

第15回(一社)茨城県洋菓子協会作品展 開催要項

- 主催 一般社団法人茨城県洋菓子協会
- 後援 水戸市
(一社)日本洋菓子協会連合会
- 協賛 タカナシ販売株式会社、池伝(株) (株)ナリヅカコーポレーション、(有)但野商店、
(株)イワセ・エスタ東京、(株)クリエ、中沢乳業(株)、関東商事(株)、(株)前田商店、
(株)東光、ドーバー洋酒貿易(株)、日清製粉(株)、(株)アニー、森永乳業(株)、(株)明治
(株)ミコヤ香商、日新化工(株)

第1部 コンフィズリー部門

第2部 デコレーションケーキ マジパン仕上げ部門

第3部 デコレーションケーキ バタークリーム仕上げ部門

第4部 ピエスアースティック部門

第5部 大型工芸菓子部門

第6部 ジュニア部門

第7部 国産米粉を使った洋菓子部門

第8部 ギフト菓子部門

第9部 専門学生対象:マジパン細工部門

※応募締め切り

2026年5月8日(金曜日)PM 4:00まで

「審査対象の作品募集要項」

(一社)茨城県洋菓子協会会長 小齊 俊史
事務局 齊藤 三枝子
TEL/FAX 029-231-5717
〒310-0015茨城県水戸市宮町2-2-28 富士ビル3階

1. 審査出品料

会員 無料
非会員 2,000円
専門学生 500円(会員は無料)

2. 搬入・搬出日時および場所

2026年6月26日(金)
13:00~13:30(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:水戸市役所2階 こみっとルーム
【ご注意】車での搬入・搬出については出品者が各自で手配して下さい。(会場は変更の場合有り)後日地図を添えて郵送致します。

3. 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搬出日時は6月26日(金曜日)
15時45分~16時30分(時間厳守)
※搬出者は15時45分までに集合する事(時間厳守)

4. 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、疑義が生じた場合または出品物の規格に違反した物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いる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。

5. 褒章

審査に基づき次の褒章を行う。
①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。
②入賞者の発表は2026年6月26日(金曜日)開館と同時に発表される。

