

2022年 第23回 静岡県洋菓子作品展

開催要綱

名称 第23回 静岡県洋菓子作品展
主催 静岡県洋菓子協会
後援 静岡県(申請中)
一般社団法人 日本洋菓子協会連合会
会期 2022年 6月 1日(水) 9:30~16:30
会場 グランシップ6階 展示ギャラリー1 (東静岡駅前)
〒422-8019 静岡市駿河区東静岡二丁目3番1号 Tel(054) 203-5710

出品作品募集要綱

- 1、出品資格
原則として静岡県洋菓子協会の会員、若しくは会員の関係者であることとする。
- 2、申込方法
静岡県洋菓子協会HPより申込書をダウンロードしていただき、必要事項をご記入の上、下記へFAX又はメールにて送付願います。
FAX054-266-5406 Mail:shizuokayougashi@yahoo.co.jp
※今後要綱の変更があった際はHPにてお知らせいたします。
申し込みの際はHPをご覧ください。
- 3、申込締切
2022年 5月 11日(水)
- 4、審査出品料
全会員 無料
非会員 2,000円
非学生会員 1,000円
- 5、出品料お支払方法(非会員)
下記へお振込みをお願い致します。
静岡銀行 馬淵(マブチ)支店 店番134 静岡県洋菓子協会 普通 口座番号0177964
- 6、審査出品物の分類
第1部 デコレーションケーキ
1類 マジパン仕上げ
2類 バタークリーム仕上げ
第2部 工芸菓子
1類 ピエス・アーティスティック
〈Ⅰ〉あめ部門
〈Ⅱ〉ショコラ部門
2類 小型工芸菓子
3類 チョコレート工芸菓子
4類 シュガークラフト工芸菓子
第3部 グランガトー
第4部 コンフィズリー
第5部 ジュニア
第6部 エコール
第7部 味と技のピエスモンテ
第8部 『国内産米粉を使った焼き菓子』
第9部 ギフト菓子
- 7、審査出品物の規格
2022ジャパンケーキショー東京審査出品募集要綱に準ずるが、一部静岡県洋菓子作品展の規格とする。
- 8、搬入日時及び場所
搬入日時 2022年 5月 31日(火)12:00~14:00
*時間厳守のこと。上記時間以外の搬入はこれを受け付けません。
搬入場所 グランシップ6階 展示ギャラリー1 (東静岡駅前)

9、 出品物の取り扱い

- (イ) 搬入・展示については役員の指示に従うこと。
- (ロ) 会期中の搬出は一切認めない。
- (ハ) 出品物は万全の保護管理に努めるが、天災、破損、盗難その他による不慮の損害に対しては責任を負わない。
- (ニ) 出品物は出品者が責任をもって持ち帰る(当日搬出出来ない作品は、支部役員に依頼して持ち帰ってもらうこと)。
- (ホ) 搬出日時は 6月 1日(水) 16:30より17:00までとする

10、 審査

審査は別に定める審査規定に従って行われる。
 食品衛生法に違反する物質が発見され、疑義が生じた場合(第2部4類シュガークラフト工芸菓子を除く)または出品物の規格に違反したものについては、審査から除外する。

11、 褒章

審査に基づき次の褒章を行う。
 ◆静岡県知事賞(申請中)、連合会会長賞、大会会長賞、金賞、銀賞、銅賞の受賞数は審査点数に応じ、大会役員が定める。ただし上位3点を必ずしも静岡県知事賞(申請中)連合会会長賞、大会会長賞とせず、賞に値する作品がなければ該当無しとする。
 ※第6部エコール部門に関しては、連合会会長賞、大会会長賞を付与しない。
 ◆入賞者の発表は2022年 5月 31日(火) 審査終了と同時に発表される。

12、 表彰式

日 時 2022年 6月 1日(水) 16:00～
 場 所 グランシップ6階 展示ギャラリー1 (東静岡駅前)

