

第13回デザート・スイーツ&ドリンク展における 第10回 グラス（氷菓）を使ったアシエットデセール・コンテスト 参加者募集

協同組合全日本洋菓子工業会（UIBC／世界洋菓子・パン連盟日本本部）と日本食糧新聞社は、2016年4月13日（水）～15日（金）までの3日間、東京ビッグサイトで開催される「第13回デザート・スイーツ&ドリンク展」会場内にて標題のコンテストを開催します。

コンテストでは、一皿の中にグラス（氷菓）を組み入れたデセールを製作していただきますが、組み合わせのバランスや味覚はもちろん、独創性やデザイン性をいかに表現するかも評価の対象となります。

お皿の上の食べる芸術“アシエットデセール”のコンテストに皆様の応募をお待ちしています。

なお今回は、コンテスト開催第10回を記念して、優勝者にはジェラートの本場イタリアでの研修旅行が副賞として授与される予定です。

主催：協全日本洋菓子工業会（UIBC／世界洋菓子・パン連盟日本本部）、日本食糧新聞社
特別協賛：カルピジャーニ・ジャパン(株)
協 賛：日仏商事(株)

募集要項

【開催日程】

2016年4月13日（水）：コンテスト（午前：Aグループ4名、午後：Bグループ4名）

2016年4月14日（木）：コンテスト（午前：Cグループ4名）、表彰式（午後）

【応募資格・条件】

パティスリー、ホテル、レストランなど、製菓や調理等に関わるプロであること（経験5年以上）

*応募は一人1作品まで

*コンテスト決勝審査の出場者は、4月14日（木）午後、同会場で行われる表彰式にも出席できること

【課 題】

コース料理の後に供される事を想定した、グラス（氷菓）を2種類以上使ったアシエットデセール（皿盛りのデザート）8人前（8皿）の製作

条件1. 決勝（実技）審査ではカルピジャーニ・ジャパン社のアイスクリームマシンを使用し、グラスの1種類には「コアントロ-54°」を使用する。

*予定機種：卓上横型アイスクリームフリーザー「LABO 8/12J」（8～12kg/h）及びアイスクリーム用ショックフリーザー「NORDIKA 50J」

*上記機種（アイスクリームマシン）の仕込み量は1.6%～2%まで

条件2. グラスの種類は不問（ジェラート、ソルベなど）但し、上記マシンで製作すること

条件3. 決勝審査で使用する8枚の皿（約φ24cm、白色・無地・段差なしのタイプを予定）は主催者が用意するものを使用する

*書類審査の皿は決勝審査の皿に準じたものを使用して下さい

*皿の上にクープをのせる場合など、皿以外の食器類を必要とする場合は選手各自で用意して下さい（8皿分）

条件4. 決勝（実技）審査での製作時間は2時間30分

*競技では、ビスキュイなどの焼き物類及びフルーツの加工品（コンポート、コンフィチュール、ソース等）の持ち込みは不可とします（但し競技時間内にその場で製作するなら可）。

*提出する作品は8皿ですが、マシンや器具に合わせて作りやすい分量で製作しても構いません。但しその場合はルセットもその配合（製作分量）で提出して下さい。

条件5. 作品は未発表のものに限る（今後発表・発売予定の作品でも可）

条件6. 決勝（実技）審査では、一部の原材料を主催者が提供する予定。その他の使用材料は選手各自の持ち込みとする（材料は計量しての持ち込み可）

条件7. 決勝（実技）審査では、アイスクリームマシン、冷蔵庫、冷凍庫、小型オープン、ミキサー等は主催者が用意するが、その他の使用器具類（ナイフ、ボール、カード類）は選手各自の持ち込みとする

条件8. 決勝（実技）審査では、書類審査で提出したものと同一作品を製作すること（デコレーションや配合の変更は不可）

【応募方法】

所定の応募用紙（裏面／コピー可）に必要事項を記入の上、必要書類（作品写真を含む）を添付して郵送のこと。但し、ルセット用紙はA4用紙に横書き（用紙は縦）。文字を手書きする場合は、丁寧に書いて下さい。

*FAX や電子メールでの応募は不可。また、応募書類は一切返却いたしません

郵送先：〒105-0012 東京都港区芝大門1-16-10

協全日本洋菓子工業会 アシエットデセール・コンテスト係

TEL. 03-3432-6509 FAX. 03-3432-4081

応募書類締切り：2016年2月26日（金）

【審査方法】

- 応募書類の中から12作品（12名）を選出する。
 *決勝進出者には3月16日（水）頃までに書面にて、詳しい開催要項を添付して通知します
- 決勝進出者は2016年4月13日（水）・14日（木）東京ビッグサイトで催されるコンテスト実技審査で実際に作品を製作し、優秀作品を選出する
 *遠方から参加される選手には、状況に応じて会場までの主な交通費（飛行機、新幹線実費）と宿泊費を支給します

- 【賞】** 優勝 賞状・金メダル・副賞〔イタリア研修旅行（2016年秋実施）、企業賞〕を授与（1名／予定）
 準優勝 賞状・銀メダル・副賞（企業賞）を授与（1名）
 第3位 賞状・銅メダル・副賞（企業賞）を授与（1名）
 入賞 賞状・副賞（企業賞）を授与（9名）

【その他】

- *開催要項は、都合により一部変更する場合のあることをご了承下さい。
- *前回のコンテストの様子はPCG2015年7月号に掲載しています。合わせてご参照下さい。

【参考：審査基準と配点（100点満点）】

- 「課題の理解度と作品全体の味覚バランス」（40点）、「ガラスの完成度（15点）」、「独創性・デザイン性」（15点）、「作業手順」（15点）、「衛生」（15点）

キリトリ線

受付番号 No. _____

受付年月日	2016年	月	日
-------	-------	---	---

第10回 グラス（氷菓）を使ったアシエットデセール・コンテスト 応募用紙

必要書類を添えて、標題コンテストに応募します

フリガナ	_____		
氏名	男	生年月日	19 _____ 年 _____ 月 _____ 日
	女	経験年数	_____ 年（ _____ 歳）
作品名	_____		
勤務先名	_____		代表者 _____
部署名	_____		
勤務先住所	〒 _____		
	TEL.	FAX.	
自宅住所	〒 _____		
	TEL.	_____	
携帯	_____		e-mail _____
必要書類	①作品写真〔2Lサイズ（約127×178mm）の紙焼きプリント／1皿〕 *写真の裏面に氏名を記入のこと。但し写真は台紙などに貼り付けしないで下さい ②ルセット〔配合と製法／A4用紙を使用。用紙は縦、文字は横書き〕 *ルセット表紙（1枚目）には、「作品名」、「PRポイント」、「構成の解る断面図（又は写真）」を明記。 また、最後の頁の裏面に氏名を記入して下さい（表面への氏名の記入は不可）		
◎コンクール受賞歴があればご記入下さい（開催年月及びコンクール名称と賞） _____ _____ _____ _____			