6. キャンセル

出品を取りやめる場合は速やかに茨城県洋菓子協会事務局に申し出ること。

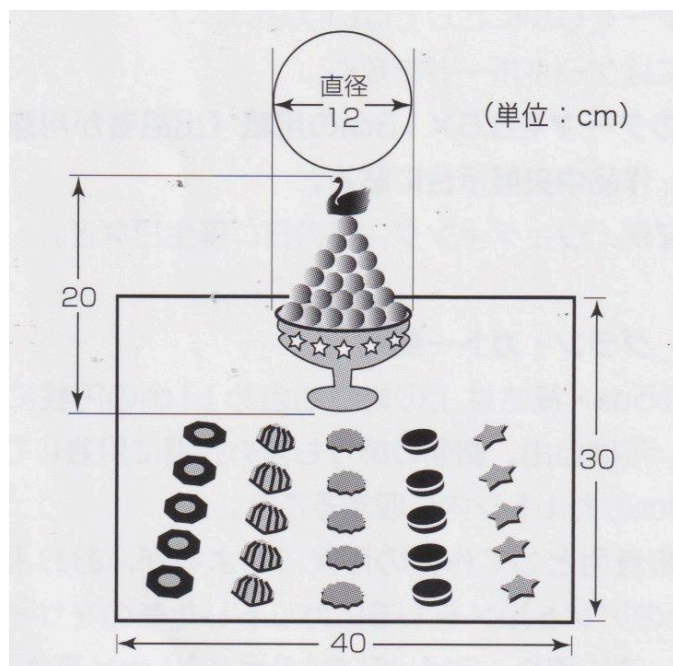
7. 著作権に触れる作品(例:ディズニーキャラクターなど)は不可

優秀作品はGateaux誌にその写真を発表する。

8. 審査対象作品の分類および規格

第1部 コンフィズリー部門

※コンフィズリー5種類、プティット・ピエスマンテ(直径12cm、高さ20cm以内)を30cm×40cmのトレイに収まるように出品する。



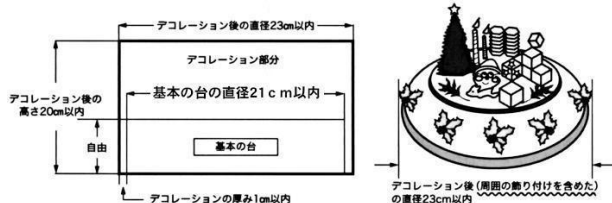
※コンフィズリー5種類は下記の組み合わせとする。

- ショコラ3種類
- ・モールド(型物)1又は2種類
- ・トランペ(上掛け仕上げ、型抜き、絞りを含む)1又は2種類
- その他2種類
- ・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2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。
※プティット・ピエスマ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)で制作すること。尚、パステイヤージュは不可。
ピエスマンテの置き場所はトレイの中であれば自由。
※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。

第2部 デコレーションケーキ マジパン仕上げ部門

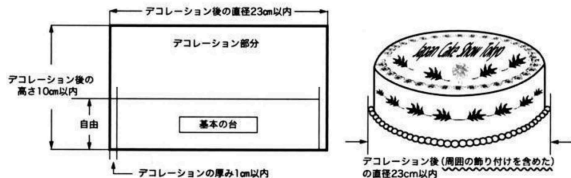
- ※作品はすべて食べられる素材で作ること。
- ※台はスポンジケーキ、フルーツケーキ、バターケーキのいずれか。
- 審査のとき竹串が刺さる程度の硬さである事。
- ※マジパンで被覆(飾りはマジパン仕上げ、必ずパイピングを入れる)。
- ※マジパンには粉糖や酒で固さを調整する以外のものを混入してはならない。
- ※ガムペーストは一切使用してはならない。
- ※基本の台の高さは自由、φ21cm以内とする。
- ※作品は高さ20cm、φ23cm以内とする。



※主催者側で準備した台紙に載せて展示して下さい。

第3部 デコレーションケーキ バタークリーム仕上げ部門

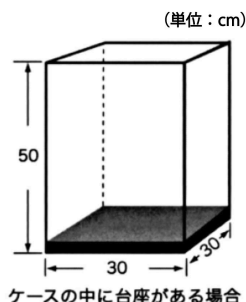
- ※作品はすべて食べられる素材で作ること。
- ※台はスポンジケーキ、フルーツケーキ、バターケーキのいずれか。高さ自由。
- 審査のとき竹串が刺さる程度の硬さである事。
- ※基本となる台にバタークリームで被覆し、その台にバタークリームの絞りでデコレーションすること。(ガナッシュのパイピングは可)
- 文字はプレートに描かないで直接台に描くこと。
- ※ガムペースト、マジパンは一切使用してはならない。
- ※基本の台の高さは自由、φ21cm以内とする。
- ※作品は高さ20cm、φ23cm以内とする。



※主催者側で準備した台紙に載せて展示して下さい。

第4部 ピエスアーティスティック部門

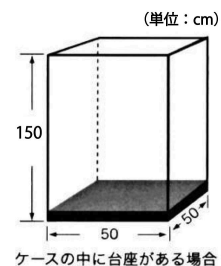
- ※最低、アメ細工を50%以上で構成させること。
- ※基本的には食べられる素材で製作するものとするが、作品の補強などの目的で部分的に他の食材を使用することは可。(パステージュ、チョコレート等)
- ※サイズは台もしくはケースも含めて幅30cm以内(正面)×奥行30cm以内×高さ50cm以内とする。(空間に作品が突出しないこと)
- ※台座の上に乾燥剤を置いて可。
- ※参加は個人参加のみとし、連作の扱いはしない。
- 注意:過去の作品展では使用したケースの台(下部)が規定の幅を越していたため審査の対象外となる例がありました。



※下部の台が規定の大きさを越えないよう注意して下さい。

第5部 大型工芸菓子部門(アメ細工、チョコレート細工、パステージュを含む)

