

## <クインビーガーデン・メープルスイーツコンテスト応募要綱>

### 募集部門

A：菓子・デザート部門(洋菓子、和菓子を問いません)

B：パン部門

### 応募資格

お菓子やパンに携わるプロフェッショナルの方(洋・和菓子職人、パン職人、料理人、開発者など)。  
代理人による応募は無効とします。また、おひとりにつき何点でも応募できます。

### 応募条件

各部門とも、次の条件を満たした作品にてご応募ください。

- (1) 「ケベック・メープルシロップ」か、「ケベック・メープルシュガー」を使用してください。  
応募用紙には、使用したメープルシロップの種類(ミディアム、アンバー)及び、使用したメープルシュガーの種類(顆粒、パウダー、デコレーション)を必ず記入してください。
- (2) 作品は未発表のもの(今後発売あるいは発売予定のものでもかまいません)。  
または、この1年以内に新商品として発表されたもの、あるいは新メニューとして発表されたもの。
- (3) 菓子部門は3時間以内、パン部門は5時間以内に制作出来るものとします。  
但し、仕上げの盛り付けや焼き上げ後のデコレーションなども制作時間に含まれます。
- (4) パン部門のみ前日仕込みは可能で、2時間以内とし、規定時間以外の仕込み・作業は禁止とします。

クインビーガーデン「ケベック・メープルシロップ」又は、「ケベック・メープルシュガー」をお持ちでない場合はサンプルをご用意していますので、お早めに事務局にご連絡下さい。(サンプル請求はお一人1回限り)尚、数に限りがありますので、ご承知おき下さい。

尚、実技審査での作品制作数は、以下の通りになる予定です。(作品サイズ、試食、撮影を考慮し、事務局より事前連絡)

A：菓子部門

\* ポーションの大きいもの 4個                      \*ポーションの小さいもの 20～25個以上

\* デザートは、7～8皿

B：パン部門 粉1～2kg仕込み

### 募集方法

所定の応募用紙で、ご応募下さい。

必要事項を全て記入の上、作品の全体写真と、カットした断面写真もしくはイラスト(モンタージュ)を必ず貼りつけて、下記の事務局宛にご応募ください。

なお、応募書類につきましては作品写真を含め返却いたしませんので、予めご了承下さい。

### 応募用紙の送付先

〒104-0032 東京都中央区八丁堀3-17-16 セントラル京橋4F

「メープルスイーツコンテスト」事務局

tel:03-3553-7510 fax:03-3551-6714

### 応募締切

2010年9月20日(木) 当日消印有効

## 審査基準

商品化できる作品で、味覚、外観・内層、メープルの活かし方、技術力、独創性など総合的評価で優れているもの

## 審査方法

書類審査ならびに実技審査を行います。

### < 書類審査(第一次審査) >

応募作品の中から各部門4～5作品ずつを書類審査通過作品として選出いたします。  
書類審査通過作品の応募者の方には、2010年9月30日(日)までに書面にて通過の旨、ご連絡いたします。

### < 実技審査(最終審査) >

書類審査通過の作品を、2010年10月24日(日)に日本菓子専門学校(東京都世田谷区上野毛)で行われる実技審査で実際に製作していただきます。

製作者プレゼンテーションと試食審査を行い、入賞者を決定いたします。

なお、会場までの往復交通費と必要に応じて宿泊の費用を弊社にて負担いたします。

詳しい実技審査の実施内容は、第一次審査通過の通知後、改めてご案内いたします。

## 表彰式

審査結果につきましては、10月25日(月) カナダ大使館で行われる表彰式にて発表いたします。  
表彰式の会場までの交通費を弊社にて負担いたしますので、必ずご列席下さい。

## 賞

金賞 1名 / 2部門を通じて最も優秀とされる作品。賞金30万円、賞状、トロフィー、副賞

銀賞 1名 / 各部門において最も優秀とされる作品 賞金5万円、賞状、トロフィー、副賞

銅賞 上記入賞以外の最終審査進出の方。 賞状、トロフィー、副賞

最終審査進出作品につきましては小冊子にまとめ、多くの方々にご紹介させていただきます。

また、応募作品の映像・出版物への使用权は主催者に帰属します。

# 第5回 クインビーガーデン メープルスイーツコンテスト 応募用紙

No.1

審査の厳正を記すため、この頁の情報を審査委員がみることはありません。

フリガナ		性別	生年月日	年	月	日
氏名		男 女		満	才	
フリガナ						
勤務先名						
フリガナ						
部署 役職名						
勤務先住所	〒 -					
電話 / FAX	TEL ( ) FAX ( )					

下記の事項につきましてご回答ください。(回答については審査対象にはなりません)

1. クインビーガーデン・メープルシロップ / メープルシュガーを使っていますか？

シロップ	使っている	過去使っていたが今は使っていない	使った事がない
シュガー	使っている	過去使っていたが今は使っていない	使った事がない

2. 当コンテストの開催をどのようにお知りになりましたか(？お答えはいくつでも結構です。をお付け下さい)

- A : 雑誌を見て(該当する媒体をチェックして下さい。いくつでも結構です)
- |                    |        |
|--------------------|--------|
| Café-sweets        | パンニュース |
| ガトー                | 料理通信   |
| その他(媒体名を記入下さい) [ ] |        |
- B : ダイレクトメール      C: 職場の同僚、知人、友人から
- D : 取引先から
- クインビーガーデン
- その他(差し支えなければご記入ください) [ ]
- E : 昨年応募したので今年もあることを知っていた
- F : その他 [ ]



作品名

No. \_\_\_\_\_

【配合(材料名、数量)】

【工程、作り方(詳しく)】

レシピが書ききれない場合は、コピーしてお使い下さい。

天地左右を間違えないように貼り付けてください。

写真は作品の形や色使いなどが、はっきりとわかる角度から撮ったものを使用してください。  
念のため、写真の裏には氏名・会社名・作品名・応募部門名をご記入ください。

応募作品の全体写真

作品のカット断面の写真を貼っていただくか、もしくはイラスト・モンタージュをお描き下さい。

応募作品のカット面写真