

The Pastry Queen 日本予選 大会規則

1. この予選は 2018 年 1 月にイタリア、リミニにおいて開催が予定されている The Pastry Queen への日本代表選手を選考するために開かれるものである。審査は、WPTC の出場選手をはじめとするパティシエによって組織される GPS Club が担当する。
2. この予選は日本国内において、2017 年 1 月 31 日までに 2 年以上、パティシエを職業としている者が参加権利を持つものとする。日本国籍は必要としない。
3. 予選は 1 次予選となる書類審査と 2 次予選となる実技審査とに分かれる。1 次予選を通過したものが 2 次予選において実技審査を受けるものとする。1 次審査通過者の人数は現段階では規定を設けない。
4. 予選参加希望者は、後述の必要書類を 2017 年 3 月 4 日必着にて郵送すること。結果は 3 月 8 日にホームページ上にて予選通過者のみ発表し、その後郵送にて再度可否の連絡をするものとする。書類審査を通過した者のみ、4 月 14 日に東京ビッグサイトにて行われるデザート・スイーツ&ベーカリー展会場内での実技審査に参加することができる。
5. 1 次予選に関する質問は 2017 年 2 月 24 日までとし、以降は一切の回答が不可能となる。また、1 次予選通過者の 2 次予選に関する質問は 2017 年 3 月 31 日までとする。
6. 予選内容はあめ細工ピースモンテ、アントルメショコラ、ヴェリーヌが対象となる。
7. 出場希望者は、後述の詳細を確認の上、1 次審査に申し込むこと。
8. 1 次審査は下記のとおり、申し込みを受け付ける。
 - ピースの前、後、横を撮影した、計 3 枚のキャビネ紙焼きの写真(180mmx130mm)。
このピースモンテは、実際に 2 次予選で作るものと同じものでなくてはならない。(しかしながら、作業上の理由による変更、ならびに改善について、2 次予選で減点されることはない。)
 - A4 サイズで作成したアントルメショコラ種類、ヴェリーヌのレシピ。(断面図をつけること)
 - すべてを記入した申込用紙。

以上を 2017 年 3 月 4 日必着にて、下記に送付すること。

送付先 〒105-0004 東京都港区新橋 2-3-6

中沢乳業特需部内 GPS Club 事務局係

問い合わせ先: GSP Club 担当上村

TEL 090-9392-1705 Email: kamimurakiwamu@gmail.com

なお、申し込み書類、写真は返却しない。

9. 本予選のテーマは自由とし、自身が設定するテーマに沿った作品を製作すること。

ピースモンテ

-ピースモンテのサイズは、幅・奥行きが 60cmx40cm 以内、高さはピース本体のみで 80cm 以上 1m 以内とする。
なお、ピースの台座は各自が持ち込むものとし、40cmx60cmx 高さ 15cm 以内であれば、どのような台座を用意してもよい。

-砂糖製品のみを使用して作られるものとする。国内外を問わず食用として販売されている色素は、その使用を許可される。

-あめ細工のピースは 4 時間以内で作られるものとする。会場には乾燥させたパステイヤー、事前に流して固めた、または引いてつやを出したアメのパーツを持ち込むことができるが、接着したパーツの持ち込みは認められ

ない。たとえば、花は花びらなどをすべてばらばらの状態で持ち込み、時間中に接着して組み立てなくてはならない。

-シリコンなどの型は、どのような形状であっても認められる。ただし、型が食品衛生上安全であることが求められる。

- 着色したパステイージュを成形したパーツの持ち込みは許可されるが、乾燥後に着色する場合は競技中におこなわなくてはならない。

- コールドスプレーの使用は許可される。

- それぞれのピエスは下記の点を審査されるものとする。

- テーマの具現性
- 作品の仕上がり
- 技術的難易度
- 芸術性
- オリジナリティ

ヴェリーヌ

- 選手は競技時間内にチョコレートを中心とするヴェリーヌ(グラスデザート)を8人分作成し、競技開始2時間後に試食審査に提出する。

- チョコレートを主体とするヴェリーヌであれば合わせる食材、サイズなどは自由に選べる。

- 焼成が必要とされるパーツについては事前の持込を許可されるが、それ以外はスクラッチの状態から作られること。たとえば、キャラメルが必要であれば砂糖を炊く作業から行うこと。半製品の使用は認められない。