13、 著作権に触れる作品(例:ディズニーキャラクターなど)は不可。

14、 キャンセル

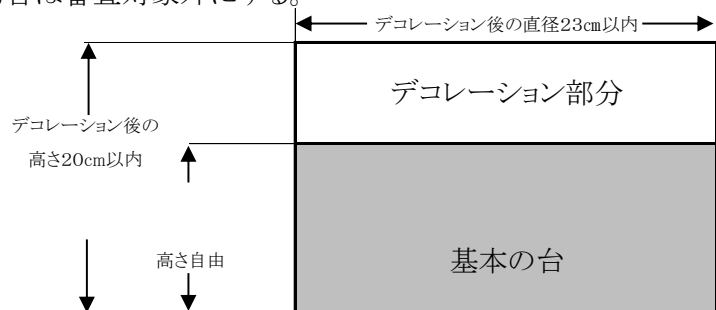
出品を取り止める場合は静岡県洋菓子協会事務局 匂坂宛にご連絡をお願いします。

15、 審査対象作品の分類および規格

第1部 デコレーションケーキ

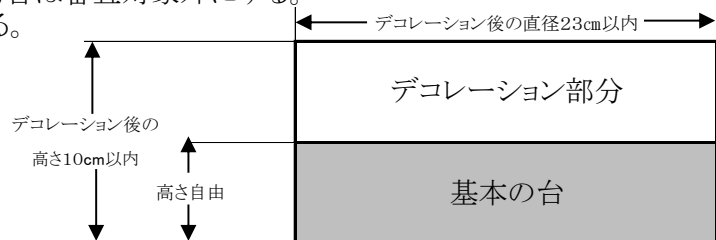
1類: マジパン仕上げデコレーションケーキ

- ◆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にする。
- ◆作品は高さ20cm、直径23cm以内とする。
- ◆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。



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。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にする。
- ◆全体の高さは10cm、直径23cm以内とする。飾りの厚さと高さは3cm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%以上はバターを使用すること。



第2部 工芸菓子

1類:ピエス・アーティスティック

〈I〉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(ショコラは使用不可)。
- ◆サイズは台もしくはケースも含めて幅30cm以内(正面)×奥行30cm以内×高さ50cm以内とする(空間に作品が突出しないこと)。
- ◆台座の上に乾燥剤を置いて可
- ◆参加は個人作品のみとし、連作の扱いはしない。

〈II〉ショコラ部門

- ◆材料は全てチョコレートで製作すること。
- ◆サイズは台もしくはケースも含めて幅30cm以内(正面)×奥行30cm以内×高さ50cm以内とする。
- ◆参加は個人作品のみとし、連作の扱いはしない。

2類:小型工芸菓子

- ◆作品の大きさは23cm×23cm×高さ40cm以内の立方体に入れば台の形は自由。(ケースに入れる必要は無い)
- ◆作品はすべて食べられる素材で作ること。

3類:チョコレート工芸菓子(アントルメの味覚審査があり)

- ◆サイズはケースも含めて幅50cm(正面)×奥行50cm以内、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、ピエスモンテにアントルメを飾り、試食用のアントルメを用意すること。
- ◆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。
- ◆ピエスモンテに飾るアントルメの大きさは直径18~24cm、高さは自由。また、日持ちがするイミテーションで製作すること。
- 【注意】イミテーションとは「食べられない材料」という意味ではなく、「代替りの材料」という意味である。
- ◆試食用のアントルメは、直径15cm以下のガトー1台、高さは自由、装飾は不要。チョコレートを主体にすること。
- ◆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付けて店名を特定できないようにして持ち込むこと。

