

# 第22回デザート・スイーツ&ベーカリー展における 第18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)全日本洋菓子工業会と日本食糧新聞社は、2025年4月15日(火)~17日(木)までの3日間、東京ビッグサイトで開催される「第22回デザート・スイーツ&ベーカリー展」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。一昨年から好評を博している「ガストロノミー・ジェラート」は今回も課題に加わっています。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。

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】

2025年4月15日(火)：コンテスト(午前：Aグループ4名、午後：Bグループ4名)

2025年4月16日(水)：コンテスト(午前：Cグループ4名、午後：表彰式)

### 【応募資格と条件】

パティスリー、ホテル、レストランなど、製菓や調理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16日(水)午後、同会場で行われる表彰式にも出席できること

\*コンテスト決勝審査の出場者は、コンテスト前に開催されるマシンの説明会に参加できること

### 【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1種類以上使った「アシエットデセール」8人前(8皿)及びコース料理の前菜等となる「ガストロノミー・ジェラート」(野菜やサーモン、チーズなどを素材として、料理あるいは料理の一部として供されるジェラート)8人前の製作

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並びに「マウントゲイ ラム55°」(日仏商事)を使用する。

\*予定機種：「READY 8/12」「卓上ショックフリーザー-NORDIKA 50 EVO」

\*「マウントゲイ ラム55°」はサンプル提供可(サンプル請求には下記のQRをご利用ください)

\*「マウントゲイ ラム55°」の使用は「氷菓」に限定しない(ビスキュイ類、ガストロノミーデザートへの使用でも可)

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

条件3. 決勝審査で使用する8枚の皿及びガストロノミー・ジェラート用の器は主催者が用意するものを使用する(詳細は決勝審査出場選手に別途通知)。

\*書類審査用の皿は、約φ24cm、白色・無地・段差なしのタイプを使用すること。ガストロノミー・ジェラートには無色透明の器(カップ又は小鉢/皿は不可)を使用すること。

\*決勝審査で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すること(8皿分)。

条件4. 決勝(実技)審査での製作時間は2時間30分。但し「ガストロノミー・ジェラート」は競技開始より2時間後に提出する。

\*競技では、ビスキュイなどの焼き物類及びフルーツ等の加工品(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(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皿だが、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わない。但しその場合はルセットもその配合(製作分量)で提出すること。

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(生クリーム等)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、アイスクリーム用ショックフリーザー、冷蔵庫、冷凍庫、小型オーブン、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。

\*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。

「マウントゲイ ラム55°」の  
サンプル請求はこちら▼



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

応募書類及びサンプル請求(右記)締切り：2025年2月25日(火)(必着)

**【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月中旬頃までに、詳しい開催要項等を通知する。
- 決勝進出者は2025年4月15日(火)・16日(水)に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。  
\*遠方から参加する選手には、状況に応じて会場までの主な交通費(飛行機、新幹線実費)と宿泊費を支給する。

- 【賞(予定)】** 優勝 賞状・トロフィー・金メダル・副賞(企業賞)並びに賞金(10万円)  
準優勝 賞状・トロフィー・銀メダル・副賞(企業賞)  
第3位 賞状・トロフィー・銅メダル・副賞(企業賞)  
ガストロノミー・ジェラート賞 賞状・トロフィー・副賞(企業賞)  
入賞 賞状・副賞(企業賞)

**【その他】**

- \*開催要項は都合により一部変更する場合があります。
- \*前回のコンテストの様子はPCG2024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(120点満点)】**

- ①「課題の理解度と作品全体の味覚バランス(40点)」、②「ガラスの完成度(15点)」、③「独創性・デザイン性(15点)」、④「作業手順(15点)」、⑤「衛生(15点)」、⑥「ガストロノミー・ジェラート(味と外観)(20点)」
- \*①②③はアシエツドセール単独評価、④⑤は総合評価、⑥はガストロノミー・ジェラート単独評価

----- キリトリ線 -----

受付番号 No. \_\_\_\_\_

受付年月日	2025年	月	日
-------	-------	---	---

**第18回 グラス(氷菓)を使ったアシエツドセール・コンテスト 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						
欧文作品名カナ						
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〕 *「アシエツドセール」単独で撮影し、写真の裏面に氏名を記入のこと *写真は、写真専用の印画紙にプリントし、裏面に氏名を記入(台紙等への貼り付けは不可) 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ください(表面への氏名の記入は不可) *「ガストロノミー・ジェラート」は、サービス版(約80×112mm)程度の紙焼きプリントを添え、 作品名とルセットをA4用紙1枚に纏め、裏面に氏名を記入してください(PRポイントや断面図は不要)					
◎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)						
-----						
-----						