

# ワールドチョコレート マスターズ 2018

## 国内予選大会 開催のご案内

(一社)日本洋菓子協会連合会では、バリーカレボー・ジャパン(株)との共催、日仏商事(株)、(株)前田商店、双日食料(株)、大和貿易(株)の後援のもと、「ワールドチョコレートマスターズ2018」国内予選大会を実施いたします。このコンクールは、世界約20ヶ国からトップレベルのショコラティエ&パティシエが参加して、ショコラを

素材にその技術と創造力を競う国際コンクールで、今回の国内予選大会において、日本代表選手1名を選出いたします。

優勝者には「ジャパン・チョコレート・マスターズ2018」の称号と本選出場の資格が与えられます。

皆様の奮ってのご参加をお待ちいたしております。

主催：(一社)日本洋菓子協会連合会、バリーカレボー・ジャパン(株) 後援：日仏商事(株)、(株)前田商店、大和貿易(株)、双日食料(株)

### 《開催要項》

#### 1. 応募方法

今回のテーマ「フュートロポリス (FUTROPOLIS)」(Future + Metropolis + Flavor) に添った、以下の3種を製作し、指定の写真((1)、(2)、(3))についてはパッケージコンセプトが分かるデザイン図も添付・レシピ((2)、(3))を期日までに送付のこと。

(1) チョコレートのピエスモンテ (トータルスコアの30%)  
チョコレートとカカオ由来物を100%使用して作った、縦40cm×横60cm×高さ120cmの空間に収まるピエスモンテの全体写真(一枚)。デコレーション用にはカカオバター製の着色料、ならびにブロンズ、シルバー、ゴールドの各パウダーと、すべての食用パウダーのみ使用可能。

(2) パティスリー (トータルスコアの30%)  
「繊細・新鮮・軽い・エアリー」をキーワードとし、「フュートロポリスのフレッシュフレーバー」がテーマ。1個当たり50~100gの製品を、試食用7皿+撮影用1皿の計8皿分製作する。カカオバリーのクーベルチュール製品を一つ以上使用すること。また、新鮮さを増すために冷凍庫を使わない、あるいは最低限の使用に留めることで高いスコアが与えられる。全体と断面の写真(各一枚)にレシピを添えること。

(3) チョコレートスナック トゥーゴー (トータルスコアの30%)  
チョコレートを主材料とした、サツとつまんで食べられる、もしくはテイクアウトして移動しながら食べることが可能なスナック。あるいは、調理または仕上げがすぐでき、テイクアウトして移動しながら食べることができ、ストリートフード(屋台)のスナック。市販のパッケージや容器を使用してよい。(ただし、国内予選大会においては全体のコンセプトが審査対象となるため、パッケージコンセプトについてはデザイン画で説明を入れること)

\* 配点の残り10%は作業点。

\* 応募者には「カカオバリー」「カレボー」「カルマ」の3社のクーベルチュールのうち、希望するブランドの一製品について、6kgまでワールドチョコレートマスターズ日本実行委員会より支給される。(種類の指定は不可)

\* 写真の大きさは2L版(178mm×127mm)とし、裏面に氏名を記入してはいけない。

\* レシピはガトー誌掲載の所定の用紙(次ページ)に黒または青のボールペンで記入(パソコンでの作成可、鉛筆は不可)のこと。用紙が不足の場合はコピー(A4版)するかA4版の用紙を使用すること(提出する用

紙は全てA4版)。写真はレシピに貼り付けない。

\* 参加申込書の各項目は全て記入のこと。

\* 応募用紙の返却はしない。

#### 2. 締め切り

平成29年8月7日(月)

#### 3. 応募資格

(1) 日本国籍を持つか、あるいは日本において公式的に2年以上居住かつ勤務した者。

(2) 国内予選開催日の時点で21歳以上であること。

#### 4. 書類審査期日 平成29年8月9日(水)

会場：洋菓子会館

〒154-0006 東京都世田谷区池尻2-21-14

\* 実技審査に進む10名を選出する。

\* 結果は全応募者に書面で通知。

#### 5. 実技審査期日 平成29年10月16日(月)・17日(火)

会場：東京都立産業貿易センター台東館

ジャパン・ケーキショー東京内 特設会場

〒111-0033 東京都台東区花川戸2丁目6-5

\* 優勝者1名を決定する。

#### 《実技の内容》

以下の(1)から(3)までを7時間以内に製作する。

(1) チョコレートのピエスモンテ一台を組み立てる。

チョコレートとカカオ由来物を100%使用して作った、縦40cm×横60cm×高さ120cmの空間に収まるピエスモンテの部品を持ち込み、組み立てる。作品を飾る台は主催者が用意する。

(2) 前述した条件のパティスリー(重量1個当たり50~100g(飾り含む))を試食用7皿、撮影用1皿分製作する。形・寸法の制限はないが、運営委員会で用意した皿に盛り付けること)

(3) 前述した条件のチョコレートスナック トゥーゴーを試食用7皿、撮影用1皿分製作する。形・寸法の制限はない。

#### 6. 審査委員

ワールドチョコレートマスターズ日本実行委員会のメンバーで審査員団を構成する。

#### 7. 後援者費用負担

国内予選：出場者の東京までの交通費、宿泊を必要とする出場者の2泊分の宿泊費

本選：出場者の開催地までの往復航空運賃、食費、宿泊費(開催地未定)

#### 【問い合わせ、応募書類送付先】

〒154-0001 東京都世田谷区池尻2-21-14

(一社)日本洋菓子協会連合会

「ワールドチョコレートマスターズ2018」係

TEL 03-5486-2611

1. 作品名

2. 配合（用紙不足の時はコピー又は、A4版の用紙を使用すること）

3. 作り方

切り離さないでください

ワールドチョコレートマスターズ 2018国内予選大会参加申込書

2017年 月 日

フリガナ		勤務先	社名	
氏名			所在地 〒	
生年月日 年 月 日 年齢 歳 性別 男・女				
自宅	住所 〒		TEL 内線	
	TEL		FAX	