

令和6年7月1日

第17回 製菓衛生師養成施設技術コンクール全国大会実施要領

1 名称

製菓衛生師養成施設技術コンクール全国大会

2 主催

一般社団法人 全国製菓衛生師養成施設協会

3 後援（申請中）

厚生労働省、文部科学省、公益社団法人 全国調理師養成施設協会

4 協賛

製菓材料・関連各社

5 出場対象者

出場対象者は、厚生労働大臣又は都道府県知事が指定する全国の製菓衛生師養成施設（以下、「養成施設」という）の在籍者で、今年度末に卒業見込みの者とする。

6 開催日時及び場所

(1) 予選

予選はレシピ審査とする。出場希望者は申請書類に自由課題レシピを添えて、期日までに養成施設を通じて提出する。予選結果は、各養成施設長宛に通知される。

① 申請期間：令和6年9月6日(金)から10月4日(金)まで（当日消印有効）

② 結果発表：令和6年11月21日(木)までに通知

(2) 決勝

決勝は規定課題と自由課題の作品を審査する。開催日、開催地は次のとおりとし、予選を通過した選手が出場する。

<開催日> 令和7年2月8日(土)・9日(日)

<開催地> 辻調理師専門学校

〒545-0053 大阪府大阪市阿倍野区松崎町 3-16-11

TEL 06-6624-1101

〔決勝日程〕

期 日	時 間	内 容
2月8日 (土)	9:30 ~ 10:40	選手登録受付⇒更衣⇒指定の作業会場に材料器具持込セット⇒ <u>収納容器を持って控室に移動⇒オリエンテーション</u>
	10:40 ~ 11:15	オリエンテーション・全体写真撮影
	11:15 ~ 11:25	作業会場へ移動
	11:25 ~ 11:40	作業会場集合、材料、貸出器具確認
	11:40 ~ 12:10	規定課題作業（30分間）
	13:15 ~ 13:30	片付け・退室、控室移動、休憩（昼食）
	13:30 ~ 17:30	作業会場集合、材料、貸出器具確認 自由課題仕込み作業 （片付けを含め4時間）
17:30 ~ 17:45	退室、控室移動、更衣、解散	
2月9日 (日)	9:00 ~ 9:30	受付、更衣
	9:30 ~ 9:40	作業会場集合、材料、器具確認
	9:40 ~ 12:10	自由課題仕上げ・組立作業 （片付けを含め2時間30分） <u>作業途中で味見用作品を提出</u> 洋菓子 10:40までに 和菓子 11:10までに
	11:40	終了報告 *味見審査実施
	12:10 ~ 13:00	<u>展示用作品（自由課題）展示</u> 再入室（器具搬出）、控室移動、待機 *作品審査・作品撮影
	13:00 ~ 14:45	昼食、休憩、作品見学
	14:00 ~ 16:00	一般公開
	15:00 ~ 16:00	表彰式
	16:00 ~ 17:00	搬出(作品片付・撤収) 各賞渡し(ゼッケン交換)・解散

