

# 「2020ジャパン・ケーキショー東京」作品展開催要綱

<p>名称 2020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） 関東甲信越静岡ブロック協議会（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 農林水産省（予定）、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 2020年10月13日（火）～15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 最終日のみ） 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 表彰式会場 1,383㎡（最終日のみ） 計5,836㎡</p>	<p>内容</p> <p>1. 応募作品展示</p> <p>第1部 デコレーションケーキ部門 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 工芸菓子部門 1類 ピエス・アーティスティック（アメ部門） 2類 ピエス・アーティスティック（ショコラ部門） 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</p> <p>第4部 コンフィズリー</p> <p>第5部 ジュニア(マジパン仕上げ、バタークリーム仕上げ)</p> <p>第6部 エコール(マジパン仕上げ、バタークリーム仕上げ)</p> <p>第7部 味と技のピエスモンテ</p> <p>第8部 ディスプレイ部門</p> <p>第9部 ギフト菓子部門</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スイーツコレクション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。

一般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

2020年5月15日(金)～6月30日(火)  
(各所属協会へ送付。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

一 般 各洋菓子協会の規定による。

※中止の場合は出品料を返還する。但し、振込手数料は申込者負担とする。

## 5. 搬入日時および場所

2020年10月12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]

東京都立産業貿易センター台東館 5・6階

東京都所属会員以外の出品で、各協会できちんと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ること。

【注意】会場の出品者のための駐車スペースも利用できるが、台数が少ないため作品を降ろした後はすみやかに移動すること。車での搬入・搬出については出品者が各自で手配すること。

## 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、第1部デコレーションケーキ部門1類マジパン仕上げ、ピース・アーティスティック(アメ部門)、ピース・アーティスティック(ショコラ部門)、チョコレート工芸、シュガークラフト工芸、第5部ジュニア部門(マジパン仕上げ)、第6部エコール部門(マジパン仕上げ)、味と技のピースモンテ、ディスプレイに限る(事前に送付した審査票と引き換えに作品を返還する。審査票のない方には返還できないので、搬出日には必ず審査票を持参すること)。

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、大切に保管し搬出日には必ず審査票を持参すること)。

※審査票のない方への返還は一切不可。

⑤搬出日時は10月15日(木)16時～17時(時間厳守)とし、それ以降の返還は認めない。

## 7. 審査

\*審査は別に定める審査規定に従って行われる。

\*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、第8部ディスプレイ部門を除く)または出品物の規格に違反したもの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う。

①全作品中、特に優秀な作品があれば「GRANDPRIX」、「準GRANDPRIX」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部エコールと特別部門国内産米粉を使った焼き菓子に関しては、連合会会長賞、大会会長賞を付与しない。

③GRANDPRIX、準GRANDPRIX、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2020年10月12日(月)東京都洋菓子協会ホームページで発表。

(会場では10月13日(火)より受賞者一覧を掲示)

## 9. 表彰式(13時30分～15時)

日時 2020年10月15日(木)

13時00分集合(銀賞受賞者以上)

場所 東京都立産業貿易センター 台東館(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持ち帰ること。展示台の下等に置いたものはすべて撤去する。

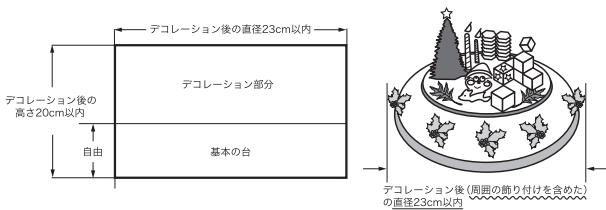
\*作品を置く台の高さは74cmとなる。

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

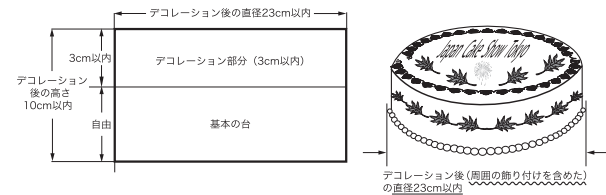
1類 マジパン仕上げ

- \* 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。  
台の高さは自由。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、直径23cm以内とする。
- \* マジパンで被覆する（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。
- \* 会場に直径25cmのカルトンが用意されているので、これより小さなカルトンであれば乗せ換えなくて良い。
- \* 「開催要綱」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

