

2016ジャパン・ケーキショー東京 作品展開催要綱

<p>名称 2016ジャパン・ケーキショー東京</p> <p>主催 一般社団法人日本洋菓子協会連合会 公益社団法人東京都洋菓子協会</p> <p>共催 北海道ブロック協議会（釧路・北見・帯広・旭川・札幌・小樽・函館） 東北ブロック協議会（青森・秋田・山形・岩手・宮城・福島） 関東甲信越静ブロック協議会（茨城・栃木・群馬・（一社）埼玉・千葉・（一社）神奈川・山梨・長野・新潟・静岡） 北陸ブロック協議会（富山・（一社）石川・福井） 中部ブロック協議会（岐阜・（一社）愛知・三重） 近畿ブロック協議会（滋賀・京都・大阪・（一社）兵庫・奈良・和歌山） 中国ブロック協議会（鳥取・島根・岡山・（一社）広島・山口） 四国ブロック協議会（徳島・香川・愛媛・高知） 九州ブロック協議会（（一社）福岡・佐賀・長崎・（一社）熊本・大分・宮崎・鹿児島・（一社）沖縄） 東京都（予定）</p> <p>後援 日本洋菓子工業協同組合</p> <p>協賛 関連商社・報道機関、関係官庁（予定）</p> <p>会期 2016年10月11日(火)～13日(木) 10時～17時（ただし最終日は16時まで）</p> <p>会場 東京都立産業貿易センター台東館4階・5階・6階・7階 TEL 03-3844-6190(代)</p> <p>会場規模 4階 展示室 1,495㎡ 5階 展示室 1,479㎡ 6階 展示室 1,479㎡ 7階 展示室 1,383㎡ 計5,836㎡</p>	<p>内容</p> <p>1. 第1部 デコレーションケーキ 1類 マジパン仕上げ 2類 バタークリーム仕上げ</p> <p>第2部 工芸菓子 1類 ピエス・アーティスティック 2類 小型工芸菓子 3類 チョコレート工芸菓子 4類 シュガークラフト工芸菓子</p> <p>第3部 グラン・ガトー ※第3部「グラン・ガトー」の作品は、出品制限があります。詳細につきましては、加入所属協会にお問い合わせ下さい。</p> <p>第4部 コンフィズリー</p> <p>第5部 ジュニア</p> <p>第6部 エコール</p> <p>第7部 味と技のピエスモンテ</p> <p>第8部 ディスプレイ</p> <p>第9部 ギフト菓子</p> <p>第10部 実技コンテスト</p> <p>特別部門 『国内産米粉を使った焼き菓子』</p> <p>2. 技術指導部委員製作による教本の販売と技術相談コーナー</p> <p>3. 洋菓子原材料・機械・器具・包材の展示及び各専門学校案内</p> <p>4. 喫茶室開設</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

◎会場案内図



1. 出品申込方法

出品者本人が出品申込書に必要事項を記入し、別記した所属協会事務所に申し込むこと。

出品申込書の提出がなく、搬入当日会場に直接作品を持ち込んだ場合には審査対象外とする。

非会員の出品申込みの取扱いは各協会の規定による。

2. キャンセル

出品を取りやめる場合は速やかに所属協会事務所に申し出ること。

3. 申し込み受付期間

2016年5月16日(月)～6月30日(木)

(各所属協会へ郵送。6月30日の消印有効)

4. 審査出品料

会員 1点につき2,000円

非会員 主催・共催各洋菓子協会の規定による。

5. 搬入日時および場所

2016年10月10日(月) 8時30分～13時(時間厳守)

上記の時間以外の搬入はこれを受け付けない。

搬入場所：(東武・都営・メトロ・つくばEXP) 東京都立産業貿易センター
台東館 5階・6階

東京都所属会員以外の出品で、各協会できりまとめて搬入する場合もあるので、詳細は各所属協会事務所に問い合わせのこと。

[注意]会場に出品者のための駐車スペースはございますが、台数が少ないため作品を降ろした後はすみやかに移動をお願いします。車での搬入・搬出については出品者が各自で手配してください。