7 出場者数

(1) 予選

養成施設長から推薦された者とする。なお、推薦者数は入学定員による。（通信課程を除く）

200名未満 部門合計 10名（内訳 洋菓子部門 7名 和菓子部門 3名）

200～400名未満 部門合計 15名（内訳 洋菓子部門 10名 和菓子部門 5名）

400名以上 部門合計 18名（内訳 洋菓子部門 12名 和菓子部門 6名）

(2) 決勝

決勝出場人数は洋菓子部門予選審査上位40名、和菓子部門予選審査上位20名までとする。

京阪神地区を除き1人5,000円の宿泊費補助を実施する。

8 出場部門

出場者は、洋菓子部門、和菓子部門のうちから1つを選択し、それぞれ与えられた課題について製菓技術を競う。

9 予選・決勝課題

(1) 予選：出場者は、所定の用紙に自由課題のレシピと原価（デコレーション部分を含む）・作品のスケッチ・断面図を記入して提出する。

(2) 決勝：出場者は、規定課題と自由課題により製菓技術を競う。

A. 規程課題

<p>【洋菓子部門 規定課題】 作業時間：30分</p> <p>課題1【スライス・ナッペ】</p> <p>① 直径18cmのスポンジケーキを3枚スライス（1枚約1.5cm厚）にして、バタークリームをナッペする。 ※スライスはフリーハンドで行うこと、回転台の使用は認めない。</p> <p>② ナッペをした時点でのスポンジケーキの高さは概ね5.5cmとする。</p> <p>課題2【絞り】 ローズ絞り・シェル絞り・スクロール絞り</p> <p>① ナッペしたスポンジケーキに、縁から1cm位置にローズ絞りとシェル絞りを交互に6等分間隔で絞る。ローズ絞りは直径3cmで、シェル絞りの長さは4cmで絞る。</p> <p>② 側面に上下スクロールをそれぞれ連続で5個ずつ絞る。（合計10個）</p> <p>③ 下面は長さ3cmのシェル絞りをケーキの周りに等間隔で絞る。会場に常備する口金（星型8-6）を使用すること。</p> <p>課題3【パイピング】</p> <p>① 直径5cmのマジパンプレートに「Happy Birthday」の文字を筆記体で書く。 ※筆記体であればデザインは自由とする。 ※プレートに収まる範囲でバランス良く絞れていれば良い。 ※使用するコルネは会場に常備する紙製（硫酸紙）とし、口金の使用は不可とする。</p> <p>課題4【葉っぱの絞り】</p> <p>① パイピングを終えたコルネの先をV字に切り、ローズの絞りの横に葉っぱの絞りを行う。 ※ローズ1個につき1枚、計6枚絞る。 ※大きさや絞る箇所は特に定めないがバランスよく統一する。</p> <p>【注意点】</p> <p>課題は作業会場に用意されるクリーム1名650gの範囲で仕上げること。 また、回転台を斜めに使用、膝をついての作業は減点対象とする。</p> <p>【バタークリーム配合】</p> <p>バター（無塩）900g、ショートニング600g、グラニュー糖750g、水300cc、卵白450g ※スポンジ配合は、製菓衛生師教本下巻P280 パータ・ジェノワーズを参照。</p>

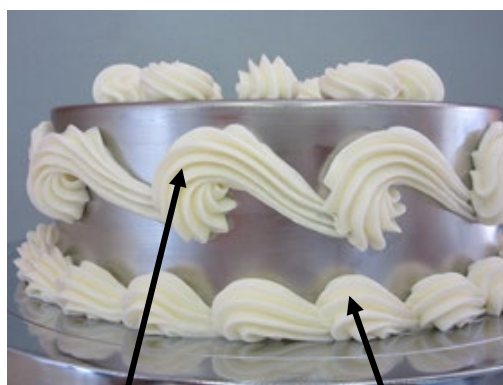
基本



上面



側面



スクロール

シェル絞り

スクロール

【和菓子部門 規定課題】 作業時間：30分

課題【着色10色】赤色・青色・黄色の3色で白練切を10色に染め分ける。

- ① 薄い紅色・濃い紅色・黄味色・紅葉色・本紅色・赤紫色・青紫色・若草色・挽茶色・小豆色に染める。
- ② 染め分けた練切（1色20g）を俵型に整形する。
- ③ 指定容器（クリアケース）に色見本と同じ順に並べる。（1個20g）
- ④ 余った白練切と着色済の練切も別々にして提出する。