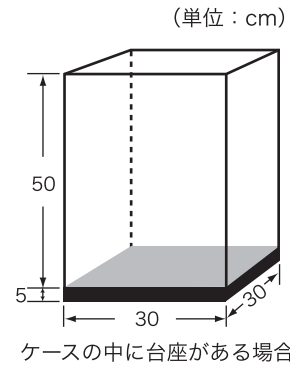
- \* 台はスポンジケーキ、フルーツケーキ、バターケーキのいずれか。  
高さは自由。審査の際に竹串がスムーズに刺さらない場合は審査対象外とする。
- \* 全体の高さは10cm、直径23cm以内。絞りのデコレーション部分の高さは3cm以内。
- \* 基本となる台にバタークリームで被覆し、その台にバタークリームの絞りでデコレーションすること。（ガナッシュのパイピングは可）  
文字はプレートに描かないで直接台に描くこと。
- \* ガムペースト、マジパンは一切使用してはならない。
- \* 作品はすべて食べられる素材ですること。
- \* 会場に直径25cmのカルトンが用意されているので、これより小さなカルトンであれば乗せ換えなくて良い。
- \* 使用油脂の50%以上はバターを使用すること。
- \* 「開催要綱」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。
- \* 「開催要綱」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。
- \* 今年からの規定変更で、ケース底部の台の高さ5cmまでとし、作品搬送時に手を差し入れる部分や乾燥剤を入れるためのスペースとして使用可能。なお、台の部分の高さは作品の高さ制限50cmには含まれないものとする。



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30cm以内（正面）×奥行30cm以内×高さ50cm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 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150cm以内とする。  
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18~24cm、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。
- \* 試食用のアントルメは、直径15cm以下のガトー1台、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。
- \* 試食は、5号以下相当の大きさの箱に入れて提出すること。

(冷蔵ケースに限りがあるため)

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「代替りの食材」という意味である。

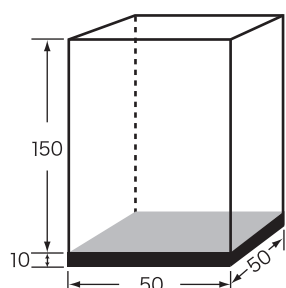
\* 試食用の作品を入れる箱に店名やマークが入っている場合は、ガムテープ等で上から貼り付けて店名を特定できないようにして持ち込むこと。

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。

\* 昨年まで高さに制限はなかったが、今年から150cm以内とする。ただし、ケースはこれまで使用していたものでも、作品の高さが制限以内であれば可。また、ケース底部の台は高さ10cm以内とし、作品搬送時に手を差し入れる部分や乾燥剤を入れるためのスペースとして使用可能。なお、台の部分の高さは作品の高さ制限150cmには含まれないものとする。

(単位：cm)



ケースの中に台座がある場合

#### 4類 シュガークラフト工芸菓子

\* 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150cm以内。

\* ワイヤをじかにさしてはいけない。

\* 作品にはケーキボードを敷く。

\* 作品のテーマを8.5×18cmの用紙（出品者が用意）に記入し、作品中央展示台に貼る。

テーマ例：ウェディング、母の日、誕生日など。

#### 第3部 グラン・ガトー

【今年より規定変更】

\* 直径15cm×高さは上の飾りも含め11cmの立方体に収めること。形は自由。側面の飾りも含め会場に用意してある直径18cmのカルトン内に収まること。

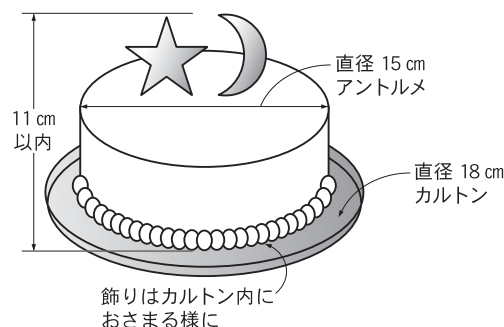
\* 味覚審査用として作品の形状にもよるが、おおよそ直径15cmのアントルメを1/2にカットした程度の大きさの試食分（装飾は不要）を4.5号以下相当の大きさの箱に入れて提出（冷蔵ケースに限りがあるため）。

