の必要が生じた場合、審査委員長を交えて協議を行い裁定します。
- ・表彰 最優秀賞1名 2位優秀賞1名 3位優秀賞1名 優良賞 若干名  
優良賞は作品数及び審査結果により決定します。
- ・下記の場合、審査委員の判断により失格もしくは減点をします。
  - 1) 注意事項に違反した場合
  - 2) 食べられない素材を使用したり、衛生上不適切なもの
  - 3) 規格外作品は参考作品とします。
  - 4) 形状が原形をとどめていない作品

## 規定 A. 第1部

- 1) 作業着、帽子、マスク、前掛けは必ず着用すること。

実技会場内は、新品もしくは厨房のみで使用しているコックシューズのみ持ち込み可。以外は備え付けのスリッパでの作業となります。

- 2) 作業スペースのサイズは会場設営の都合により決定致します。

※作業スペース以外での作業は禁止します。

- 3) アメ細工のアメは、煮詰めたアメ持参可。（着色可、引いたアメ不可、造形不可）。マジパン等の材料、持参可。（着色可、造形不可）。

- 4) 競技会場へのドライアイス持ち込み可。パステヤージュの使用不可。

- 5) 競技会場へのワゴン、補助テーブル及びダンボールについて

運搬用としてのラックや台車等は使用可能であるが、4階実技会場の前までとする。各選手に作業台とは別にテーブル1本（D45×W180×H70cm）があるので、各自セッティングすること。（補助テーブルは上面のみ使用可）

搬入時に使用した台車等は、会場に持ち込めないで、搬入後、競技中は会場前の大型エレベーター内に保管すること。（受付時に案内します）

ダンボール：使用は禁止。

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。

競技会場内設据え付け設備（椅子、引き出し等）の使用不可。道具の貸し借り厳禁。

- 6) 競技会場の設置ガスコンロは3口のみ使用可。取り扱いには十分注意すること。

- 7) 競技会場内の電気の使用不可（事前に使用許可を申請したアメランプを除く）

カセットコンロの持込禁止

- 8) 湯煎のガスコンロの点火、アメランプのスイッチ入りは選手入場後、競技開始30分前に行っていく。

9) 競技会場の時間アナウンス 「選手入場」「競技開始」「競技終了5分前」「終了」等は各競技会場の競技委員がアナウンスする。

- 10) 競技開始時間に競技会場に入室していない選手は失格又は参考作品とする。

- 11) 競技会場内、荷物は通路へはみ出して置かないこと。ゴミは必ず持ち帰ること。

- 12) 製作時間がオーバーした場合は、3分までは審査委員1名につき5点減点とする。

それ以降は参考作品とする。

- 13) 規格外作品は参考作品とする。

- 14) 会場の作業台（マール台ではない）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ブラック等を引いて作業すること。
- 15) 会場設備に損傷の無いように各自細心の注意をお願いします。バーナーを倒す、テーブルや床を傷つけるなどの行為が起こらぬように作業してください。

## B. 第2部～第10部

- 1) 搬入終了時刻（14：00）以降は選手の展示会場への入室を禁止する。  
作業途中であっても速やかに退室すること。指示に従わない選手は失格又は参考作品とする。

- 2) 規格外作品は参考作品とする。

## C. その他、全般

- 1) 不正な行為や持ち込みがあれば、審査委員長又は競技委員長を交えて協議を行い裁定する。
  - 2) 入賞者は順位と点数を発表する。部門により出品数が多い場合は、一次審査通過者の作品No.を公表するが、点数は公表しない。
  - 3) 作品のサイズは、第1部は競技委員が、第2部～第10部は5Fの受付でそれぞれ確認する。
  - 4) すべての作品は出品者の責任において持ち帰ること。
- ※ 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。
- ※ 作品の撤収時間は28日（火）15：00～16：00です。17：00には完全撤収となりますので、時間厳守をお願いいたします。
- ※ 節度ある態度、身だしなみ、行動等々心がけをお願いします。
- ※ 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。
- ※ 内容の変更については、大阪府洋菓子協会ホームページでお知らせいたしますので、定期的な確認をお願いいたします。