

第44回 中部洋菓子技術コンテスト大会

実技部門案内 本年度から会場と時間に変更になります。

日時：令和8年8月25日（火） 受付：8時30分～9時00分

検品：9時10分～ 開会式：9時20分～ 競技開始：9時30分～ *競技中の観覧は不可。

場所：愛知県名古屋市西区新道2丁目15-17 愛知菓子会館 2F 大会議室

参加資格：愛知、岐阜、三重洋菓子協会会員

*経営者会員の正社員は、会員扱い。

参加費：2000円

*当日、受付にて徴収 お釣のないようにお願いします

*8月18日以降のキャンセルは、2000円徴収します。（振込手数料：競技者負担）

*学校参加者につきましては、参加費事前振込をお願いしますので、申込締切後に詳細を連絡します。

申込期間：6月1日（月）～7月13日（月）*厳守

「Aクラス」 経験年数：4年以上

テーマ：夏

競技時間：9：30～12：00

サイズ：直径24cmのスポンジを使用し、展示用ケースに収まるように制作。

W32×D32×H32cm*餡ランプ使用可*パスタ等の麺類の芯棒は使用不可

作業台サイズ：W180×D90×H80cm

「Bクラス」 経験年数：4年未満

テーマ：秋

競技時間：9：30～11：30

サイズ：直径21cmのスポンジを使用し、展示用ケースに収まるように制作。W27×D27×H32cm

*餡ランプ使用不可

*パスタ等の麺類の芯棒は使用不可

作業台サイズ：W180×D90×H80cm

「チャレンジクラス」 経験年数：不問

経験年数が長いが初めて、または久々な参加となるパティシエを応援するクラスです

テーマ：春

競技時間：9：30～11：30

サイズ：直径21cmのスポンジを使用し、展示用ケースに収まるように制作。W27×D27×H32cm

*チョコレート使用可

*パスタ等の麺類の芯棒は使用不可

*餡細工は流し餡のみ可 餡ランプ使用不可

*リボン、スフレなどの技法は不可

作業台サイズ：W180×D90×H80cm

「学生クラス」

テーマ：クリスマス

競技時間：9：30～11：30

サイズ：直径21cmのスポンジを使用し、展示用ケースに収まるように制作。W27×D27×H32cm

*チョコレート使用可、餡細工は不可

*パスタ等の麺類の芯棒は使用可

作業台サイズ：W180×D45×H80cm

完成作品は、中日ビル5F 全国センター広場にて展示します。当協会にて搬送します。

実技部門注意事項

スポンジ台（全クラス共通）

- ・高さは作品完成時に5～6cmになるように焼上げること。
- ・硬さは自由、クリームサンドは不要。
- ・当日は焼上げたままの状態から競技を始めること。

道具について

飴ランプはAクラスのみ使用可とする。（一人1台 一灯または二灯式）

道具の持込は自由とする。ただし、電動器具（コンセント使用）は不可。

*乾電池、バッテリー式のもの使用可。

作業台横にラックを置く場合（幅65cm×奥行45cm×高さ150cm以内、1台のみ）

着色、色素について

食用液体色素は容器に入れた状態であれば、色をブレンドして持込は可。

チョコレート用色素はタブレットまたは、刻んだ状態で持込は可。

バタークリーム、マジパン、ジャム等の着色は全て競技が始まってからすること。

その他

作品に使うものは全て競技内で作ること。事前作成は不可。

マジパンは球体で持込むこと。*分割持込は可 伸ばした状態は不可。

マジパンは競技開始まで会場内での揉み直しは禁止。

チョコレートは競技開始まで溶かさなないこと。*湯せんの温めも禁止

コルネ等にクリームやグラスなどの材料を詰めた状態で持参は禁止。

食べることでできないものは使用不可。（ex：針金、つまようじなど）

床にガムテープを貼ることは禁止。*のり残りのない養生テープは可

カセットボンベ式のガスコンロは持参の上、使用可。

コンテスト前日、競技荷物の預かりについて

コンテスト前日13時～16時の間に会場に預けることが可能です。*貴重品は不可

希望者は8月21日（金）15時までに愛知県洋菓子協会事務局まで連絡をすること。

コンテスト当日の荷物搬入について

会場前に車を横付けし、荷物を会場入口周辺に降ろしたら、速やかに車の移動をお願いします。

*会場前に荷降ろしの車が多い場合は一般の方に迷惑にならないように側道で待機をお願いします。

問合せ先：（一社）愛知県洋菓子協会

☎（052）565-6096

mail：aichi.yougashi@room.ocn.ne.jp

審査採点配分表(基本点と掛け数)