6. 作品の取扱い

①搬入・展示については係員の指示に従うこと。

②会期中の搬出は一切認めない。

③作品には万全の保護管理に努めるが、天災、破損、盗難その他による不慮の損害に対しては責任を負わない。

④出品作品の返還は、ピース・アーティストック、小型工芸菓子、チョコレート工芸、シュガークラフト工芸、味と技のピースモンテ、ディスプレイ部門に限る(返還希望申請者に事前に送付した返還票と引き換えに作品を返還する。返還票のない方には返還できないので、搬出日には必ず返還票を持参すること)。尚、他部門については入賞作品のみ返還可能とする(入賞作品の返還希望者は、搬入時に使用した審査票が必要となるので、大切に保管して搬出日には必ず審査票を持参すること)。
※返還票のない方への返還は一切認められない。

⑤搬出日時は10月13日(木) 16時～17時(時間厳守)

7. 審査

*審査は別に定める審査規定に従って行なわれる。

*食品衛生法に違反する物質が発見され、疑義が生じた場合

(第2部4類シュガークラフト工芸菓子を除く)または出品物の規格に違反したものについては審査から除外する。

*破損しやすい作品については、出品者の判断で完成品のカラー写真を搬入時に添付することができる。この場合、搬入作業により作品が実際に破損して審査が困難と認められるときは、審査員は添付された写真を審査の参考とする。

*第1部デコレーションケーキ部門への出品部門選択は原則として出品者本人の申し出によるが、類別審査の結果、疑義が生じた場合は、審査員の判定により他部門に移動することがある。

8. 褒賞

審査に基づき次の褒賞を行なう。

①全作品中、特に優秀な作品があれば「GRAND PRIX」、「準GRAND PRIX」が与えられる。

②連合会会長賞、大会会長賞、金賞、銀賞、銅賞の受賞数は審査点数に応じ、審査委員長が定める。ただし、上位2点を必ずしも連合会会長賞、大会会長賞とせず、賞に値する作品がなければ該当者なしとする。

*第6部エコール部門に関しては、連合会会長賞、大会会長賞を付与しない。

③GRAND PRIX、準GRAND PRIX、連合会会長賞、大会会長賞には副賞が与えられる。

④入賞者の発表は2016年10月10日(月)、東京都洋菓子協会ホームページで行なわれる。(会場では10月11日(火)より受賞者一覧を掲示)

9. 表彰式

日時：2016年10月13日(木)

13時集合(銀賞受賞者以上)

場所：東京都立産業貿易センター台東館5階表彰式会場(予定)