【注意点】

課題は作業会場に用意される練切300g、着色料：赤色、青色、黄色で仕上げること。

【練切配合・工程】

製菓衛生師教本下巻・製菓理論ⅡP256⑤練切餡/製菓実技P370練切を参照。

【使用色素】

株式会社高上馬/製菓用ストレート色素（液体）/赤色・黄色・ブルー

※全菓協ホームページ ➡ 協賛企業 ➡ 高上馬ホームページより購入可能

イメージ

*当日の色見本は、以下の写真とは違う場合がある。



※会場に用意した色見本に合わせて着色すること。

※片付けは作業時間に含めない。作業終了後は速やかに片付けを行い作業前の状態にし、作業教室の助手の先生のチェックを受けること。

※使用器具はすべて持ち込みとし、記載された以外の道具の使用を禁止する。課題に必要な材料(支給材料・色素)は、会場に準備されたものを使用すること。

B. 自由課題 個人で必要な材料（計量済可）を持ち込み使用する。

【洋菓子部門 自由課題】	
課 題	指定素材を使用したアントルメ。 同じ大きさ、同じ内容のものを2台作る。 <u>展示用（飾りあり）と味見用（飾りなし）</u> は、それぞれ指定の場所に制限時間内に提出すること。
指定素材	チョコレート（3種類から選択） チョコレートは協会が指定した銘柄のみを使用し、アントルメ1台当たり全仕込み量の4%以上を占めるものとする。 ※以下は仕込量に含まれないので注意すること。 <ul style="list-style-type: none">・ココア等はチョコレートの成分としては扱わない。・仕上げ用グラサージュ・ピース・ピストレに使用するチョコレート・上面飾り部分（デコレーション）
原価規定	<u>販売価格を1台5,000円以内に想定し、原価率は40%以内とする。</u> 原価率40%とはアントルメ・仕上げ・飾り等すべての原材料費合計とする。
展 示	1台を展示する。展示用盛付容器は、作業会場で支給される金台紙を使用する。
そ の 他	作品は直径18cm×高さ5cmの丸のセルクルで仕込むものとする。

《注意事項》

- 1) アントルメの形状は丸形に限定し、定められたセルクル以外の使用は認めない。
- 2) アントルメに使用する生地は1種類のみとし、複数の使用は認めない。ただし、生地に模様をつけるパターデコールの使用は規定違反としない。
- 3) アントルメ側面には後付けのデコレーションをしない。（マカロン、チョコレート、餡を貼るなどの行為は一切禁止）。ただし、側面に生地を使用してムースなどを流すのは可とする。（シャルロットなどの形状）
- 4) アントルメの仕上げは自由とする。（チョコレートのピストレやグラサージュ、ナパージュなど）
- 5) 上面に飾りを載せる場合は高さ15cm以下（ケーキ全体）とし、アントルメの外周からはみ出してはならない。
- 6) デコレーションには既製品の使用を認めない。（金箔・銀箔の使用は可）
※ピースモンテは全てアントルメの上に載せるものとする。金台紙に直接ピースモンテを載せてはならない。（禁止例：転写シート、シナモンスティック、ドライフルーツ、バニラビーンズ、スターアニスなどの加工済み食材）
- 7) 使用を禁止する食材については、次ページ「使用禁止食材／アイテム一覧」を参照のこと。
飾り・デコレーションの素材は自由とするが、片付けを含め2時間30分で作れるように時間を考慮すること。
- 8) 基本的にシンプルになるよう工夫して味のバランスを考慮すること。
- 9) 定められた場所以外でのピストレ・エアブラシの使用を禁止する。
- 10) 原価規定においては原料費高騰による販売価格の見直しを行った。

