

2011年

第3回 世田谷スイーツ&ブレッド・コンテスト(せたコン)

募集要項

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(申請中) 世田谷区

協 力 (株)エフエム世田谷
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
東京商工会議所世田谷支部
(社)世田谷工業振興協会
世田谷区商店街連合会
(財)世田谷区産業振興公社
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	3時間以内
製パン	パン酵母を使用した手づくりパン	4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菓子	4時間以内

※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。)

◎応募期間 2011年6月19日(日)から6月30日(木)まで 最終日必着

◎応募説明会

- ① 2011年6月19日(日) ※体験コース開催日
- ② 2011年6月26日(日) ※授業参加コース開催日

この説明会には、コンテスト応募予定者のみが参加できます。
各部門担当審査員が実際のコンテスト会場で説明とご質問にお答えいたします。

説明会参加のときは下記項目を連絡して下さい。

氏名、学校名、エントリー部門、住所、電話番号

日本菓子専門学校「第3回 せたコン係」

TEL 03-3700-2615

◎一次審査 2011年7月7日(木)

審査は書類選考となります。

結果は7月11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。

一次審査通過者には併せて決勝審査のご案内をいたします。

決勝審査出場者予定数

和菓子部門 8～10名

製パン部門 8～10名

洋菓子部門 8～10名

◎決勝説明会

2011年7月24日(日) ※特別講習会開催日

各部門担当審査員が実際のコンテスト会場で説明とご質問にお答えいたします。
説明会参加のときは事前に連絡して下さい。

◎決勝審査 2011年8月8日(月)

会場は日本菓子専門学校で、実際に製作していただきます。

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(最大1万円)させていただきます。
また、遠方よりお越しの方には学校指定ホテルの無料宿泊券をご用意させていただきます。

B. 応募規定

応募資格 全国の高校生、短大生、大学生

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、必ず写真を添えて応募先へ送付して下さい。(イラストは不可)

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3回 せたコン係」

お問い合わせ先
日本菓子専門学校(学務局)「第3回 せたコン係」
TEL 03-3700-2615(月～金 10:00~17:00) FAX 03-3700-8292

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名	賞状、トロフィー、副賞(旅行券5万円分)
銀賞 1名	賞状、副賞(製菓製パン道具セット)
銅賞 決勝進出者	賞状、副賞(デイズニードペア券)
特別賞 1名	賞状、副賞(北海道往復ペア航空券、宿泊券付き)

※特別賞のみ3部門の中から1点を選びます。

D. 審査員

和菓子部門	高澤 勉 (世田谷区等々力「八洲」店主) 名取 宏 晃 (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) 鈴木 信明 (専修学校 日本菓子専門学校教師)
洋菓子部門	大山 栄蔵 (世田谷区成城「マルメゾン」オーナー) 平岡 強 (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 製菓技術学科 和菓子科学生 1名 製菓技術学科 洋菓子科学生 1名 製パン技術学科 学生

第3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

(2-1)

エントリー部門(○印)	和菓子	製パン	洋菓子	※
フリガナ 氏名				
住所 TEL FAX Mail				
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	
写真貼付(イラストは不可)	

配合(使用するすべての材料名と分量)

つくり方(できるだけ詳しく)