10. 著作権に触れる作品(例：ディズニーキャラクターなど)は不可。

11. 最優秀作品はGÂTEAUX誌にその写真とレシピを発表する。

[注意]搬入時に持ち込んだ箱等は当日必ずお持ち帰りください。展示台の下等に置かれたものはすべて撤去いたします。

*第3部「グラン・ガトー」部門の出品受付点数を制限させていただきます。詳細につきましては、各所属協会にお問合せ下さい。

*作品を置く台の高さは74cmとなります。

12. 審査対象作品の分類および規格

第1部 デコレーションケーキ

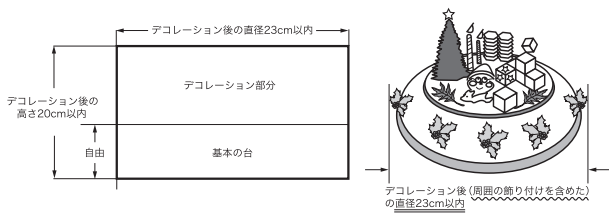
1類 マジパン仕上げ

*台はスポンジケーキ、フルーツケーキ、バターケーキのいずれか。

高さは自由。審査の際に竹串がスムーズに刺さらない場合

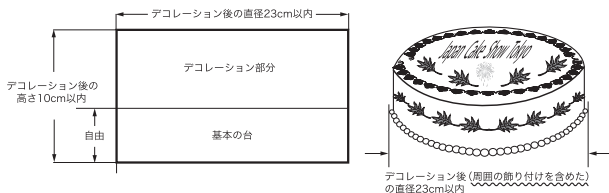
は審査対象外とする。

- * 作品は高さ20cm、φ23cm以内とする。
- * マジパンで被覆（飾りはマジパン仕上げ、必ずパイピングを入れる）。
- * マジパンには粉糖や酒で固さを調節する以外のものを混入してはならない。
- * マジパン以外のものは使用不可（例として、パスタ・そば等の乾麺も不可）。
- * ガムペーストは一切使用してはならない。
- * 会場にφ25cmのカルトンを用意している。これより小さなカルトンであれば乗せ換えなくても良い。
- * 「開催要綱」後半の「その他注意事項」を参照のこと。
- * 基本の台の高さは自由。



2類 バタークリーム仕上げ

- * 台はスポンジケーキ、フルーツケーキ、バターケーキのいずれか。
高さは自由。審査の際に竹串がスムーズに刺さらない場合は審査対象外とする。
- * 全体の高さは10cm、φ23cm以内。飾りの厚さと高さは1cm以内。
- * 基本となる台にバタークリームで被覆し、その台にバタークリームの絞りでデコレーションすること（ガナッシュのパイピングは可）。
文字はプレートに描かないで直接台に描くこと。
- * ガムペースト、マジパンは一切使用してはならない。
- * 作品はすべて食べられる素材で作ること。
- * 会場にφ25cmのカルトンを用意している。これより小さなカルトンであれば乗せ換えなくても良い。
- * 使用油脂の50%以上はバターを使用すること。
- * 「開催要綱」後半の「その他注意事項」を参照のこと。
- * 基本の台の高さは自由。



第2部 工芸菓子

1類 ピース・アーティスティック

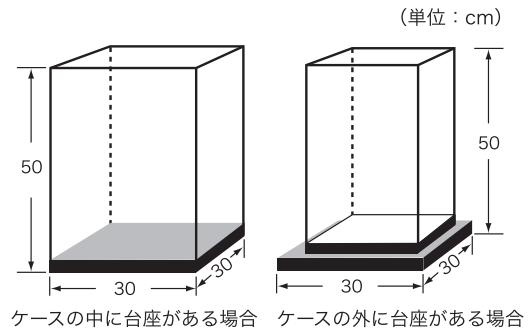
- * 最低、アメ細工を50%以上で構成させること。
- * 基本的には食べられる素材で製作するものとするが、作品の補強、飾りなどの目的で部分的に他の食材を使用することは可（パスティヤージュ、チョコレート等）。
- * サイズは台もしくはケースも含めて幅30cm以内（正面）

×奥行30cm以内×高さ50cm以内とする（空間に作品が突出しないこと）。

- * 台座の上に乾燥剤を置いて可。

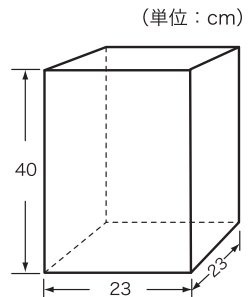
【注意】過去の作品展では、使用したケースの台（下部）が規定の幅を超えていたため審査の対象外となる例がありました。下部の台が規定の大きさを超えないよう注意してください。

- * 「開催要綱」後半の「その他注意事項」を参照のこと。



2類 小型工芸菓子

- * 作品の大きさは23cm×23cm×高さ40cm以内の立方体に入れば台の形は自由（展示の関係上、ケースに入れる必要はない）。
- * 作品はすべて食べられる素材で作ること。
- * 「開催要綱」後半の「その他注意事項」を参照のこと。