使用禁止食材／アイテム一覧

2024.71 時点

デコレーションとして一切の使用を認めない	会場で加工した場合使用可
転写シート	アーモンド
ナパージュ(非加熱タイプ:ミロワールなど)	クルミ
アラザン	ヘーセルナッツ
チョコスプレー	ピスタチオ
チョコランチ	カシューナッツ
カラーシュガー	ピーナッツ
コンフィズリー	松の実
チョコプレート	ココナッツ
チョコペン	松の実
シナモンスティック	ナッツ類(全般)
スターアニス	栗(甘露煮)
ドライフルーツ(果実の形があるもの)	栗(マロングラッセ)
バニラビーンズのさや	ナッツ類加工品全般
白樺チョコレート等(加工済みチョコレート商品)	シナモン
	アニス
	バニラビーンズ
	香辛料加工品全般
	オレンジピール
	干ブドウ
	ドレンチェリー
	ドライフルーツ(全般)
	塩漬け桜など塩漬け商品
	フリーズドライ果実(全般)
	エディブルフラワー
	ロイヤルティーヌ・フィアンティーヌ
	ナパージュ加熱タイプ
	コーンフレーク

【和菓子部門 自由課題】

- 課 題 各自でコンセプトを設定し、指定素材を使用した製品生菓子を 20 個(展示審査用 10 個・味見審査用 10 個)作る。
- 指定素材 餡(小豆・白生餡・小豆澆し生餡、粒生餡を使用したもの)
※指定素材の使用量は加糖餡として作品全体の 30%は使用すること。
※指定素材は会場で準備されたものを使用すること。
- 原価規定 原価は 125 円以内とする。
- 展 示 指定素材を使用した菓子は 3 個を展示する。展示用の盛付容器は作業会場で支給される菓子皿を使用する。(1 個はカットして断面が見えるようにする。棹物・切り出し物の場合、1 個は横にしてカット面を見せる)
この他に、金台紙に 7 個並べて展示すること。
※試食審査用、展示審査用もすべて仕上げまで行うこと。
- そ の 他 菓子の大きさは 1 個 45～50g とする。

《注意事項》

- 1) 半製品(炊いた餡や餡類)の持ち込みは認めない。
- 2) 楊枝(黒文字)、紙、プラスチック製品など食品以外のものを製品に飾る、展示用の容器として使用する、などの行為を禁止する。ただし、仕込みの際に型として使用することは認める。
- 3) 自ら加工した材料の持ち込みを禁止する。ただし、和・洋材料問わず既製品の使用、金箔、銀箔の使用は認める。
※その他、禁止食材については問い合わせがあった場合に対応する。
- 4) 原価規定においては原料費高騰による理由で原価の見直しを行った。

洋菓子・和菓子 自由課題の共通項目

- ▶ レシピやメモ用紙等を持ち込む場合は A4 サイズ以下とし、クリアファイルに入れること。
- ▶ 作業時間は仕込み 4 時間(1 日目)、仕上げ・組立 2 時間 30 分(2 日目)とする。(片付けを含む)展示作品作業・片付けまで終了した選手は、作業前の状態に戻して作業教室の助手の先生のチェックを受けること。作業終了後、係員の指示に従って作品を展示場へ提出・展示すること。
- ▶ 持ち込んだ道具の搬出は全ての自由課題作業が終了(全員終了)してから再入室して行うこと。
- ▶ 器具等の持ち込みは個人の必要なものとするが、それ以外に必要な器具等は、会場常備器具を使用すること。作業終了後、不要な持ち込み器具等の搬出を認める。
※持ち込み材料・器具類は、幅 400mm×奥行 800mm×高さ 400mm 以内の収納容器 1 個に全て収まる範囲とし、会場校への事前送付を認める。(その際、送り状には必ず選手名を明記すること。また、容器側面にも必ず学校名と出場者氏名を記入すること。)
- ▶ 指定された収納容器以外の持ち込み品のチェックを厳正に行い、違反が認められた場合は搬入および使用を認めない、もしくは減点の対象とし入賞対象外とする。なお、冷凍・冷蔵が必要な物や破損が心配される物については、当日受付時のみ搬入を認める。
- ▶ 展示用、味見審査用ともに作品の盛付容器(金台紙)は、作業会場で用意したものを使用する。

