

日本全国からオリジナルタルトを大募集

第9回 スイーツコンテスト/Tarte-1グランプリ 参加者募集

協同組合全日本洋菓子工業会（世界洋菓子・パン連盟日本本部）は、『第9回 スイーツコンテスト/Tarte-1（タルト-1）グランプリ』を開催いたします。このコンテストでは、全国から選りすぐりのタルト・シュクレ（甘味のタルト）を募集して、グランプリを決定するものです。全国のパティシエの皆様から、各地の特産品を使用した作品のご応募をお待ちしています。決勝審査出場選手には、本コンテストのロゴマークの使用を認めますので、ぜひ販促にもお役立てください。

主催 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）
特別協賛 - 未定 -
協賛 - 未定 -
後援 - 未定 -
副賞提供 - 未定 -
会場協力 専修学校 日本菓子専門学校

■ ■ ■ ■ 募 集 要 項 ■ ■ ■ ■

■開催日程とコンテスト会場

応募書類締切 2020年9月28日（月）（消印有効）
書類審査 2020年10月初旬（12名を選出／予定）
決勝審査 2020年11月11日（水）（作品プレゼンテーションを含む）
決勝審査会場 専修学校 日本菓子専門学校（住所：東京都世田谷区上野毛2-24-21）

■募集対象（応募資格）と条件

パティスリー、ホテル、レストランなど、製菓・製パン・調理等に関わる全てのプロフェッショナル

◎製菓学校教員も可、但し学生及び菓子・料理教室等の主宰者は不可

◎国籍不問、但し勤務地は日本国内であること

◎年齢・経験年数不問

◎応募は一人1作品までとする

◎コンテスト決勝審査の出場者は、試食審査前日に焼成済みの作品を持参又は宅急便などを利用して会場に提出すること（仕上げ作業がある場合はコンテスト当日に行うことが出来る）。また決勝審査（プレゼンテーションを含む）並びに同日・同会場で開催する表彰式にも出席可能なこと。

※遠方からの参加者には会場までの主な交通費（新幹線・飛行機代／国内に限る）を支給、また必要に応じて決勝審査前日の宿泊〔選手本人・11月10日一泊のみ〕を手配いたします。

■課 題

オリジナル「タルト・シュクレ」（以下：タルト）4台の製作

条件1. タルトには、必ず全国各地の特産品を1種類以上使用すること。タルトの底生地や使用するクリームの種類等は不問。

※特産品（果物、野菜、乳製品などの農産物や、その加工品等）の産地は不問。但し日本国内であること。

※作品は新作でも既に販売中のものでも構わない。但し他のコンテストに出品していないものに限る。

※提出する4台のタルトはデコレーションも含め同一のものであること。

条件2. 作品のサイズはφ18~22 cm・高さは不問（必ずタルトリング又はタルト型を使用してホールで提出することとし、角形の場合もこれに準ずる。試食審査では1台を最大12カットにする）

条件3. 決勝審査当日、会場で仕上げに生クリームを使用する場合は、原則として主催者が指定するものを使用する。

※但し、生クリームが「条件1.」の特産品に当たる場合は適用外とします。上記以外にも、協賛各社の原材料の使用を推奨します。

条件4. 決勝審査は、原則作品の前日持ち込みとする

※選手は、焼成した作品を、冷蔵、冷凍又は常温の状態、審査の前日に会場に提出してください（宅急便等による送付可、冷凍された作品は当日朝8時に冷蔵庫に移します）。

※審査当日に仕上げ作業を希望する場合は、審査の前に作業を行う事ができます（作業時間：約90分）。仕上げ作業の例：クリームやメレンゲの絞り、フルーツなどの盛りつけ、グラサージュ、その他装飾パーツやオーナメント類の接着など

※但しタルトは、焼き上げた状態で前日に持ち込む事とし、焼成や温めを目的としたオーブンの使用は認めません（カセットタイプのガスバーナーやキャラメライザーの使用は可）。

※カスタードクリームやコンフィチュール、ナパージュ等を当日使用する場合や、オーナメント類も完成品を持参してください（当日の製作は不可）。

※当日、フルーツの皮を剥いたり、カットしたりすることは可。

条件5. 決勝審査では、書類審査で提出したものと同一作品を提出する（多少に係わらず、レシピやデコレーションの変更は不可）

■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（作品写真等を含む）を添付して郵送のこと。但し、ルセットは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

* F A Xや電子メールでの応募は不可。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 土木田ビル

（協）全日本洋菓子工業会 タルト1グランプリ係

TEL. 03-3432-6509 （応募書類締切り：2020年9月28日（月）*消印有効）

■審査方法

1. 応募書類の中から12作品（予定）を選出する

* 決勝進出者には10月12日（月）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

2. 決勝進出作品は11月11日（水）に催されるコンテスト決勝審査でプレゼンテーション及び試食審査を行い、優秀作品を選出する

■賞（予定）

グランプリ 賞状・金メダル・賞金10万円及び副賞を授与

準グランプリ 賞状・銀メダル・賞金5万円及び副賞を授与

第3位 賞状・銅メダル・賞金3万円及び副賞を授与

特別賞 - 未定 -

入賞 賞状を授与

■参考：審査基準と配点（100点満点）

「味覚」（40点）、「独創性・デザイン性」（20点）、「特産品の活かし方」（20点）、「市場性」（20点）

■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

受付番号 No.

受付年月日 2020年 月 日

第9回 スイーツコンテスト／Tarte-1 (タルト-1)グランプリ 応募用紙

必要書類を添えてコンテストに応募します

フリガナ		男	生年月日 (西暦)	年	月	日
氏名		・	経験年数	年 (歳)	
		女				
作品名						
勤務先名 (社名)		代表者				
店名 (屋号) 又は 部署名						
勤務先 住所	〒					
	TEL.			FAX.		
自宅 住所	〒					
	TEL.					
携帯			e-mail			
必要書類	<p>■作品写真：全体を写した2Lサイズ (約127×178 mm) のプリント * 写真の裏面には氏名を記入すること、但し写真は台紙などに貼り付けないこと</p> <p>■ルセット：タルト4台分の配合と製法 (A4用紙を使用/用紙は縦、文字は横書き) * ルセットの表紙 (1枚目) には、①「作品名」、②「特産品名とその使用を踏まえた作品のPRポイント」、③「構成のわかる断面図」、④「販売 (想定) 価格 (税別)」、⑤「氏名及び勤務先」を漏れなく明記</p>					
◎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)						