| ＜実技＞審査項目 210点満点 | 作業・衛生 | 芸術性・テーマ性 | 完成度・オリジナリティ | 基礎技術 |
|--------------------|---|--|--|--|
| 内容 | <p>＜作業＞</p> <p>段取りの良さ 作業場の整理整頓 不要物の片付け</p> <p>＜衛生＞</p> <p>身だしなみ 衛生意識の高さ 器具の適切な使用 直置きの有無</p> | <p>＜芸術性＞</p> <p>色彩のバランス 形状の調和と美しさ 目を引く魅力</p> <p>＜テーマ性＞</p> <p>テーマとの一致 ストーリー性</p> | <p>＜完成度＞</p> <p>全体のクオリティ バランスの良さ 空間の使い方 パーツの丁寧さ</p> <p>＜オリジナリティ＞</p> <p>新しい技法の使用 斬新なデザイン 独自の色使いと調和</p> | <p>実技（土台）</p> <p>土台の焼き上がり クリームの塗りムラ マジパンカバーの仕上がり チョコのコーティング パイピングの均一さ ガラスの太さ・間隔 飴りボンの巻き方 帯の太さと巻き方</p> <p>実技（飾り）</p> <p>引き飴の艶 飴・チョコのバリ マジパンの滑らかさ 接着面の目立ち 複数の技法の使用</p> |
| 基本点 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 掛け数（係数） | 3 | 5 | 5 | 8 |

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（シュガークラフトを除く）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著作権に触れる作品は不可。
- ⑦出品作品並びにレシピは主催者に帰属するものとする。
- ⑧すべての作品の破損については、一切の責任を負わない。
- ⑨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。

実技部門 競技時 減点基準

① 服装（作業着・帽子など）

- 作業着や帽子などが極端に汚れている場合 : 減点 1 ~ 5 点。

② 材料および器具の取り扱いについて

- マジパンは、必ず「丸めた状態」で持参してください。
 - ※部品ごとの小分けは可。ただし、土台にすぐ使えるよう「のばした状態」での持ち込みは禁止。
 - ※会場内での揉み直しも禁止です。
 - 丸めた状態でない場合はスタッフが丸め直します。 : 減点 5 点
- コルネなどに材料（クリーム・グラスなど）を詰めた状態での持参は禁止です。
 - 持参していた場合は予備を使って対応。 : 減点 5 点
- チョコレートは競技前に溶かさないこと。
 - 湯せんを温めておくのも禁止 : 減点 3 点
 - 湯せん中に沸騰させても : 減点 3 点
- 番重に物を投げ入れる行為は禁止です。
 - 注意後に再度行った場合 : 減点 5 点
 - 何度も繰り返すごとに 5 点ずつ減点
- ダスターが乱雑・汚れている場合は注意喚起します。
 - 再度使用面が著しく汚れていた場合、減点 3 点

