

全国から自慢の
ケーキを大募集

Cake-1
GRAND PRIX

第13回 スイーツコンテスト/ Cake-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13回 スイーツコンテスト/Cake-1(ケーキ・ワン)グランプリ』を開催いたします。このコンテストは、日本中から自慢のケーキ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がご使用いただけますので、この機会にぜひ販促にお役立てください。

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 中沢乳業(株)
協賛 ー未定ー
後援 ー未定ー
副賞提供 ー未定ー
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 2024年9月27日(金)必着
書類審査 2024年10月初旬(12名を選出/予定)
決勝審査 2024年11月8日(金)(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(試食審査)の出場者は、決勝審査前日に焼成済みの完成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。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・一泊のみ)を手配します。

■課題

オリジナル「ケーキ」(4本程度)の製作

条件1. 「ケーキ」には、必ず全国各地の特産品を1種類以上使用すること。ここでの「ケーキ」とはいわゆる「パウンドケーキ」のことだが、バター・砂糖・卵・粉の配合比は必ずしも4同割りでもなくとも良い。但し脱酸素剤等を使わずに、18℃以下で1週間以上の日持ち(賞味期限)がすること

※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「ケーキ」はデコレーションも含め同一のものであること。

※ケーキ・サレは不可。

条件2. 型のサイズや形状は自由。但し試食用として40ピース以上にカットできる量を提出すること。カット済での提出は不可(目安として、8×18cm×h6cm位のパウンド型で4本分程度)

※試食の際のカットは選手本人が行う。

※上記「試食用」とは別に「展示用」1本も必要。

条件3. 原材料については、協賛各社の原材料の使用を推奨する

条件4. 決勝審査は、原則作品の前日持ち込み(又は宅配便による配送)とする

※作品には、配送を想定した包装(別料金を伴わない範囲でのギフト包装)を施して提出すること。

※決勝審査当日の持ち込みや、決勝審査当日の仕上げ・包装等の作業は不可。

※宅配便はクール便の使用可。但し到着したケーキは全て常温で保管する。

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)を添えて郵送のこと

※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。

※FAX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 ケーキ1グランプリ係
TEL. 03-3432-6509 [応募書類締切: 2024年9月27日(金)必着]

■審査方法

- 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月中旬頃までに、書面にて詳しい開催要項を添付して通知します。
- 決勝進出作品は11月8日(金)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	賞状及び副賞を授与

■参考：審査基準と配点(120点満点)

「味覚」(60点)、「独創性・デザイン性」(30点)、「特産品の活かし方、ストーリー性」(20点)、「市場性」(10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。
- ※ 昨年のコンテストの様子はPCG2024年2月号に掲載しています。

キリトリ線

受付番号 No. _____

受付年月日	2024年	月	日
-------	-------	---	---

第13回 スイーツコンテスト／Cake-1(ケーキ・ワン)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		女	経験年数	年(歳)	
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.又はe-mail		
自宅住所	〒					
	TEL.					
携帯		e-mail				
必要書類	<p>■作品写真 ① 全体(未包装)を写した2Lサイズ(約127×178mm)のプリント ② 断面(カット面)写真(①と同じ2Lサイズ)のプリント *コピー用紙への印刷は不可(専門店で依頼するか写真専用の用紙にプリントして下さい) *写真の裏面には氏名を記入し、写真は台紙などに貼り付けないこと</p> <p>■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「販売(想定)税込み価格」、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)						

