



MAPLE SYRUP & MAPLE SUGAR, QUEBEC, CANADA



第14回クインビーガーデン メープルスイーツコンテスト



カナダ・ケベック州の伝統的な素材のメープルシロップ&シュガーと
日本の優れた菓子・パンの製造技術を融合させ、
メープルスイーツの新しい魅力を造り出すコンテストです。



「洋菓子」「パン」「和菓子」の3部門で開催!!

【応募部門】

●洋菓子部門 ●パン部門 ●和菓子部門

【応募資格】

菓子やパンに携わるプロフェッショナルの方(和・洋菓子職人、パン職人、料理人、講師、開発者、研究家など) ※代理人による応募、学生の方の応募は無効とします。

【応募条件】

- 株式会社クインビーガーデン「ケベック・メープルシロップ」もしくは、「ケベック・メープルシュガー」を必ず使用してください。
製作用の原料は当社ホームページにてご案内しております。
- 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。
- お一人様何点でもご応募できます。
- 洋菓子部門は3時間以内、パン部門は5時間以内、和菓子部門は1.5時間～2時間以内で製作できるもの。
- パン部門のみ、作品内容によっては10月25日(金)に前日仕込みあり。

【応募期間】

2019年6月1日(土)～8月31日(土) 当日消印有効

【応募方法】

応募用紙をご用意しています。当社ホームページからダウンロードしていただくか、事務局まで電話、ファックスなどにてご請求ください。

【事務局】

〒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

【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(一次審査): 応募の中より書類審査通過作品を選出いたします。書類審査通過作品の応募者の方には、2019年10月上旬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): 書類審査通過作品を実際に製作していただきます。

実技審査日: 和菓子部門10月19日(土)

洋菓子部門・パン部門10月26日(土)

会場: 学校法人東京総合食品学園 東京製菓学校

●表彰式: 11月6日(水) カナダ大使館

【賞典】

最優秀賞: 各部門1名(賞金15万円、賞状、トロフィー、副賞)

最優秀賞以外のファイナリスト(表彰式進出者): 各部門2名(賞金3万円、賞状、副賞)

※実技審査、表彰式の会場までの交通費は、一部当社にて負担いたします。

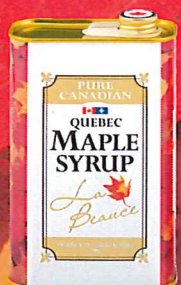
※受賞作品は、業界媒体、当社情報媒体に掲載させていただき、業界のみならず、多くの方々に紹介させていただきます。

【主催】 株式会社クインビーガーデン・メープルスイーツコンテスト実行委員会

【協力】 カナダ大使館

【後援】 ケベック州政府在日事務所・一般社団法人 日本洋菓子協会連合会・全国和菓子協会

QUEEN BEE GARDEN



ケベック・メープルシロップの特長

- カナダケベック州地域限定採集。楓の樹液を煮詰めてつくった100%純粋なメープルシロップです。
- コクのある甘さ、カラメルやバニラを思わせる芳醇な香りが特長です。色、香りが上品な味わいのGradeAアンバータイプ、風味の豊かなGradeAダークタイプ、さらに強いGradeAベリーダークタイプがございます。

GradeAアンバー

GradeAダーク

GradeAベリーダーク



ケベック・メープルシュガーの特長

- メープルシロップをさらに煮詰めて作った100%純粋なメープルシュガーです。
- パウダータイプ、顆粒タイプ、粒子が大きいデコレーションタイプの3種がございます。

パウダー

顆粒

デコレーション



より詳しい情報、応募用紙のダウンロードは <http://www.qbg.co.jp/contest.html>

検索はこちら

メープルスイーツコンテスト

検索

<第14回 クインビーガーデン メープルスイーツ コンテスト 応募要項>

■応募部門

- A： 洋菓子部門（洋菓子店、カフェ、レストラン等で商品化可能な洋菓子。
生菓子・焼き菓子、デザート、アシェットデセール等、洋菓子全般）
- B： パン部門（商品化可能なパン）

■応募資格

菓子やパンに携わるプロフェッショナルの方（洋菓子職人・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、学生の方の応募は無効とします。

■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) 株式会社クインビーガーデン「ケベック・メープルシロップ」もしくは、「ケベック・メープルシュガー」を必ず使用してください。
※応募用紙には、使用したメープルシロップのグレード（アンバー、ダーク、ベリーダーク）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。
※書類審査（一次審査）応募用の原料は、当社ホームページ（<http://www.qbg.co.jp/contest.html>）にてご案内しております。実技審査（最終審査）の際の当社原料は、無償にてご提供いたします。
- (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) お一人様何点でもご応募できます。
- (4) 洋菓子部門は3時間以内、パン部門は5時間以内に製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製作時間に含まれます。
規定時間以外の仕込み、作業は禁止いたします。
- (5) パン部門は、作品内容によっては前日仕込みが可能です。が、作業時間は1時間以内とします。
前日仕込み時間は、当日の実技審査製作時間には含まれません。

