



MAPLE SYRUP & MAPLE SUGAR, QUEBEC, CANADA



第12回 クインビーガーデン メープル スイーツ コンテスト 特別記念「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
日本の優れた製菓製パンの技術を融合させ、
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



カナダ建国150周年 特別記念 「和菓子部門」設立



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。瓶の樹液を蒸留してつくった100%純粋なメープルシロップです。
- コクのある甘さ、カラメルやパナウ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用意されています。

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種がご用意されています。

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事務局

【後援】 カナダ大使館・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



カナダ建国150周年 特別記念「和菓子部門」設立



第12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
- ＜特別記念＞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）

【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（今後発表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・和菓子部門は3時間以内、パン部門は5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27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。

【応募締切】

応募用紙締切 2017年8月31日（木）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ご覧いただき、審査を行います。

実技審査日：和菓子部門 10月21日（土）
洋菓子・パン部門 10月28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8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）

入賞：上記以外の実技審査合格の方（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。

※特別記念「和菓子部門」設立につき、当部門ご応募の方に限り、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をください。

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

第12回 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

申込年月日 平成29年 月 日

フリガナ			
氏名			
生年月日	年	月	日
性別	男	女	
勤務先名			
勤務先住所	〒	-	
勤務先電話			
()			
勤務先FAX			
()			
菓子の種類			
フリガナ			
菓銘			

【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。