

# 第9回“2023 彩の国ケーキショー” 作品展募集要項

## 1. 出品資格

(一社)埼玉県洋菓子協会の会員、または埼玉県内に在住もしくは勤務先があること。  
(但し学生 A、B 及びアマチュアについては県外でも可)

## 2. 申込受付期間 (別紙申込書にて受付します)

**申込締切 ; 2023 年 6 月 15 日 (木) ⇒ 締切日までに協会事務局必着のこと**

※お申し込み受付後に「受付確認書」、7月中旬頃に「審査票兼出品料請求書」をお送りいたします

## 3. 審査出品料

・ 本人会員	1 点に付	2,000 円
・ 非会員	1 点に付	4,000 円
・ 学生、アマチュア部門	1 点に付	1,000 円

⑨

経営者会員店の従業員の方であっても、  
当協会の会員になられていない個人の方は、  
非会員といたしますのでご了承下さい。

## 4. 搬入日時及び場所

・ 2023 年 7 月 27 日 (木) 12 時～14 時 (時間厳守)

\* 搬入場所 ⇒ JR 大宮駅 「大宮スイーツ&カフェ専門学校」1 階

**注意：上記の時間以外の搬入はこれを受け付けない**

車両を路上駐車したままでの搬入手続きは近隣の迷惑となるため必ず近くのコイン  
パーキング等を利用すること (専用駐車場はありません)

## 5. 作品の取り扱い

- ・ 搬入・展示については係員の指示に従うこと。
- ・ 会期中の搬出は一切認めない。
- ・ 作品に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。
- ・ 出品作品はすべて返還するが、搬出時間を過ぎた場合は、主催者側で処分する。

\* 搬出日時 ⇒ 7 月 29 日 (土) 17 時～18 時 (時間厳守)

**注意：上記の時間以外の搬出はこれ認めない**

**但し、事前に相談があれば一定時間で保管も可**

## 6. 審査

- ・審査は別に定める審査規定に従って、県内外のパティシエによって行われる。
- ・食品衛生法に違反したもの、または出品物の企画に違反したものについては審査から除外する。
- ・破損しやすい作品については、出品者の判断で完成品のカラー写真を搬入時に添付することができる。この場合、搬入作業により作品が破損して審査が困難と認められる時は、審査員は貼付された写真を審査の参考とする。
- ・審査結果についての異議申立については一切受付けない。

## 7. 褒章

- ・全作品中、特に優秀な作品に「最優秀賞」、部門毎に「金賞」、「銀賞」、「銅賞」が与えられる。(但し賞に値する作品がなければ該当者なしとする。)
- ・入賞者は7月27日(木)の表彰式で発表される。

## 8. 表彰式

日時：2023年7月27日(木) 16時30分～17時30分(集合16時)

場所：大宮スイーツ&カフェ専門学校 1階(予定)

- ◇ 入賞者には上記表彰式までに主催者から連絡をします。
- ◇ 表彰式では入賞者はコックコート着用とし、⑤ラッピング及び⑧アマチュア入賞者についてはスーツ着用すること。
- ◇ 当日、表彰式終了後に作品展見学の時間を設けます。

## 9. 出品申込方法

- ・出品申込書に必要事項をご記入の上、協会事務局(詳細は出品申込書に記載)へFAXまたは郵送で申し込みをすること。
- ・作品についての質問事項に関しては、正確性を期する為、FAXで受け付け後日返答しますのでご了承ください。(必ず返信先のFAXまたは電話番号を明記して下さい。)

**FAX送付先：(一社)埼玉県洋菓子協会 事務局 FAX 048-441-2121**

## 10. キャンセル

- ・出品を取りやめる場合は、速やかに協会事務局へ申し出ること。

## 11. 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。

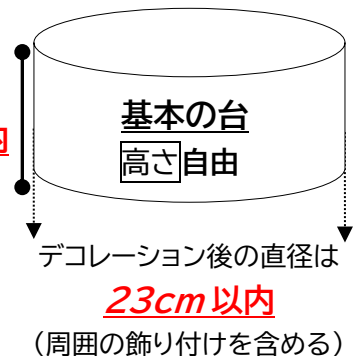
## 【作品の分類及び規格】

※全部門において店の名前やロゴマークが入ったフィルム・シール・ケース等は使用不可

### ① マジパン細工仕上げ

- \*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。
- \*基本の台の高さは自由。
- \*デコレーション後の全体の高さは **20cm 以内**、直径 **23cm 以内**。下図参照のこと。
- \*搬入時のチェック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。
- \*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)。
- \*マジパンは粉糖や酒等で固さを調節し、食べられる素材で着色すること。
- \*作品はすべてマジパンで作ること。
- \*ガムペースト、支え用芯は一切使用不可。
- \*動物などの目の部分に少量のチョコレートを使用しても良い。

デコレーション後の  
高さ **20cm 以内**



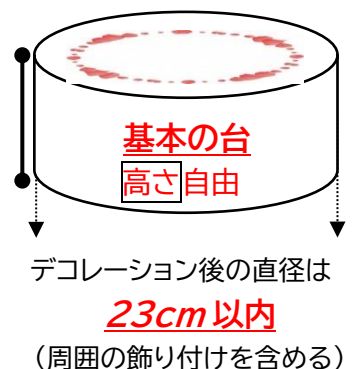
注意：作品は搬入時の台紙、又はプレートそのまま展示します。台紙への装飾は禁止。

### ② 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。
- \*基本の台の高さは自由。
- \*デコレーション後の全体の高さは **10cm 以内**。直径 **23cm 以内**。絞りのデコレーション部分の高さは **3cm 以内**。下図参照のこと。
- \*搬入時のチェック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。
- \*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不可。
- \*作品はすべて食べられる素材で作ること。
- \*市場性を重視する。
- \*使用油脂の **50% 以上はバターを使用すること**。

