

岡山県洋菓子協会コンテスト 新設オリジナル部門

テーマ：『3日以上常温で保存出来る国産米粉を使用した焼菓子』

1 出品申込資格

- ・岡山県洋菓子協会の経営者会員もしくは技術者会員（個人会員）であること。
原則として2025年5月1日時点で当協会に所属していること。

2 出品のお申込み、キャンセルについて

- ・1品につき¥1,000の出品料を頂きます。
- ・出品申込書に必要事項を記入し、出品料と一緒に岡山県洋菓子協会へお申し込みください。（締切日：5月10日）
- ・締切日（5月10日）以降のキャンセルについては返金出来ませんのでご了承ください。

3 出品規定について

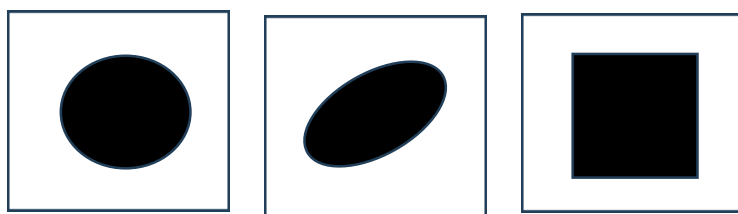
※岡山県洋菓子協会オリジナル企画のため、ジャパンケーキショーの米粉部門の規定内容と異なっておりますのでご注意ください。
（レシピ、製法、断面図等の提出は必要ありません）

- ①国内産米粉（うるち米またはもち粉）を100%使用したグルテンフリーであること。
※アーモンドプードル等の使用は可。
- ②3日以上常温で保管できる焼菓子もしくは半生菓子であること。
- ③作品は会場に用意されている金台紙（18.5cm×18.5cm）に乗せ替えて提出して下さい。
作品の形、大きさ、仕上げは金台紙内に収まれば自由。

提出例) 小型菓子サイズ



ホールサイズ



- ④味覚の審査用として展示作品と別に同形のものを当日提出して下さい。
小型菓子は8個程度、ホールサイズは8カットにて準備をお願い致します。
- ⑤店名のロゴマークや名前が入ったパッケージ、フィルム、シール等は使用不可。
- ⑥受賞作品は、その写真をガトー誌、ホームページ等に発表する事を可とする。

4 審査について

- ・審査員にて下記の採点比率に基づき作品を評価する。
作品のクオリティー 30点
味覚のクオリティー 70点
※稲穂など味覚に関係のない飾りは採点に影響はしない。

5 表彰について

岡山県洋菓子協会会長賞、金賞、銀賞、銅賞
賞に値する作品がなければ該当者なしとする。
※新設部門のため副賞はありません。ご了承ください。

岡山県洋菓子協会コンテスト 新設オリジナル部門 出品申込書

『3日以上常温で保存出来る国産米粉を使用した焼菓子』

2025年 月 日

ふりがな	
氏名	
住所	〒
勤務先名	連絡先TEL

・出品申込書・出品料の締切日 **5月10日(土)**・締切日厳守をお願いいたします。

・お問合せは、岡山県洋菓子協会事務局までお願いいたします。

岡山県洋菓子協会 事務局 TEL 086-274-0515 担当：岡本、森上、板野

FAX番号 **(086)274-0576**

・岡山県洋菓子協会宛にFAXでお申込みください。