4類:シュガークラフト工芸菓子

- ◆基本的には食べられる素材で製作するものとするが、作品の補強などの目的で部分的に他の素材を使用することは可
- ◆サイズは台もしくはケースも含めて幅60cm(正面)×奥行60cm×高さ150cm以内とする(空間に作品が突出しないこと)。* 出品申込書に正面の幅を必ず記入すること。
- ◆作品にはケーキボードを敷く。
- ◆作品のテーマを8.5×18cmの用紙(出品者が用意)に記入し、作品中央展示台に貼る。
- ◆参加は個人作品のみとし、連作の扱いはしない。

第3部 グラン・ガトー

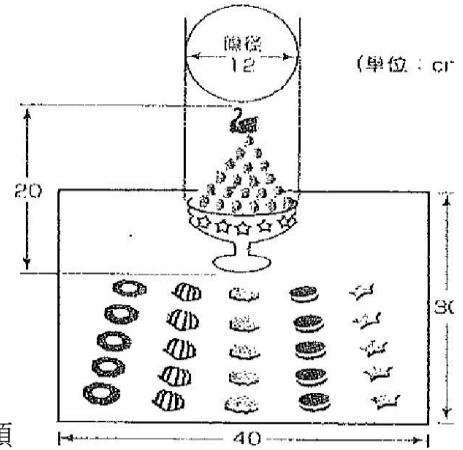
- ◆20cm×20cm×高さ10cmの立方体に収まること。形は自由。なお、大きさは飾りも含めて前記寸法に収まること。
- ◆味覚審査用として形にもよるが、直径18cmを1/4カットした程度の試食分を4.5号以下の箱(同様の大きさ)に入れて提出。
- ◆店のロゴマークや名前が入ったフィルム・シール・ケース等の使用は不可
- ◆味覚審査用の作品が添付されていない場合は審査の対象外とする。
- 【注意】試食用の作品を入れる箱に店名やロゴマークが入っている場合は、ガムテープ等で上から貼付けて店名を特定できないようにして持ち込むこと。

第4部 コンフィズリー

◆コンフィズリー5種類、プティット・ピエスモンテ(直径12cm、高さ20cm以内)を会場に用意してあるトレイ(30cm×40cm)に収まるように出品すること。

◆コンフィズリー5種類は以下の組合せとする。

- | | | |
|---------|---|------------------------------|
| ショコラ3種類 | } | ・モールド(型物)1又は2種類 |
| | | ・トランペ(上掛け仕上げ、型抜き、絞り含む)1又は2種類 |
| その他2種類 | } | ・パート・ド・フリュイ |
| | | ・キャンディー |
| | | ・キャラメル |
| | | ・マカロン |
| | | ・ヌガー |
| | | ・クッキーetc.の中から自由に選択した2種類 |



展示用各種5個(他に味覚審査用として各種3個)を提出。

◆プティット・ピエスモンテの材料はすべて食べられる素材(チョコレート、飴、ヌガー等)で製作すること。尚、パステージュは不可。ピエスのおき場所はトレイの中であれば自由。

◆店のロゴマークや名前が入ったものは審査対象外とする。

◆味覚審査用の作品が添付されてい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付けて店名を特定できないようにして持ち込むこと。

第5部 ジュニア

◆申し込み資格は令和4年4月1日時点で22歳以下であること。

「第1部1類 マジパン仕上げ」もしくは「第2部1類ピエス・アーティスティック(アメ)」のどちらかの規定で申し込むこと。

※但し、ピエス・アーティスティックに関して、ケースは既成のウイナーケース(24cm×24cm×32cm(高さ))のみを使用すること。また、パステージュは使用不可。材料はアメのみとする。