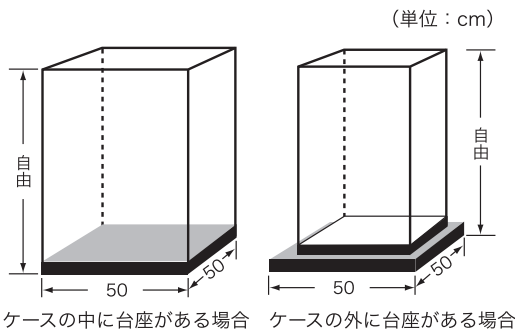


3類 チョコレート工芸菓子

（アントルメの味覚審査あり）

- * サイズはケースも含めて幅50cm(正面)×奥行50cm以内、高さは自由とする。
作品は必ずケースに収められていること。また、ピースモンテにアントルメを飾り、試食用のアントルメを用意すること。
- * 純チョコレートのみを使用し、プラスチック・チョコレート、洋生チョコレートの使用は不可。
- * ピースモンテに飾るアントルメの大きさは直径18~24cm、高さは自由、また、日持ちがするイミテーションで製作すること。
【注意】イミテーションとは「食べられない材料」という意味ではなく、「代わりの食材」という意味である。
- * 試食用のアントルメは原形の2分の1、高さは自由、装飾は不要。チョコレートを主体とすること。
- * 試食用の作品を入れる箱に店名やマークが入っている場合は、ガムテープ等で上から貼り付けて店名を特定できないようにして持ち込むこと。

【注意】過去の作品展では、使用したケースの台（下部）が規定の幅を超えていたため審査の対象外となる例がありました。下部の台が規定の大きさを超えないよう注意してください。



4類 シュガークラフト菓子

- * 基本的には食べられる素材で製作するものとするが、作品の補強などの目的で部分的に他の素材を使用することは可。
- * サイズは台を含めて幅60cm(正面)×奥行60cm、高さ180cm以内。

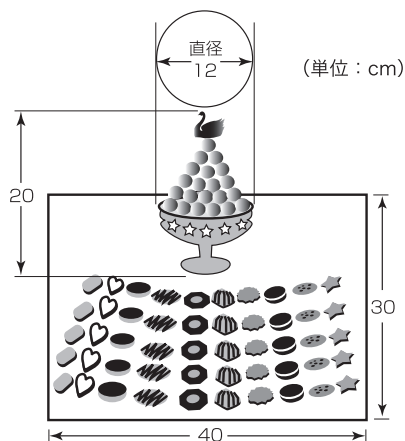
第3部 グラン・ガトー

- * 20cm×20cm×高さ10cmの立方体に収まること。形は自由。なお、大きさは飾りも含めて前記寸法に収まること。
- * 味覚審査用として原型の4分の1を持参すること。
- * 店のロゴマークや名前が入ったフィルム、シール、ケース等の使用は不可。
- * 味覚審査用の作品が添付されていない場合は審査対象外とする。

【注意】試食用の作品を入れる箱に店名やマークが入っている場合は、ガムテープ等を上から貼り付けて店名を特定できないようにして持ち込むこと。

第4部 コンフィズリー

- * コンフィズリー10種類、プチット・ピースモンテ(直径12cm、高さ20cm以内)を会場に用意してある30cm×40cmのトレイに収まるように出品すること。



- * コンフィズリー10種類は以下の組合せとする。
 ショコラ6種・モールド(型物)3種
 ・トランペ(上掛け仕上げ、型抜き、絞り含む)3種
 その他4種・ショコラ
 ・パート・ド・フリユイ
 ・キャンディー

- ・キャラメル
- ・マカロン
- ・ヌガー
- ・クッキーetc.の中から自由に選択した4種

展示用各種5個(他に味覚審査用として各種3個)を提出。

- * プチット・ピースモンテの材料はすべて食べられる素材(チョコレート、飴、ヌガー等)で製作すること。尚、パステイヤー・ジュは不可。ピースの置き場所はトレイの上であれば自由。