\* 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

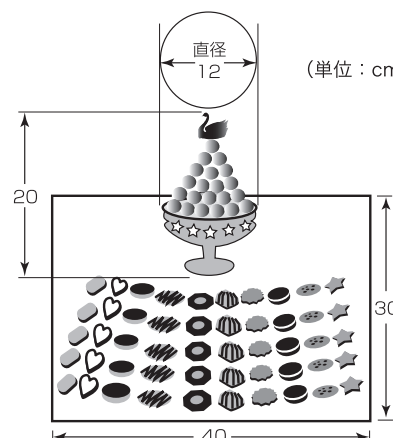
る場合は、ガムテープ等で上から貼り付けて店名を特定できないようにして持ち込むこと。



#### 第4部 コンフィズリー

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

(単位：cm)



\* 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種類 | } | ・モールド（型物）3種類              |
|         |   | ・トランペ（上掛け仕上げ、型抜き、絞り含む）3種類 |
| その他4種類  | } | ・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種類   |

展示用各種5個（他に味覚審査用として各種3個）を提出すること。

\* プティット・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。

### 第5部 ジュニア

\* 申し込み資格は、令和2年4月1日時点で22歳以下であること。

### 第6部 エコール

\* 申し込み資格は、令和2年10月13日時点で学校（中学、高校、専門学校、大学、短期大学、大学院）に在学中であること。年齢制限は無。

### 第5部、第6部共通規定

「1類 マジパン仕上げ」もしくは「2類 バタークリーム仕上げ」のどちらかの規定で申し込むこと。

### 第7部 味と技のピエスマンテ

\* サイズはケースを含めて幅50cm（正面）×奥行50cm×高さは150cm以内とする。

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、「あめ細工」を30%以上装飾すること。

\* ピエスマンテに飾るアントルメの大きさは直径18～24cm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「代わりの食材」という意味である。

\* 試食用アントルメは直径15cm以下のガトー1台、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。

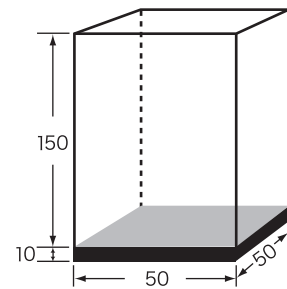
\* 試食は、5号以下相当の大きさの箱に入れて提出すること（冷蔵ケースに限りがあるため）。

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。

\* 昨年まで高さに制限はなかったが、今年から150cm以内とする。ただし、ケースはこれまで使用していたものでも、作品の高さが制限以内であれば可。また、ケース底部の台は高さ10cm以内とし、作品搬送時に手を差し入れる部分や乾燥剤を入れるためのスペースとして使用可能。なお、台の部分の高さは作品の高さ制限150cmには含まれないものとする。また、ピエスマンテに飾り付けるディスプレイ用アントルメの大きさは直径18～24cmに変更する。

（単位：cm）



ケースの中に台座がある場合

### 第8部 ディスプレイ

○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・フリユイ、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。

○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。）

○全体のテーマ：秋・冬

○全体のテーマに順じた個別のテーマを8.5×18cmの用紙（出品者が用意）に記入し、作品中央展示台に貼る。

テーマ例：お月見、ハロウィン、クリスマス、バレンタインなど。

○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）。

\* 審査配分は、ネーミング20%、味とクオリティ80%とする（パッケージ、ラッピングでの加点はなし）。

\* 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。

\* 次頁見本を参考にし、作品の商品名10文字程度とアピール40文字程度で8.5×18cmの用紙（出品者が用意）に記入し、中央展示台に貼る。

## 第10部 実技コンテスト

\* 今年の実技コンテストを実施しない。

### 特別部門：『国内産米粉を使った焼き菓子』

\* テーマ：3日間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（うるち米粉またはもち粉）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ものを持参すること。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。

\* 配合、製法、断面図（イラストまたは写真）を明記したもの（様式自由）を9月7日（月）までに申し込み協会へ送付すること。注：締め切り後のレシピの変更は不可。

\* 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、主催者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した作品は「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、ディスプレイ部門を除く）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) 店名やロゴの入った装飾用のリボン、シール、包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審査票のない方への返還は一切不可。

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（ギフト菓子部門）特別部門「国内産米粉を使った焼き菓子」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この作品展への参加は個人参加のみとし、連名の扱いはしない。

⑭審査当日に出品部門の変更はできない為、審査票が届いたら（9月頃送付）出品部門に間違いがないかを必ず確認すること。

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、駐車スペースも利用できるが、台数が少ないため作品を降ろした後はすみやかに移動すること。

### 〔ギフト菓子部門 商品名、アピール文記入用紙見本〕

