



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 「和菓子部門」

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。



メープルシロップ&シュガー カエデ糖の魅力



カナダの森の恵み、サトウカエデの樹液から生まれる無添加の天然甘味料。



約65種類のポリフェノールが含まれ、抗酸化作用が期待される。



日本人に不足しがちなカルシウム、マグネシウム、たんぱく質、糖質の代謝に不可欠な亜鉛、余分なナトリウムを排出するカリウムなどのミネラルが含まれる。



メープルシロップはビタミンやミネラルを含み、他の一般的な甘味料に比べカロリーが抑えられる。

QUEEN BEE GARDEN

クインビーガーデンのメープルシロップ&シュガー（カエデ糖）

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aramel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ベリダークタイプがございます。

GradeAアンバー



GradeAダーク



GradeAベリダーク



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



【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



本年度で3年目、「和菓子部門」開催!!



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(<http://www.qbg.co.jp/contest.html>)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時間以内で製作出来るもの。
- 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。
- 和菓子部門で餡を使用する場合に限り、完成餡の持ち込みを認めます。その場合、応募用紙の専用記入欄に持ち込みの有無と、完成餡の使用箇所をそれぞれ明記してください。

【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】

規定の応募用紙を使用してください。
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、ファックスにて請求してください。

【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(一次審査): 応募書類より審査を行い、書面にて審査結果をご連絡します。(10月上旬)

●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ます。業界のみならず、多くの方々に紹介させていただきます。

※「和菓子部門」ご応募の方に限り、弊社メープル原料のサンプルセットをご用意いたします。ご希望の方は事務局までご連絡ください。

QUEEN BEE GARDEN

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

応募用紙

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 応募和菓子の原材料、配合および製法

締切：2019年8月31日(土) 当日消印有効

応募作品の全体写真貼付

申込年月日	2019年	月	日
フリガナ			
氏名			
生年月日	年	月	日 才
性別	男	女	
勤務先名			
勤務先住所	〒	-	
勤務先TEL	()		
勤務先FAX	()		
菓子のテーマ			
菓子の特徴			
フリガナ			
菓銘			

【原材料・配合(g)・出来上り作品数】

※完成館の持ち込み： 有 無

【製法】

※使用した「ケベック・メープルシロップ」、「ケベック・メープルシュガー」のタイプを原材料・配合欄に明記してください。

アンケートにご協力ください

氏名: _____

今後の参考のため、アンケートをお願いしております。率直なご意見、ご感想をお聞かせください。
ご多忙とは存じますが、ご協力をお願いいたします。

(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メープルシロップ、シュガーを実際に使われた印象(良い点、悪い点)をお願いします。

<例> 香りが良かった、等

<良い点>

<悪い点>

<2> 今後、使用をご検討される上で、問題点はありますか? <例> 購入先、使い勝手、商品規格、等

<3> 商品や原料に関する情報は十分でしたか? 今後ご希望される情報についてお聞かせください。

<4> 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: 団体経由

B: 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)〔

〕

C: ダイレクトメール

D: 職場

E: 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)〔

〕

F: その他〔

〕

アンケートにご協力いただき、誠にありがとうございました。

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