

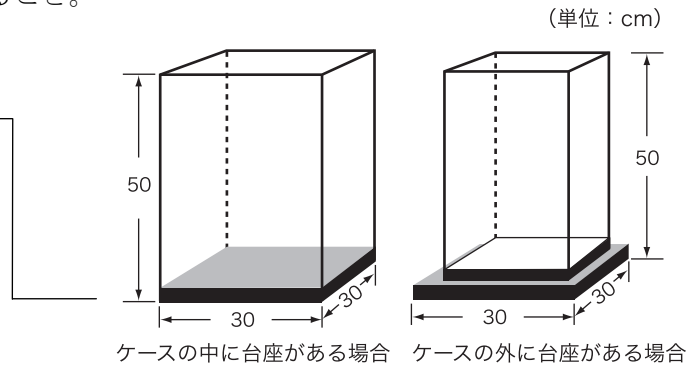
第2部 工芸菓子

1類 ピエス・アーティスティック（アメ部門）

- *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パステイージュを使用することは可。注：ショコラは使用不可。
- *サイズは台もしくはケースも含めて幅30 cm以内(正面)×奥行30 cm以内×高さ50 cm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。
- *「開催要綱」P.10の「その他注意事項」を参照のこと。

注意：過去の作品展では使用したケースの台(下部)が規定の幅を越していたため審査の対象外となる例があったので注意すること。

※下部の台が規定の大きさを越えないよう注意。

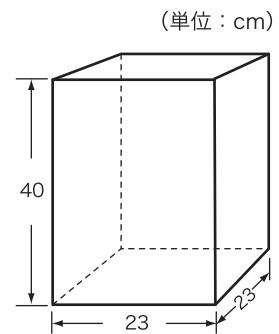


2類 ピエス・アーティスティック（ショコラ部門）

- *材料は全てチョコレートで製作すること。
- *サイズは台もしくはケースも含めて幅30 cm以内(正面)×奥行30 cm以内×高さ50 cm以内とする。(上のピエス・アーティスティック(アメ部門)の図を参照のこと)

3類 小型工芸菓子

- *作品の大きさは23 cm×23 cm×高さ40 cm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」P.10の「その他注意事項」を参照のこと。



4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50 cm(正面)×奥行50 cm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、ピエ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。
- *ピエスモンテに飾るアントルメの大きさは直径18~24 cm、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。
- *試食用のアントルメは、2分の1にカットしたもの、高さは自由、装飾は不要。
※アントルメはチョコレートを主体としたものにする。

注意：イミテーションとは「食べられない食材」という意味ではなく「代わりの食材」という意味である。