10 審査

区 分	内 容	審査基準
予 選	決勝進出者を決定する。	大会規定による
決 勝	各賞受賞者を決定する。	大会規定による

※予選の審査内容および審査方法は、別紙2に定める大会規定による。

決勝の審査方法については、決勝出場者に対して「第17回製菓衛生師養成施設技術コンクール全国大会出場案内」において告知する。

11 賞の種類(予定)

賞の種類(予定)	部 門	
	洋菓子	和菓子
関係各省大臣賞	1	1
協会会長賞 ※1	1	1
自由課題優秀賞 ※2	1	1
規定課題優秀賞 ※3	1	1
関係団体長賞 ※4	1	1
協賛会社賞 ※5	未定	未定
大会会長賞	以上の賞を除く全員	

※1、※4、※5は大臣賞を除いた上位者に振り分ける。

※2、※3は大臣賞を除いた課題別の上位者に振り分ける。

12 申請料

区 分	会 員<単位:円>	一 般<単位:円>
予 選	5,000	10,000
決 勝	20,000	60,000

別紙 1

作業会場常備内容



1 規定課題用（器具・材料）

【洋菓子部門】

◎使用器具（1名単位）

品 目	品 目
口金 星8切6番 20mm×H37mm※直径×高さ	ホイッパー
パイピング用硫酸紙 23cm×23cm×30cm	ゴムベラ（シリコン製）
絞り袋（ビニール製）	ステンレスボウル
はさみ	回転台※以下のサイズは予定（目安）
マジパンププレート（直径5cm）	金台紙

※会場で準備している器具を使用すること。ただし、パレットナイフとスポンジスライス用ナイフ、ダスターは各自持参すること。その他の器具の持ち込みは一切認めない。

口金の写真、回転台の仕様・写真	
<p>【口金】</p> 	<p>【回転台】直径約27cm×高さ約9.5cm 鋳物（角度調整無し）</p> 

◎支給材料（1名単位）

品 目	数 量
焼成済スポンジ	1台
調整済クリーム	650g

【和菓子部門】

◎使用器具（1名単位）

※会場では支給されないので注意。

品 目	数 量
金べら	1枚
ステンレスボウル（手水用）	1個
ダスター	必要枚数
アルコール	1本
バット（餡・製品を並べる）	1枚
ラップフィルム	必要量

※器具はすべて各自で持ち込むこと。上記以外の器具の持ち込みは一切認めない。

◎支給材料（1名単位）

品 目	数 量
練切	300g
色素	赤色・青色・黄色の3色

2 自由課題用（器具・材料）

【洋菓子部門】

◎器具（1名単位）

器具備品名	個数	備考
ボウル1（ステンレス製）	2	内径13cm×深さ5.3cm
ボウル2（ステンレス製）	2	内径15cm×深さ6.2cm
ボウル3（ステンレス製）	2	内径18cm×深さ7.2cm
ボウル4（ステンレス製）	1	内径24cm×深さ9.4cm
ボウル5（ステンレス製）	1	内径27cm×深さ10.4cm
ボウル6（ステンレス製）	1	内径30cm×深さ11.5cm
バット角（ステンレス製）	2	35.2×26.6cm×高さ6.3cm
ゴムベラ（シリコン）	2	耐熱 長さ約25cm
木ベラ（スパテラ）	共有	長さ約30cm
取り板（合板）	共有	40×60cm
ケーキクーラー	共有	40×60cm
ホイッパー（大）	2	10号
ホイッパー（小）	2	8号
回転台	1	規定課題でも使用
レードル	共有	
横レードル	共有	
パソワール（柄付きザル）	共有	
タミ（ふるい）	共有	2名で共有
タミ（茶漉し）	共有	
卓上ミキサー	共有	ケンミックス、キッチンエイド、ホバート
片手鍋1（ステンレス製）	共用	内径15cm
片手鍋2（ステンレス製）	共用	内径18cm
片手鍋3（ステンレス製）	共用	内径21cm
両手鍋（湯煎用）	共有	内径27cm
計量カップ	共有	200cc、1000cc
まな板	共有	
シルパット1	共有	38.5×58.5cm
シルパット2	共有	30×40cm
めん棒	共有	
電子はかり（2kg 1g単位）	共有	
電子はかり（1Kg 1g単位）	共用	
飴ランプ	共用	
ロボクーブ（フードプロセッサ）	共用	
ジューサーミキサー	共有	