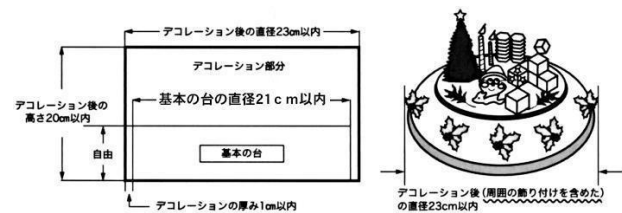
- ※サイズはケースも含めて幅50cm(正面)×奥行50cm、高さは150cm以内とする。
- ※作品は必ずケースに収められていること。
- ※基本的には食べられる素材で製作するものとするが、作品の補強などの目的で部分的に他の食材を使用することは可。(パステージュ、チョコレート等)
- ※チョコレート細工は純チョコレートのみを使用し、プラスチック・チョコレートの使用は不可。
- 注意:過去の作品展では使用したケースの台(下部)が規定の幅を越していたため審査の対象外となる例がありました。
- ※下部の台が規定の大きさを越えないよう注意して下さい。



第6部 ジュニア部門

(1) ジュニア及び学生部門

- ※申し込み資格は会期中の6月26日時点で22歳以下であること。ただし学生部門は6月26日時点で在学中であればこの限りではない。
- ※デコレーション後の高さが15cm以内であれば、作品の規格は第2部のマジパン仕上げ、第3部のバタークリーム仕上げと同じにする。なお、両部門を混合させてもよい。
- ※学生とは製菓学校、各種専門学校、並びに短期大学、大学に在籍する学生をさす。
- ※学生は他部門の出品はできない。
- ※基本の台の高さは自由、φ21cm以内とする。
- ※作品は高さ20cm、φ23cm以内とする。



第7部 国産米粉を使った洋菓子部門

- ※3日以上常温で保存できるもの。
- ※展示作品は飾りを含めて18cm×18cmに入る大きさのもの1個。高さは自由とする。(トレーは主催者側で準備します)
- ※展示作品とは別に味覚審査用として同形の物を1台持参すること。ただし、飾りは不要。
- ※粉全体の30%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。
- ※配合、製法、断面図(イラスト又は写真)を明記した物(様式自由)を出品時に作品と一緒に提出すること。
- ※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。
- ※審査基準として味覚審査を7割とする。

※主催者側で準備した台紙に載せて展示して下さい。

第8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。または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。ただし、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。
- ※ギフト菓子部門は、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文字程度とアピール40文字以内で記入したものを作品搬入時に持参し、提出する事。

第9部 専門学生対象:マジパン部門

- ※マジパン細工を1セット3個(1個100g以内)で出品してください。
- ※人形、動物、マジパンで作った物であればテーマはありません。ただし、3個ともデザインは変えてください。同じ物を3個セットは認められません。また、色粉などの使用材料の制限は、マジパン細工部門と同じです。
- ※商標登録されているキャラクター(ディズニー等)は審査対象外となります

その他 注意事項(重要)

- ①国内外を問わず、コンクール、関係業界誌などで過去に発表されて作品のコピー作品、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。
※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。
※不正は発覚した場合は失格とする。
 - 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材は使用してはならない。
 - d) 瞬間接着剤などの有機合成物の接着剤は使用厳禁。
 - ③第2部マジパン部門、第3部バタークリーム部門への出品作品には生クリーム、カスタードクリーム、パバロワ等、短時間で腐敗する素材は使用してはならない。
 - ④募集要項8にも記載しましたが、著作権に触れる作品は不可。
- 注意:車での搬入・搬出については出品者が各自で手配して下さい。搬入口については後日地図を添えて郵送致します。

※不明な点がございましたら 作品展実行委員長 小齊までお問い合わせください。
パティスリーKOSAI 029-304-5560

ギフト菓子部門 提出書類

※ギフト菓子部門に出品する方はこちらの用紙に必要な事項を記入し、作品の搬入時に持参・提出する事。
※ルセット提出の必要はありません。

ギフト菓子部門											
ギフト菓子部門出品者は、この用紙に必要な事項を記入の上、作品搬入時に持参・提出して下さい。											
商品名『	』										
(10文字程度)											
商品解説 ※下記40文字以内											
<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>											10
<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>											20
<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>											30
<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>											40