

2021年

第12回 世田谷スイーツ&ブレッドコンテスト(せたコン)

応募要項

主 催	世田谷スイーツ&ブレッドコンテスト実行委員会
後 援	世田谷区（申請中）＊決定後申請中を消す
協 力	専修学校 日本菓子専門学校
事務局	世田谷スイーツ&ブレッドコンテスト実行委員会 専修学校 日本菓子専門学校

実行委員会構成団体

東京商工会議所世田谷支部
公益財団法人 世田谷区産業振興公社
世田谷区商店街連合会
公益社団法人 世田谷工業振興協会
専修学校 日本菓子専門学校

A. コンテストの詳細

◎部門 3部門に分けて募集する。部門のテーマと製作条件は表の通り。

部門	テーマ	製作条件
和菓子	私の好きな和菓子	2時間以上3.5時間以内
製パン	パン酵母を使用した手づくりパン	2時間以上3.5時間以内 ※オーブンで焼成すること
洋菓子	私の好きなオリジナル洋生菓子	2時間以上3.5時間以内 ※焼き菓子は含まれません

※すべての部門で市販品(クッキー、スポンジ、タルトなどの完成品)を使用することはできません。(詳しくはお問い合わせ下さい。)

※お願い 決勝審査での材料は主催者をご用意いたします。
ただし、生の果物は決勝当日に手配できる種類になります。
例、イチゴ・さくらんぼは使用不可となります。

◎応募期間 ※2021年6月7日(月)から6月18日(金)まで 最終日必着
※ 6月18日(金)必着です。

◎応募説明会

この説明会の参加は自由で、コンテスト応募予定者のみが参加できます。
応募書類を作成する上でのご質問にお答えいたします。

2021年5月30(日)と6月6日(日)

9:00~15:00の間で希望する時間

ご来校できない方には下記期間中メールにてご質問をお受け致します。

受付期間 2021年5月31日(月)~14日(月)

お願い 本文中に下記必要項目を記載してください。

必要項目 「氏名(フリガナ)、学校名、エントリー部門、郵便番号、住所、
電話番号、希望日時」

「せたコン」担当メールアドレス nks-abe@nihon-kashi.ac.jp

◎書類審査日 2021年6月23日(水)

◎書類審査発表 2021年6月25日(金)午後

審査は書類選考となります。

結果は当日のホームページで発表、また全員に書面で通知いたします。

書類審査通過者には併せて決勝審査のご案内をいたします。

決勝審査出場予定数 各部門 12名以内

◎決勝説明会 2021年7月4日(日) 10:00~14:00

詳細は決勝進出者にご連絡いたします。

◎決 勝 審 査

2021年7月30(金)

書類審査通過作品と同じものを規定時間内に製作する。

審査基準 味覚・作品の美しさ・アイディア
独創性・基本姿勢・衛生

審査方法 各部門の審査員で決定いたします。

※ 出場の方には交通費の一部を補助（東京（離島を除く）、神奈川以外）
いたします。（上限1万円）

また、遠方よりお越しの方には宿泊補助いたします。（上限1万円）

B. 応募規定

応募資格 全国の高校生、短大生、大学生で「個人」とする

応募用紙をホームページからダウンロードして、必要事項を記入の上、必ず製作した
写真(全体と断面)を添えて下記へ送付して下さい。（イラストは不可）

※ 製品写真は審査する上で重要なポイントです。

写真専用の用紙をお勧めします。数枚撮影してみて、よいものを添付。

応募用紙(3枚1組)の各用紙とも裏面は使用しないで下さい。

応募作品は未発表の作品に限ります。

応募先 〒158-0093 東京都世田谷区上野毛2-24-21
日本菓子専門学校「第12回 せたコン係」

お問い合わせ先

応募先と同じ

TEL 03-3700-2615(月～金 10:00~17:00) FAX 03-3700-8292

Mail : nks-abe@nihon-kashi.ac.jp

応募書類の返却はできません。応募いただいた個人情報事務局にて厳重に管理し、
本コンテスト以外では使用しません。

C. 表彰(部門ごとに)

金 賞 1本 賞状、トロフィー、副賞(QUOカード5万円分)

銀 賞 2本 賞状
副賞(TDLペア券、USJペア券の中から1点)

銅 賞 決勝進出者 賞状、副賞(小道具セット)

特別賞A 1本 賞状、副賞(QUOカード3万円分)

特別賞B 1本 賞状、副賞(ホテルペア宿泊券)

※特別賞は3部門の中から2本を選びます。

D. 審査員

和菓子部門 高 澤 勉(世田谷区等々力「八洲」店主)
福 本 圭 祐(専修学校 日本菓子専門学校教師)

製パン部門 明 石 克 彦(世田谷区弦巻「ブロートハイム」オーナー)
千 葉 良 一(専修学校 日本菓子専門学校教師)

洋菓子部門 大 山 栄 蔵(世田谷区赤堤「マルメゾン」オーナー)
酒 井 雅 秀(専修学校 日本菓子専門学校教師)

特別賞 専修学校 日本菓子専門学校
校 長 三 浦 修 一
和菓子科、洋菓子科、製パン科 各学生1名

第 12 回世田谷スイーツ&ブレッドコンテスト エントリー用紙

※黒のボールペンでご記入ください

(3-1)

エントリー部門(○印)		和菓子 製パン 洋菓子	※
フリガナ 氏 名			
現住所 (自宅)	〒 _____ 住所 _____ TEL(必須) _____ ※学校不可 Mail(必須) _____		
学校名	高等学校 短期大学 大 学	学年 年	

作品名	
作品への想いやエピソード(100字以内)	
写真貼付(全体と断面、イラストは不可)	

配合(使用するすべての材料名と分量、出来上がる作品の大きさと個数)

つくり方(できるだけ詳しく、わかりやすく)

第 12 回「せたコン」質問用紙

フリガナ 氏 名		
現住所 (自宅)	〒 住所 TEL(必須) ※学校不可 Mail(必須)	
学校名	高等学校 短期大学 大 学	学年 年

質問項目(箇条書き)