電子レンジ	共用	各会場（10名）に1台
冷蔵庫	1	各選手使用場所を指示
冷凍庫	共用	
製氷機	共用	
急速冷却装置（ショックフリーザー）	共用	各会場（10名）に1台
オープン	共有	
オープン用天板	共有	50×35 cm×深さ 2 cm
オープン用天板	共有	50×35 cm×深さ 3 cm
オープン用天板（フランス天板）	共有	57×37 cm
オープン用天板（フランス天板）	共有	37×27 cm

※会場にはガスコンロ、IHクッキングヒーター（いずれかを使用）が設置されている。

※急速冷却装置は庫内がラック式になっており、専用のプレートを使用すること。

詳細について不明な点は、事務局に問い合わせてください。

【注意】

- (1) 器具備品リストにない器具類は、各自で準備して持ち込むこと。
（幅 400mm×奥行 800mm×高さ 400mm 以内の収納容器 1 個に全て収まる範囲）。
ただし、作業で使用するダスター類・アルコールスプレー・計量に使用する電子はかり等は、各自で用意して持参すること。
- (2) タイマーの持ち込みは認めない。
- (3) 作業で使用するダスター類は、必要枚数（2日分）を各自で用意し持参すること。
- (4) ピストレ用スプレーガンなどの器機を使用する場合は、会場校は 60Hz なので周波数に注意すること。
- (5) 器具一覧表にない器具備品の貸し出しは一切行なわない。

◎常備材料

個人が計量して持ち込むことは可能。ただし、鶏卵は衛生面を考慮し持ち込み不可とする。

チョコレートは必ず指定材料から使用することとし、持ち込みを認めない。

※テンパリング、ピストレなどに使用するチョコレートの配布は 1 人各（スイート、ミルク、ホワイト）200g を上限とする。

品 目	
チョコレート（指定素材）	生クリーム（中沢乳業 38%・42%）
薄力粉	牛乳
グラニュー糖	鶏卵
バター	

【指定素材明細】

会社名：ベルコラーデ

種 類	品 名 等
スイート ⇒	ノワール・セレクション CT （カカオ分 55%）
ミ ル ク ⇒	レ・セレクション CT （カカオ分 34%）
ホワイ ト ⇒	ブラン・セレクション CT （カカオ分 28%）

【和菓子部門】

◎器具（1名単位）

器具備品名	個数	備考
ボウル 1（ステンレス製）	2	内径 13cm×深さ 5.3 cm
ボウル 2（ステンレス製）	2	内径 15cm×深さ 6.2 cm
ボウル 3（ステンレス製）	2	内径 18cm×深さ 7.2 cm
ボウル 4（ステンレス製）	1	内径 24cm×深さ 9.4 cm
ボウル 5（ステンレス製）	1	内径 27cm×深さ 10.4 cm
ボウル 6（ステンレス製）	1	内径 30cm×深さ 11.5 cm
バット角（ステンレス製）	2	35.2×26.6 cm×高さ 6.3 cm
ゴムベラ（シリコン）	2	耐熱 長さ約 25cm
木べら（宮島）	共有	長さ約 23 cm
取り板（合板）	共有	40×60cm
ケーキクーラー	共有	40×60cm
ホイッパー（大）	2	10号
ホイッパー（小）	2	8号
レードル	共有	
横レードル	共有	
パソワール（柄付きザル）	共有	
タミ（粉ふるい）	共有	2名で共有
タミ（茶漉し）	共有	
片手鍋 1（ステンレス製）	共用	内径 15cm
片手鍋 2（ステンレス製）	共用	内径 18cm
片手鍋 3（ステンレス製）	共用	内径 21cm
片手ボーズ鍋（アルミ製）	共用	内径 24 cm
片手ボーズ鍋（銅製）	共用	内径 24 cm
さわり鍋（銅製）	共用	内径 36、39、42 cm
両手鍋（湯煎用）	共有	内径 27cm
計量カップ	共有	200cc、1000cc
まな板	共有	
めん棒	共有	
電子はかり（2kg 1g 単位）	共有	
電子はかり（1Kg 1g 単位）	共用	
飴ランプ	共有	
ロボクーブ（フードプロセッサー）	共用	
裏ごし（ステンレス枠）	共有	
きんとん篩（ステンレス製）	共用	
おろし金（ステンレス製）	共用	