- * 店のロゴマークや名前が入ったものは審査対象外とする。
- * 味覚審査用の作品が添付されていない場合は審査対象外とする。

【注意】試食用の作品を入れる箱に店名やマークが入っている場合は、ガムテープ等を上から貼り付けて店名を特定できないようにして持ち込むこと。

第5部 ジュニア

- * 申し込み資格は平成28年4月1日時点で22歳以下であること。

第6部 エコール

- * 平成28年10月11日時点で在学中であれば年齢制限はなし。

<以下は第5部・第6部共通規定>

- * 台はスポンジケーキ、フルーツケーキ、バターケーキのいずれかを使用。高さは自由。

- * デコレーション後の高さは15cm、直径は23cm以内とする。

- * 審査の際に竹串がスムーズに刺さらない場合は審査対象外とする。

- * 仕上げ方は、I「マジパン仕上げ」、あるいはII「バタークリーム仕上げ」もしくは両部門を混合させたものとする。

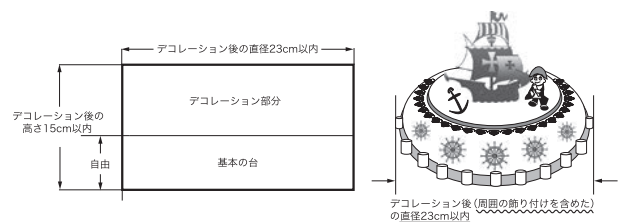
I マジパン仕上げ

第1部1類マジパン仕上げの規定を参照。

II バタークリーム仕上げ

第1部2類バタークリーム仕上げの規定を参照。

- * 基本の台の高さは自由。



第7部 味と技のピースモンテ

- * サイズはケースを含めて幅50cm(正面)×奥行50cm×高さは自由とする。

作品は必ずケースに収められていること。

- * すべて食べられる素材で製作し、「アメ細工」を30%以上装飾すること。

- * ピースモンテに飾るアントルメの大きさはφ24~30cm相当、高さは自由。

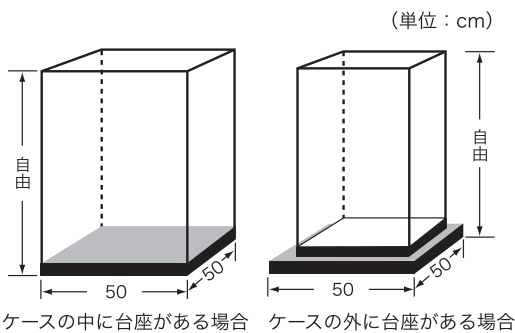
また、日持ちがするイミテーションで製作すること。

【注意】イミテーションとは「食べられない材料」という意味ではなく「代替りの食材」という意味である。

* 試食用アントルメは原形の2分の1相当、高さは自由、装飾は不要。

* 試食用の作品を入れる箱に店名やマークが入っている場合は、ガムテープ等で上から貼り付けて店名を特定できないようにして持ち込むこと。

【注意】過去の作品展では、使用したケースの台（下部）が規定の幅を超えていたため審査の対象外となる例がありました。下部の台が規定の大きさを超えないよう注意してください。