③ 飾り物の持ち込み

- 飾り物の持ち込みは禁止です。
 - 故意に隠して使用した場合 : 即退場
 - 意図的でない場合でも : 減点 30 点（競技前後問わず）物は没収

④ 後片付けについて

- 審査前の片付けが不適切（おしゃべり、雑な扱い、物を投げるなど） : 1 ~ 10 点減点
- 審査後の片付けでも同様。最終判断は競技委員長が行います。

⑤ 衛生面について

- 回転台や器具を床に直置きするなどの不衛生な行為 : 減点 5 点
 - ※新聞紙等を敷いていれば良い（なるべく床から 30 c m 以上の高さが望ましい）

⑥ 製菓技術者として不適切な行為

- 例）マジパンに色玉を仕込むなど、故意の違反行為 : 減点 30 点

⑦ ゴミについて

- 自分で出したゴミは各自で必ず持ち帰ってください。（審査後でも、確認出来次第 減点 5 点）

⑧ 遅刻 : 減点 10 点

第44回 中部洋菓子技術コンテスト大会

持込部門案内 本年度から会場と時間に変更になります。

搬入： 令和8年8月25日（火） 8時00分～9時30分 時間厳守！

場所： 中日ビル5F 全国センター広場 愛知県名古屋市中区栄4丁目1-1

搬入ルートは、別紙参照 「中日ビル内駐車場は勾配が大きいため、別駐車場のご利用を推奨いたします。」

参加資格： 愛知、岐阜、三重洋菓子協会会員 （*経営者会員の正社員は、会員扱い）

参加費： バラとマジパン部門 1000円 / その他の持込部門 2000円

* 1作品に1参加費がかかります。*当日、受付にて徴収 お釣のないようにお願いします

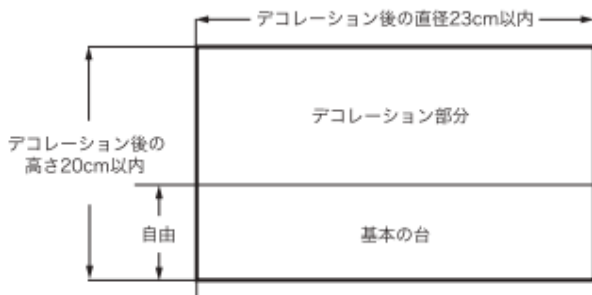
* 8月18日以降のキャンセルは、参加費全額徴収します。（振込手数料：競技者負担）

* 学校参加者につきましては、参加費事前振込をお願いしますので、申込締切後に詳細を連絡します。

申込期間： 6月1日（月）～7月13日（月） *作品テーマ変更期限： 7月26日（日）まで

マジパン仕上げ（一般・学生）

- ・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24cm×24cm×高さ32cmのクリアケースにおさめて出品すること。
- ・作品は高さ20cm、直径23cm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。
- ・基本の台の高さは自由。



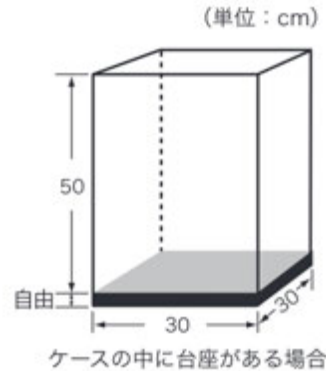
*** 基本の台の高さは自由。**



ピエス・アーティスティック（アメ細工）

- ・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制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。
- ・サイズは幅30cm以内（正面）×奥行30cm以内×高さ50cm以内とする。
- ・台座の上に乾燥剤を置いて可。

※ケース底部の台の高さを自由とする。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。



ピエス・アーティスティック（チョコレート細工）

- ・材料は全てチョコレートで製作すること。
- ・サイズは幅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）の図を参照のこと）

ミニ・シュガークラフト

- ・作品は幅18cm（正面）×奥行18cm×高さ32cmの「ウィナーケース角」におさめて出品すること。
- ・素材は食べられる素材を使用する事。シュガークラフト素材として販売されているのは使用可。
- ・花の制作や作品の補強などの目的で部分的にシュガー以外の素材としてワイヤー、フローラルテープ、ペップ、糸などを使用することは可とする。ワイヤーをじかにさしてはいけない。
- ・食材以外の材料で構造上必要と認められる器材（ピラー、ケーキスタンド）の使用を可とする。
- ・瞬間接着剤など、有機化合物の接着剤は使用厳禁とする。・作品にはケーキボードを敷く
- ・一部に「ゼラチンフラワー」の使用可。但し「シュガーのフラワー」も必須。

シュガークラフト工芸菓子

- ・作品は幅32cm（正面）×奥行32cm×高さ60cmの「クリアケース」におさめて出品すること。
- ・その他はミニシュガークラフトと同じ。

バラとマジパン部門（一般/学生）*製菓コンクールでの入賞経験がない方

サイズ： ケース W 120 × D 90 × H 70mm トレー内寸 W 100 × D 70mm に収まり
ケース込みで、100gの以内の範囲で作成すること。