種落とし(ドロッパー)	共用	
流し缶	共有	12×15×深さ 4 cm
羊かん舟	共用	18×26×深さ 3.8 cm
どらさじ	共用	
竹べら	共用	
平鍋 (一文字火床)	共用	ガス式
カセットコンロ	共有	
蒸し器 (ステンレス製)	共有	33×33×深さ 12 cm
蒸し器 (ステンレス製)	共有	36×36×深さ 14 cm
角せいろ (木製)	共用	内寸 39×39cm×深さ 9.5 cm
ガス式ボイラー	共用	品川工業所 サンキューボイラー
電子レンジ	共用	各会場 (10 名) に 1 台
冷蔵庫	1	各選手使用場所を指示
冷凍庫	共用	
製氷機	共用	
急速冷却装置 (ショックフリーザー)	共用	各会場 (10 名) に 1 台
オーブン	共有	
オーブン用天板	共有	50×35 cm×深さ 2 cm
オーブン用天板	共有	50×35 cm×深さ 3 cm
オーブン用天板 (フランス天板)	共有	57×37 cm
オーブン用天板 (フランス天板)	共有	37×27 cm

※会場にはガスコンロ、IHクッキングヒーター (いずれかを使用) が設置されている。

※急速冷却装置は庫内がラック式になっており、専用のプレートを使用すること。

詳細について不明な点は、事務局に問い合わせてください。

【注意】

- (1) 器具備品リストにない器具類は、各自で準備して持ち込むこと。
(幅 400mm×奥行 800mm×高さ 400mm 以内の収納容器 1 個に全て収まる範囲)
- (2) 作業で使用するダスター類・アルコールスプレー・計量に使用する電子はかり等は、各自で用意して持参すること。ただし、タイマーの持ち込みは認めない。
- (3) 作業で使用するダスター類、蒸し布巾 (2 日分) 等は、必要枚数 (2 日分) を各自で用意し持参すること。
- (4) 蒸し物をする場合、リスト内の蒸し器、またはガス式ボイラー・角せいろを使用すること。
- (5) 器具一覧表にない器具備品の貸し出しは一切行なわない。

◎常備材料

次の表にある◎印の「指定素材」以外のものは、個人が計量して持ち込むことは可能。

ただし、鶏卵は衛生面を考慮し持ち込み不可とする。

品 目	
◎北海道産あずき（指定素材）	◎小豆漉し生餡 粒生餡（指定素材）
◎白生餡（指定素材） 白いんげん豆	ザラメ糖
上白糖	水餡
薄力粉	鶏卵

※練り餡の持ち込みは認めない。

※粒生餡は常備材料として準備されていません。粒生餡を使用する場合は北海道産小豆(生豆)を煮て使用してください。

【指定素材明細】

餡（北海道産あずき・白生餡・小豆漉し生餡を使用したもの）

別紙 2

1 予選（書類）審査 大会規定

- (1) 予選審査は、協会会員から推薦を受け協会会長が委嘱した実技指導教員が審査する。
- (2) 評価は減点方式とする。
- (3) 審査項目は以下のとおりとし、各審査項目の配点の範囲内で欠点の程度に応じて減点する。