第8部 ディスプレイ

* テーマ：春

* 製品（コンフィズリーや焼き菓子）が目視で確認できること。

* ここで言うコンフィズリーとはボンボンショコラ（チョコレート類）、ドラジェ、パート・ド・フリュイ、マカロン、キャラメルを指す。

* 幅40cm（正面）×奥行40cm×高さ80cmの空間に収まるようにディスプレイすること。

* ディスプレイに使用する資材等はすべて自由（ただし、製品を含め店名の入ったものは不可）。

* 出品者資格：洋菓子、和菓子、パン関係の職種に従事する者。

◇審査基準

- ① テーマ性 ※何を販売したいのが明確であること。
- ② 個性・オリジナリティ
- ③ 色彩・デザイン
- ④ 全体的なバランス

第9部 ギフト菓子部門

* 7日以上常温で保存できる焼き菓子1種類（ただし味は同じで形が違うものは可）。

* 店のロゴマークや名前が入ったフィルム、シール、ケース、袋等は使用不可。
ただし、デザインの無い透明なものは可。また脱酸素剤等も使用可能。

* 会場に用意してあるトレイ（25cm×25cm）に収まるように出品すること（1点～出品点数は自由。但し、全製品が必ずトレイに収まること）。

* 他に味覚審査用作品を準備（展示用と同形のものを用意。飾りは不要。例：マドレーヌ、リーフパイ程度の大きさで

あれば8個目安、パウンドケーキであれば1個が目安）。

* 焼成後の飾り付けはギフト商品としての範囲で。

* 既に販売している製品であっても提出は可能であるが、上位入賞した場合はレシピを公開出来るものであること。

* 後ページに付いている申込用紙をコピーし、作品の商品名10文字以内とアピール30文字以内で記入したものを申し込み協会へ8月20日(土)必着のこと。

第10部 実技コンテスト

* 内容、応募方法、その他詳細は後述。

特別部門 『国内産米粉を使った焼き菓子』部門

* テーマ：3日以上常温で保存できる焼き菓子（小物も可）。

* 粉全体に対して30%（小麦粉7：国内産米粉3）以上の割合で国内産米粉（うるち米粉又はもち粉）を使用すること。

* 展示作品は会場に用意されている台紙（18cm×18cm）の上に乗せて飾る。

* 展示作品とは別に、味覚審査用として同形のを1台持参すること。ただし、飾りは不要。

【注意】試食用の作品を入れる箱に店名やマークが入っている場合は、ガムテープ等を上から貼り付けて店名を特定できないようにして持ち込むこと。

* 配合、製法、断面図（イラスト又は写真）を明記したもの（様式自由）を8月25日(土)までに申し込み、協会へ送付すること。

* 味覚審査用の作品がない場合は審査対象外とする。

* 店のロゴマークや名前が入ったフィルム、シール、ケース等の使用は不可。

* 出品作品並びにレシピは（一社）日本洋菓子協会連合会に帰属するものとする。

その他 注意事項（重要）

- ① 国内外を問わず、コンクール、関係業界誌等で過去に発表された作品のコピー作品、または著しく類似していると判断された作品は「審査対象外」とする。
- ② すべての作品で（第2部4類シュガークラフト工芸菓子を除く）その製作に使用する材料は食用に供せられるものとする。
 - a) 発泡スチロール、その他による代用は認めない。
 - b) 法定合成着色料、天然食用色素以外のものは使用してはならない。
 - c) 装飾用のリボン、シール、また店名やロゴの入った包装材料は使用してはならない。
 - d) 瞬間接着剤など有機合成物の接着剤は使用厳禁。
- ③ 違反行為が認められたときは、その作品を「審査対象外」とする。
- ④ 返還票のない場合の返還は一切不可。
- ⑤ 不正が発覚した場合は失格とする。
- ⑥ 第1部デコレーションケーキへの出品は、原則として出品者の申し出によるが、類別審査の結果、疑義が生じた場合は審査員の判定により他の部門や類に移動することがある。
- ⑦ 第1部デコレーションケーキ部門への出品作品には生ク

リーム、カスタードクリーム、ババロワ等、短期間で腐敗する素材は使用してはならない。

- ⑧募集要綱10. に記載したが、著作権に触れる作品は不可。
 - ⑨第2部3類（チョコレート工芸菓子）、第3部（グラン・ガトー）、第4部（コンフィズリー）、第7部（味と技のピエスモンテ）、第9部（ギフト菓子）、特別部門「国内産米粉を使った洋菓子」の最優秀作品は、GÂTEAUX誌にそのレシピを発表する。
 - ⑩出品作品並びにレシピは主催者に帰属するものとする。
 - ⑪学生の出品はエコール部門のみとし、他部門への出品はできない。
 - ⑫すべての作品の破損については、一切の責任を負わない。
 - ⑬本作品展への参加は個人参加のみとし、連作の扱いはしない。
- 【注意】**大型工芸作品については、荷捌場で搬入、搬出可能。
 ただし、駐車スペースはございますが、台数が少ないため作品を降ろした後はすみやかに移動をお願いします。

ギフト菓子部門										
ギフト部門出品者は、この用紙をコピーし必要事項を記入の上、申し込み協会へ8月20日(土)必着のこと。										
ふりがな										
名 前：										
勤務先名：										
勤務先住所：〒										
勤務先TEL：										
自宅住所：〒										
自宅TEL：										
商品名『 _____ 』（10字以内）										
商品解説 ※下記30字以内										
										10
										20
										30