■実技審査での作品製作数（予定）

※作品サイズ、試食、撮影を考慮し、事前に事務局よりご連絡いたします。

A： 洋菓子部門

* ポーションサイズの大きいもの（ホールケーキなど・15cm以上のもの） → 4点

* アシェットデセール → 8皿

* ポーションサイズの小さいもの（プチガトーなど・一人前のもの） → 20点

B： パン部門 → 粉1kg仕込み

■募集方法

所定の応募用紙で、ご応募ください。

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（イラストも可）を必ず貼りつけて、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、予めご了承ください。

■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

2019年8月31日(土) 当日消印有効

■審査基準

販売に適した商品化できる作品で、メープルの活かし方、味、外観・内層、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(一次審査)＞

応募作品の中から各部門ごとに書類審査通過作品を選出いたします。

書類審査通過作品の応募者の方には、2019年10月上旬に書面にて通過の旨、ご連絡いたします。

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

＜実技審査(最終審査)＞

書類審査通過の作品を、東京製菓学校(東京都新宿区高田馬場)で行われる実技審査で実際に製作していただきます。

●洋菓子部門・パン部門 :10月26日(土)

※パン部門前日仕込み :10月25日(金)

製作者プレゼンテーションと試食審査を行い、表彰式に進んでいただく方を決定いたします。

実技審査会場までの交通費の一部と、必要に応じて宿泊の費用を当社にて負担いたします。

※実技審査に進んだ方の中より、表彰式にお越しいただく方(ファイナリスト)を選出いたします。

可否に関わらず、実技審査結果につきましては、審査日の翌日以降に電話でご連絡をいたします。

■表彰式

11月6日(水) カナダ大使館で行われる表彰式にて、洋菓子部門、パン部門、和菓子部門ファイナリストの表彰及び各部門最優秀賞を発表いたします。

表彰式の会場までの交通費を一部当社にて負担いたします。

■賞典

最優秀賞: 各部門1名/各部門において最も優秀とされる作品。(賞金15万円、賞状、トロフィー、副賞)

最優秀賞以外のファイナリスト(表彰式進出者): 各部門2名(賞金3万円、賞状、副賞)

※受賞作品は、業界媒体、当社情報媒体に掲載させていただき、業界のみならず、多くの方々に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。

No. 1

★審査の厳正を期すため、この頁の情報を審査員が見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	才			
フリガナ						
勤務先名						
フリガナ						
部署 役職名						
勤務先住所	〒 ー					
TEL／FAX	TEL () FAX ()					

■ 下記の事項につきましてご回答ください。(ご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のケベック・メープルシロップ、メープルシュガーをお店(職場)で使っていらっしゃるでしょうか？

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

理由を教えてください。〔 〕

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？（ご回答はいくつでも結構です。○をお付けください）

A：雑誌を見て(該当する媒体名をチェックしてください。複数可)

☐ 製菓製パン ☐ café-sweets ☐ ガトー
☐ 料理通信 ☐ 日本パン・菓子新聞 ☐ パンニュース
☐ その他(媒体名を記入してください)〔

B : ダイレクトメール C : 職場

D : 取引先から

☐ クインビーガーデン
☐ その他(差し支えなければ記入してください)〔 〕

E: その他〔 〕

第14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. 2

部門	該当する応募部門に○をお付けください。 A: 洋菓子部門 B: パン部門	
フリガナ	(作品の読み方をカタカナで記入して下さい)	
作品名		
使用したケベック メープル製品	【メープルシロップ】 ☐ アンバー(旧ミディアム) ☐ ダーク(旧アンバー) ☐ ベリーダーク(旧ダーク) 【メープルシュガー】 ☐ 顆粒 ☐ パウダー ☐ デコレーション ※その他、メープル製品をご使用の場合は記入してください。 []	
ケベックメープル 製品の総配合量	% ※作品1個あたり	
作品の大きさ	縦×横(直径)×高さ(mm) × ×	
製作時間	前日仕込み時間(パン部門のみ1時間) + 当日製作時間 = 合計時間 (前日仕込み) + (当日製作) = 時間 ※パン部門の前日仕込み時間は、当日の実技審査製作時間(5時間以内)には含まれません。	
販売予定価格	※あくまで参考です。現在の職場での基準で計算してください。 円 / 原価率 ()	

↓ パン部門のみ記入

↓ 洋菓子部門のみ記入

粉1kg仕込みでの作品数量	個	記載したレシピでの 作品の総製作数量	個
---------------	---	-----------------------	---

・今回の応募作品について下記の点を詳しくお答えください。

＜１＞ 作品のテーマは何ですか？（作品名の由来、どこから発想を得られたのかなど、お知らせください）

＜２＞ 今回の作品のポイントは何か？

＜３＞ この作品の中でメイプルがどのように活かされているかお答えください。

＜４＞ クインビーガーデンのメイプルシロップ、シュガーを使われた印象をお願いします。

※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ください。（イラストでも可）

応募作品のカット断面写真