※7月下旬頃に各店舗/学校に配達予定。無店舗の場合は郵送予定。（ケースは参加費に含む。）

作品： 一般 / 学生 共に

マジパン細工のバラ(葉、ツタ、土台無し)と、マジパン細工(人形か動物)を各1個ずつ

※バラは一般的なバラタイプ、色は自由。著作権が関係するものは不可。マジパン細工の周りへの装飾は不可(減点対象)。手に持たせる物は可。

ケース W 120 × D 90 × H 70mm

トレー内寸 W 100 × D 70mm

作品正面は、画像と同じ横120mmになるように

☆バラとマジパン部門(一般/学生)の採点は、総合評価100点満点☆



過去の受賞作品

審査採点配分表(基本点と掛け数)

| <持込>審査項目 170点満点 | 芸術性・テーマ性 | 完成度・オリジナリティ | 基礎技術(持込) | 基礎技術(シュガー) |
|--------------------|--|--|---|---|
| 内容 | <芸術性> 色彩のバランス 形状の調和と美しさ 目を引く魅力 <テーマ性> テーマとの一致 ストーリー性 | <完成度> 全体のクオリティ バランスの良さ 空間の使い方 パーツの丁寧さ <オリジナリティ> 新しい技法の使用 斬新なデザイン 独自の色使いと調和 | 技法の活用 素材の扱いが適切 各素材の基本技法を的確に使用 餡 : 引き餡・スフレ・リボンの 艶・透明感の表現 チョコ : 型抜き、艶、モデラージュ 以外の技法も使用 マジパン : ひび割れなく滑らかにカバー 造形・型抜き・カットの断面 処理が丁寧 | 仕上がり・装飾の精度 見た目のバランスが良い(最重要) 土台が平行で傾きがない カバーが滑らかでひび割れなし カバーのつなぎ目が見えないよう処理されている 絞り模様・レースは細く均一(多少太くても整っていた方が良) レースピースはサイズ・模様・線の太さが揃い、等間隔で接着 花びらが薄く繊細で粗がない 色彩がバランスよくきれい ランナウトはぶっくり艶あり、塗りつぶしの隙間なし 花を直刺ししていない ピラーにはボードを挟んでいる |
| 基本点 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 掛け数(係数) | 5 | 5 | 7 | 7 |

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(シュガークラフトを除く)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著作権に触れる作品は不可。
- ⑦出品作品並びにレシピは主催者に帰属するものとする。
- ⑧すべての作品の破損については、一切の責任を負わない。
- ⑨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。

※ジャパンケーキショーの予選を兼ねます。

本年度より、会場は中日ビル5Fに変更になりました。

☆☆☆ 作品展示 ☆☆☆

< 中日ビル5F 全国センター広場 > 名古屋市中区栄4丁目1-1
25日(火) 持込部門 作品展示 13時00分～17時00分
実技部門 作品展示 14時00分～17時00分
審査員質疑応答 14時30分～16時30分
26日(水) 両部門 作品展示 10時00分～17時30分
審査員質疑応答 14時30分～15時30分

同会場内にて、愛知・岐阜・三重各協会理事の店舗の焼き菓子を、イベント特別価格にて販売いたします。

25日(火) 13時00分～17時00分

26日(水) 10時00分～17時00分 *両日共に、予定販売数に限りがあります。

☆☆☆ 作品返還 ☆☆☆

実技、持込部門共に： 8月26日(水) 18時00分～18時30分 < 展示会場にて >

*上記時間以外の返還はできませんので予めご了承下さい。

*返還票のない場合の返還は不可。

*作品の破損については、一切の責任を負いません。

*連絡なく、会場に残された作品は協会が破棄させていただきます。

【主催】(一社)愛知県洋菓子協会、岐阜県洋菓子協会、三重県洋菓子協会

【後援】愛知県(予定)、岐阜県(予定)、三重県(予定)、名古屋市(予定)