- それぞれのヴェリーヌは下記を踏まえて審査される。

- 事前に提出されたレシピとの一致性
- 風味・食感
- 作品の仕上がり
- 技術的難易度
- オリジナリティ

アントルメショコラ

- 選手は事前に作成したアントルメショコラ2台を冷凍の状態で開催場に持ち込み、競技開始3時間後に試食審査に提出する。

- アントルメショコラは直径18cm高さ4.5cmのセルクルを使用して作る。チョコレートを中心とするアントルメであれば使用するチョコレート、合わせる食材などは自由に選べる。

- アントルメショコラは下記を踏まえて審査される。

- 事前に提出されたレシピとの一致性
- 風味・食感
- 作品の仕上がり
- 技術的難易度
- オリジナリティ

総合得点は味覚点40% 芸術点30% 作業点30%の割合で合計される。

10. 2次実技審査については、下記のとおり開催する。

開催日時 2017年4月14日(金)

午前10時作業開始 午後2時作業終了 午後3時半 表彰式

会場 東京ビッグサイト デザート・スイーツ&ベーカリー展内 特設会場

全ての2次予選参加者は同日午後3時半より、同特設会場にて行われる表彰式に参加すること。

11. 作業に必要な材料ならびに道具類(アランプ、ボール、ラック、天板など)はすべて各自が持参するものとする。作業台、ならびにその他設置機材については別紙の詳細を確認のこと。
12. 当日は主催者が用意する規定の白衣ならびに帽子の着用が義務付けられる。白衣は申込用紙に記入されたサイズを元に作成され、大会前日の搬入時に手渡される。
13. 1次審査通過者のうち、事務局が遠方からの参加であると認めた者には、一定の交通費、ならびに1泊分の宿泊費1万円を負担するものとする。事務局では予選の材料費、機材の発送費用などは一切負担しない。
14. 競技のための機材の搬入、搬出については下記のとおり

4月13日(木) 午後3時 予選会場へ搬入開始。会場裏手に搬入。

午後3時半 説明会

午後5時30分 キッチンセットアップ開始 6時半終了

4月14日(金) 午前8時 予選会場集合 → 最終セットアップ

午前9時30分~55分 審査員による検視

午前10時~午後2時 競技本番

午後2時~午後2時30分 審査

午後2時30分~午後3時30分 搬出作業

午後3時30分~ 表彰式

15. この予選に参加を希望するものは、以下の条件を了解した上で申し込むこと。

- メンバーとして選ばれた方は、2018年1月にリミニで行われる The Pastry Queen 本選までの準備期間に、1ヶ月最低数日の合同練習/ミーティングのための準備日数を確保するものとし、また、事務局の人員と一体となって、その後の方向性を定めていくものとする。
- 事務局は、日本の洋菓子業界の国際的な発展を願って、このコンクールを日本でも組織するものとする。それゆえ、参加者は2018年 The Pastry Queen に出場後、日本の洋菓子業界がさらに国際的な発展を遂げるよう力を尽くすものとする。
- 参加者は国内 GPS Club サポーターに対して敬意を表するものとするが、予選、本選を通じ、いかなるレシピの露出があっても、レシピ中の材料/機材名にはブランド名は一切出さないものとする。
- 本規則に関するすべての不明点は GPS Club 上村宛に確認をするものとする。展示会事務局、ならびにその他審査員への直接の確認は厳禁する。
- 本予選において、作業中のけがおよび器具破損については、すべて出場選手がその責任を負うものとする。
- 本選主催者の都合により、コンクールが開催されない場合、イタリアへの派遣が見送られることを理解すること。
- 事務局による最終決定については、異議を申し立てないこと。