【洋菓子部門書類審査項目】

書類審査	配点
デザイン性（完成品のバランスなど総合的な完成度）	20
創造性（ケーキのデザインや仕上げにオリジナリティーが感じられるか）	20
適合性（自己テーマに合っているか、指定素材は適切に使用されているか）	20
色彩性（色使い・色彩バランス）	15
市場性（販売価格との妥当性・商品としての完成度）	15
価格性（原材料費は適正か）	10

【和菓子部門書類審査項目】

書類審査	配点
デザイン性（完成品のバランスなど総合的な完成度）	20
独創性（菓子のデザインや仕上げにオリジナリティーが感じられるか）	20
適合性（テーマに合っているか、規定材料は適切に使用されているか）	20
色彩性（色合い・色彩バランス）	20
市場性（販売価格との妥当性・商品としての完成度）	10
価格性（原材料費は適正か）	10

別紙 3

注意事項について

- 1 貴重品は、各自で管理すること。(控室は施錠するが、貴重品を持ってくる場合はポケットに入る程度のものにする)
- 2 各会場の館内は全面禁煙とする。
- 3 大会中は、スタッフの指示に従うこと。(特に、緊急時の避難誘導は指示に従うこと)
- 4 アンフェアな行為があった場合は、失格となるので十分注意すること。
- 5 持ち込み材料を忘れた場合には、常備材料以外の貸し出しは一切行わないので十分注意すること。また、途中からの材料持ち込みも一切認めない。
- 6 規定時間内に作業が完了しない場合、その理由が怪我等によるもので作業継続が困難なときには、減点または失格となることもあるので注意すること。
- 7 作業前には必ず手を洗う等、衛生状態に十分留意すること。
(当日は、身だしなみや作業における衛生状態のチェック有り)
なお、身だしなみについては、次の内容を基準とする。
 - (1) 競技中は、衛生の観点から必ずマスクを着用すること。(競技以外の時は自由とする)
 - (2) 帽子はしっかりかぶって頭髪が落ちないようにすること。
 - (3) 長髪の場合は結んでおくこと。
 - (4) 白衣、サロン(前掛け)、帽子、実習靴は清潔なものを各自用意し、着用すること。
 - (5) 化粧品や整髪料は、においがきつくないものを使用すること。
 - (6) 手指はしっかり洗い、爪は短く切っておくこと。
 - (7) 時計、アクセサリ類は身に着けないこと。
 - (8) 競技中(規定課題、自由課題)の出入りは、原則として禁止だが、トイレに行く場合、サロン(前掛け)、帽子は脱いで行くこと。
- 8 競技中の水分補給を認める。
- 9 持ち込み材料・器具類は、幅 400mm×奥行 800mm×高さ 400mm 以内の収納容器 1個に全て収まる範囲を厳守(収納容器のサイズ、個数などの違反が認められた場合には減点の対象とする)し、会場に事前送付する場合には、必ず学校名・出場者氏名・連絡先を明記して以下の送付先・期日で送付すること。(なお、容器側面にも学校名と出場者氏名を必ず記入すること)また、事前に送付された荷物は常温で保管するので送付物には注意すること。
 - (1) 送付先
住所：〒545-0053 大阪府大阪市阿倍野区松崎町 3-16-11
宛名：辻調理師専門学校 校内 コンクール事務局
電話：06-6624-1101 (代表)
 - (2) 到着指定日時
令和6年2月6日(木)・7日(金) 午前9時～16時 ※これ以外は受け付けない
- 10 コンクールに関する問い合わせは協会事務局とし、会場校には問い合わせしないこと。
一般社団法人 全国製菓衛生師養成施設協会 事務局 担当 石原
〒144-0052 東京都大田区蒲田 5-26-8 アーデル蒲田 401 号
TEL 03-6715-7490 FAX 03-6715-7489 Mail info@zenkakyo.jp