(一社)日本洋菓子協会連合会

☆☆☆ 表彰式 ☆☆☆

< 中日ビル6F カンファレンス Room3 >

実技、持込部門共に： 8月26日(水) 16時00分～17時00分

*表彰式参加者は入賞者、協会理事、学校職員に限る。

*当日ご出席いただけない入賞者の賞状等は、協会より郵送いたします。

☆☆☆ 結果発表 ☆☆☆

審査結果は愛知県洋菓子協会ホームページにて以下の時間を目安に掲載します。

*都合により遅れる場合もあります。

審査結果 <http://www.aichi-yogashi.com/contest/>

持込部門： 8月25日(火) 12時30分頃

実技部門： 8月25日(火) 13時00分頃



持込部門 搬入ルート : 中日ビル 5F 全国センター広場

持込作品受付時間 8:00~9:30

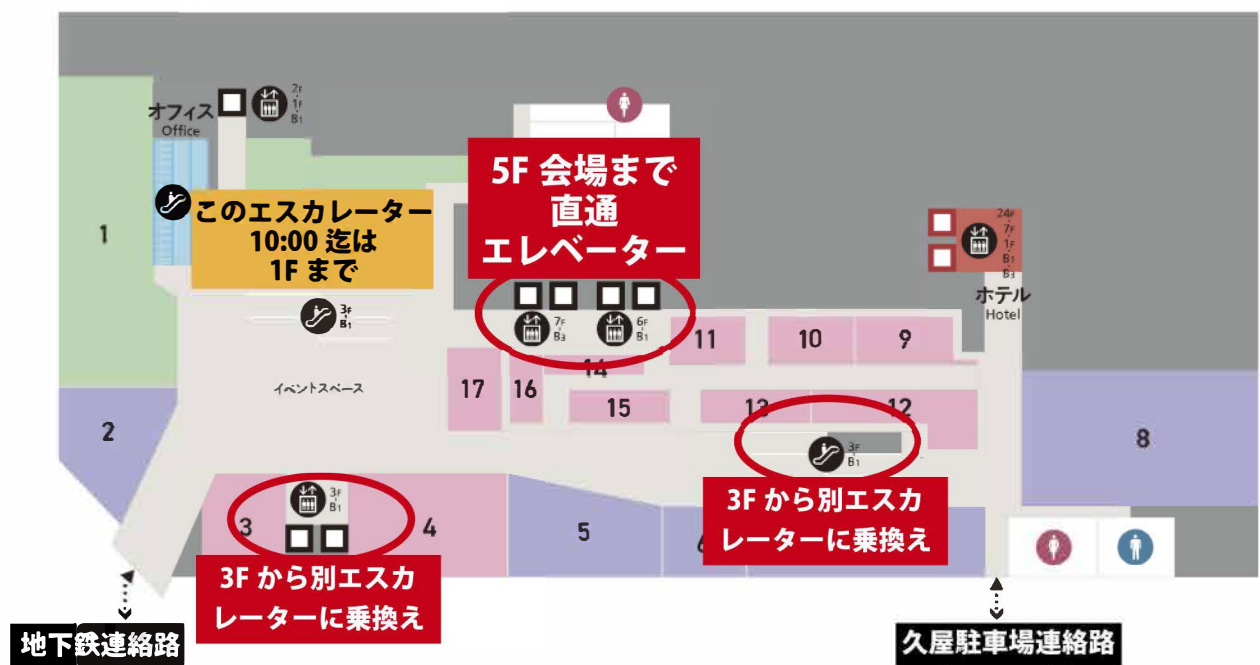
5F



1F



B1F



第44回中部洋菓子技術コンテスト大会 申込用紙

| | |
|------------|--------------------|
| ふりがな 名前 | |
| 店名・学校名 | |
| 住所 | |
| 電話番号 | |
| 携帯番号 | |
| FAX番号 | |
| 会員区分 | 愛知会員 ・ 岐阜会員 ・ 三重会員 |

【参加クラス・部門】 (申し込むクラスまたは部門を○で囲むこと) *1部門、1人1作品のみ。

実技 Aクラス ・ Bクラス ・ チャレンジクラス ・ 学生クラス

持込 ・ マジパン (一般の部) ・ マジパン (学生の部) ・ シュガークラフト ・ ミニシュガークラフト

・ ピエスアーティスティック(アメ細工 / チョコレート細工) ・ バラとマジパン (一般 / 学生)

【作品テーマ】 「実技部門」と「バラとマジパン部門」の記入は不要

| |
|---|
| |
| (20文字以内で丁寧に記入すること) |
| *テーマが日本語以外の言語で記入される場合は、必ず日本語訳(和訳)を併記してください。 |

*テーマ変更期限 7月26日(日)

(右記どちらかを○で囲むこと) **返還希望** ・ **返還不要**

申込先 (一社)愛知県洋菓子協会 事務局 FAX 052-565-6097

申込期間 令和8年6月1日(月)～7月13日(月)

コンテスト風景や作品の写真、動画を当協会ホームページ、SNS等、広告関係の媒体に掲載させて頂くことがあります。ご了承ください。