絞りのデコレーション **3cm 以内**

デコレーション後の  
高さ **10cm 以内**



注意：作品は搬入時の台紙、又はプレートそのまま展示します。台紙への装飾は禁止。

### ③ ギフト菓子

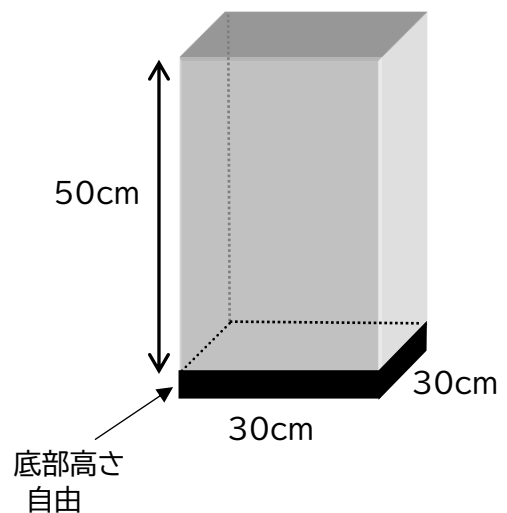
- \* 常温で1週間以上保存できる焼き菓子1種類。
- \* 25cm 四方のトレイに載る物であれば、サイズ・個数は自由。(トレイは協会準備) 1台のパウンドケーキ等でも同じ物であればトレイに乗るサイズで複数でも可。
- \* 味覚審査用として、食べやすいサイズにカットした物5人分を別に用意する。
- \* 味覚審査用の作品が添付されていない場合は、審査対象外とする。
- \* 「レシピ用紙」に氏名は書かずに、商品名・配合・作り方・断面図・アピールポイントを記入して作品と一緒に提出すること。(用紙は審査票送付時に同封致します。)
- \* レシピ用紙の提出がない作品は審査対象外とする。

### ④ ピエス・アーティストック

#### 【アメ細工】

- \* サイズは台もしくはケースも含めて幅(正面) 30cm×奥行 30cm×高さ 50cm 以内。(空間に作品が突出しないこと)
- \* 作品はすべて食べられる素材で作ること。パステイヤージュなど作品の補強、飾りなどの目的で使用することは良いがカカオニブなどチョコラ素材を使用する事は不可。
- \* 台座の上に作品の一部にならない様に乾燥剤を置いて可。
- \* 作品は個人参加のみとし、連作の扱いはしない。
- \* チョコレート、飴細工共通の部門となる為どちらの素材を使った作品でも良い。また、パステイヤージュの使用も可。
- \* 最低、アメ細工を50%以上で構成させること。

ケース底部の高さは自由。作品搬入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。尚、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



ケースの中に台座がある場合

#### 【ショコラ】

- \* 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(正面) 30cm×奥行 30cm×高さ 50cm 以内。(空間に作品が突出しないこと)
- 【アメ細工】の図を参照すること。

## ⑤ ラッピング

- \* 30cm×20cm×高さ 10cm 以内のギフト箱をラッピングする。
- \* 使用できる包材の原価は上限を 500 円とし、使用する包材等は自由とするが店名等が入った物は使用不可。(包装紙、リボン、フィルム、オーナメントなどの原価の合計が 500 円以内)
- \* ラッピングをするギフト箱は原価に含めず、中の商品が見える様にラッピングをする場合も商品代は原価に含まない。(あくまでもラッピングのコンクールであり商品等は審査の対象とはならない)
- \* 実際の販売を一番の目的とし、消費者の購買意欲をいかに高めるかを審査の重要項目とする。
- \* ジャパンケーキショーのディスプレイ部門とは違うスタイルになりますのでご不明な点は FAX で事務局にお問い合わせください。

## ⑥ 学生 A

- \* 出品者は専門学校生とし、マジパン、バタークリームを使用したデコレーションケーキ。
- \* デコレーション後の高さがマジパン 20cm 以内、バタークリーム 10cm 以内であれば、規格は①マジパン細工仕上げ、②バタークリーム仕上げに準じる。
- \* 両部門の混合も可。パイピングは自由。マジパン細工の支え芯は使用不可。

注意：作品は搬入時の台紙、又はプレートのまま展示します。台紙への装飾は禁止。

## ⑦ 学生 B (入門編)

- \* 出品者は専門学校生とし、直径 10cm の丸トレイにおさまるマジパン細工。  
(トレイは審査票送付時に同封致します)
- \* 使用するマジパンは総量 250g 以内とし、個数は自由。
- \* 動物や人形等の目の部分には少量のチョコレートやバタークリームを使用しても可。

## ⑧ アマチュア

- \* 出品者は洋菓子製造や販売に携わったことのない方
- \* 常温で 1 週間以上日持ちする一口サイズの焼き菓子 (クッキー、パウンドケーキ、マドレーヌ等)
- \* 直径 20 cm の紙皿に 10 個のせて提出すること