第6部 エコール

◆申し込み資格は令和4年6月1日時点で学校(中学、高校、専門学校、大学、短期大学、大学院)に在学中であること。年齢制限は無。

「1類 マジパン仕上げ」もしくは「2類 バタークリーム仕上げ」のどちらかの規定で申し込むこと。
学生は他部門への出品はできない。

第7部 味と技のピエスモンテ

◆サイズはケースを含めて幅50cm×奥行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。

◆すべて食べられる素材で製作し、「あめ細工」を30%以上装飾すること。

◆ピエスモンテに飾るアントルメの大きさは直径18~24cm相当、高さは自由。
また日持ちがするイミテーションで製作すること。

【注意】イミテーションとは「食べられない材料」という意味ではなく、「代替りの材料」という意味である。

◆試食用のアントルメは、15cm以下のガトー1台、高さは自由、装飾は不要。

◆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付けて店名を特定できないようにして持ち込むこと。

第8部 『国内産米粉を使った焼き菓子』

◆テーマ:3日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(うるち米粉又はもち粉)を使用すること。

◆展示作品は会場に用意されている台紙(18cm×18cm)の上に乗せて飾る。

◆展示作品とは別に味覚審査用として同型のものを1台持参すること。ただし、飾りは不要。

【注意】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付けて店名を特定できないようにして持ち込むこと。

◆配合、製法、断面図(イラスト又は写真)を明記したもの(洋式自由)を出品申込書と一緒に提出すること。

◆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フィルム・シール・ケース等の使用は不可。

◆出品作品のレシピは静岡県洋菓子協会に所属するものとする。

【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付けて店名を特定できないようにして持ち込むこと。

第9部 ギフト菓子

- ◆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、デザインのない透明なものは可。また脱酸素剤等も使用可能。
- ◆会場に用意してあるトレイ(25cm×25cm)に収まるように出品すること(1点～出店数は自由。
ただし、全製品が必ずトレイに収まること)。
- ◆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(展示用と同形のものを用意。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で。
- ◆既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
公開出来るものであること。
- ◆下記見本を参考にし、作品の商品名10文字程度とアピール40字程度で8.5×18cm
(貼りしろ部分を除く)の用紙(出品者が用意)に記入し、貼りしろ部分をカルトンの裏から貼り、
審査番号と重ならないように展示する。

【ギフト菓子部門 商品名、アピール文記入用紙見本】

	貼りしろ
8.5cm	「秋のたより」 秋をイメージし、香り、食感を楽しめ るようにヘーゼルナッツとりんごを合わ わせました。
	18cm

その他 注意事項(重要)

- ①第3部グラン・ガトーはジャパンケーキショー東京の予選とし、上位から出品の資格を与える
予定ですので、この部門でジャパンケーキショー東京に出品を予定している方は、必ずこの
大会にも出品して下さい。
 - ②国内外を問わず、コンクール、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。
 - ③すべての作品で(第2部4類シュガークラフト工芸菓子を除く)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) 装飾用のリボン、シール、また店名やロゴの入った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。
 - ④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。
 - ⑤不正が発覚した場合は失格とする。
 - ⑥第1部デコレーションケーキへの出品は、原則として出品者の申し出によるが、類別審査の結果、
擬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。
 - ⑦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、パバロア等
短時間で腐敗する素材は使用してはならない。
 - ⑧募集要綱11に記載したが、著作権に触れる作品は不可
 - ⑨第2部3類(チョコレート工芸菓子)、第3部(プティ・ガトー)、第4部(コンフィズリー)、
第7部(味と技のピエスモンテ、第8部「国内産米粉を使った焼き菓子」、第9部(ギフト菓子)の
出品作品にはレシピを添えること。入賞した作品のレシピは公開する。
 - ⑩出品作品のレシピは主催者に帰属するものとする。
 - ⑪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。
 - ⑫すべての作品の破損については、一切の責任を負わない。
 - ⑬本作品展への参加は個人参加のみとし、連作の扱いはしない。
 - ⑭出品物は必ず出品者が責任をもって持ち帰ること。
 - ⑮この要綱に記載してある以外のことについては静岡県洋菓子作品展大会会長の判断により決定する
- 【問合せ先 静岡県洋菓子協会事務局 Tel(054)238-5415 Fax(054)266-5406】