

2017年 第19回 静岡県洋菓子作品展

開催要項

名称 第19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 2017年6月14日(水) 9:30~17:00
2017年6月15日(木) 9:30~17:00
会場 グランシップ6階 展示ギャラリー1 (東静岡駅前)
〒422-8005 静岡市池田79-4 Tel (054) 203-5710

出品作品募集要項

今後、要項の変更があるかもしれません。変更があった場合は、当協会ホームページで公開していきますので、申込みをする前に必ずご確認ください。

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。

*非会員の出品申込の取り扱いについては、静岡県洋菓子協会会長の裁定による。

2、申込締切

2017年5月19日(金)

(締切までに各支部長に必着のこと)

3、審査出品料

会員 1,000円

非会員 2,000円

4、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〉あめ細工
〈II〉チョコレート細工
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 プティ・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』

5、審査出品物の規格

2017ジャパンケーキショー東京審査出品募集要項に準ずるが、一部静岡県洋菓子作品展の規格とする。

今年よりピエス・アーティスティック部門にチョコレート細工を新設。(静岡県洋菓子協会独自の規格)

6、搬入日時及び場所

搬入日時 2017年6月13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ない。

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)

7、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15日(木)17:00より17:30までとする

8、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。

【】出品料支払方法【】

原則として出品票提出の時に一緒にお支払いください。

*お店のオーナー様、学校様は、出品票と出品料を取りまとめ 支部長にお渡しください。そして、支部長様は、役員会の時に持参する。又は、下記口座に振り込んでいただくか、専用の振り込み用紙をお使いください。

*個人で申し込みされる場合は、下記口座に振り込んでいただくか、専用の振り込み用紙をお使いください。

<振り込み銀行>

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

9、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2017年6月13日(火)審査終了と同時に発表される。

10、表彰式

日時 2017年6月15日(木)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)

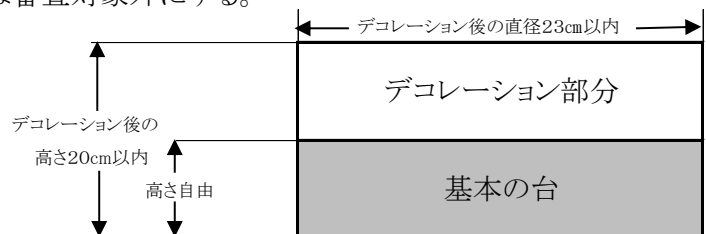
11、キャンセル

出品を取り止める場合は速やかに各支部長に申し出ること。

第1部 デコレーションケーキ

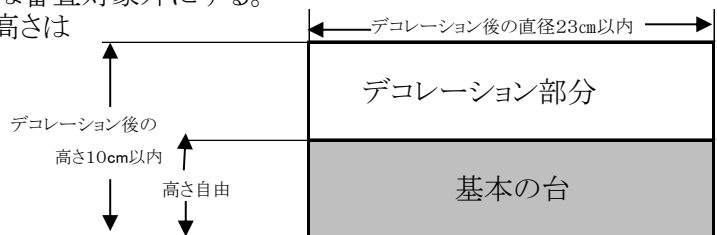
1類:マジパン仕上げデコレーションケーキ

- ◆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を混入してはならない。
- ◆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以内とする。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。
- ◆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:ピース・アーティスティック

〈I〉アメ細工

- ◆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制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(パステージュ、チョコレート等)
- ◆サイズは台もしくはケースも含めて幅30cm(正面)×奥行30cm×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も可
- ◆参加は個人作品のみとし、連作の扱いはしない。

〈II〉チョコレート細工

- ◆純チョコレートのみを使用してプラスチック・チョコレート、洋生チョコレートの使用は不可。
- ◆サイズは台もしくはケースも含めて幅30cm(正面)×奥行30cm×高さ50cm以内とする(空間に作品が突出しないこと)。
- ◆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×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てプラスチック・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、原型の2分の1,直径、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180cm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。
- ◆参加は個人作品のみとし、連作の扱いはしない。

第3部 プティ・ガトー

- ◆4種類各3個を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(他に味覚審査用として各2個を用意)。ただし、プティ・フルの場合は5種類各10個を同様にして出品すること(他に味覚審査用として各3個を用意、飾りは不要)。
- ◆4種類のうち焼き菓子を1種類以上必ず含めること(プティ・フルは除く。)ここで言う焼き菓子とは次のものを指す。
 - ①焼成後いかなる飾り付けもしないもの(焼きっぱなしの製品)。
 - ②焼成前に粉砂糖などをかけるのは可。焼成後は不可。
 - ③クッキーの単品は除く(型の敷き込み用などにクッキーを使用することは可)
- ◆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10種類、プティット・ピエスモンテ(直径12cm、高さ20cm以内)を30cm×40cmのトレイに収まるように出品する。
- ◆コンフィズリー10種類は以下の組合せとする。

ショコラ6種	・モールド(型物)3種
	・トランペ(上掛け仕上げ、型抜き、絞り含む)3種
その他4種	・ショコラ
	・パート・ド・フリユイ
	・キャンディー
	・マカロン
	・ヌガー
	・クッキーetc.の中から自由に選択した4種

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

- ◆申し込み資格は平成29年4月1日時点で22歳以下であること。

第6部 エコール

- ◆平成29年月日時点で在学中であれば年齢制限はなし。
- ◆エコール部門とは製菓学校、各種専門学校、並びに短期大学、大学に在籍する学生をさす。
学生は他部門への出品はできない。

〈以下は第5部、第6部共通規定〉

- ◆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を使用。高さは自由。
- ◆デコレーション後の高さは15cm、直径は23cm以内とする。
- ◆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。
- ◆仕上げ方は、Ⅰ「マジパン仕上げ」、あるいはⅡ「バタークリーム仕上げ」もしくは両部門を混合させたものとする。

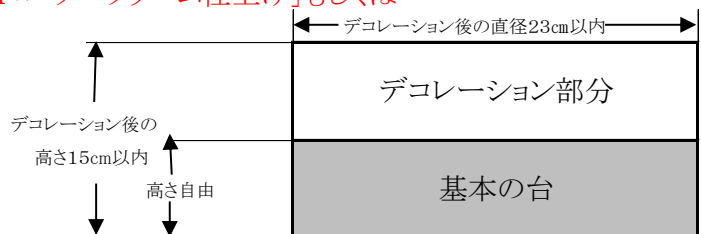
Ⅰ マジパン仕上げ

第1部1類マジパン仕上げの規定を参照。

Ⅱ バタークリーム仕上げ

第1部2類バタークリーム仕上げの規定を参照

- ◆基本の台の高さは自由。



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、「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24～30cm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、「代わりの材料」という意味である。
- ◆試食用のアントルメは、原型の2分の1相当、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帰属するものとする。

その他 注意事項(重要)

- ①第3部プティ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、ババロア等短期間で腐敗する素材は使用してはならない。
 - ⑧ 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」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。

問い合わせ 静岡県洋菓子協会事務局
(054) 254-2037