

第68期 事業計画書

自 令和4年4月1日
至 令和5年3月31日

I. 「我が国の食文化と食品衛生向上を目的とする普及啓発事業」

1. 機関誌の発行

機関誌「ガトー」を毎月発行配布し、会員に洋菓子に関する最新の情報を提供する。

2. 講習会の実施

(1) 国民の栄養と食品衛生並びに洋菓子製造技術の向上と新製品開発を目的として、連合会公認技術指導員を講師とする全国講習会を実施する。

A. 乳製品・カカオと洋酒を使用した講習（計4回）

乳製品と洋酒を使用した製品を開発し、その技術を全国にひろめることを目的とした技術講習会を実施する。

B. フレッシュクリームと洋酒を使用した講習（計2回）

フレッシュクリームと洋酒の組み合わせの可能性を追求し、その技術を全国にひろめることを目的とした技術講習会を実施する。

C. 乳製品を使用した講習（1回）

乳製品の新たな可能性を追求し、その使用技術と新製品を全国に広めることを目的とした技術講習会を実施する。

D. 公認技術指導員オリジナル・テーマによる講習（計8回）

公認技術指導員それぞれが開発したオリジナル・レシピを使用し、新たな技術とその製品の普及を目的とした講習会を実施する。

(2) 「初心者を対象としたアメの技術講習会」の実施

昨今のコンテストの必須課題であるアメ細工の技術普及を目指し、初心者を対象とした実技講座を実施する

3. 洋菓子展示会「2022 ジャパン・ケーキショー東京作品展」の開催

優良洋菓子の消費普及と啓発並びに我が国の洋菓子のレベルと技術力の高さを広く国民に知らしめることを目的として、我が国洋菓子界最大のイベントである「2022 ジャパン・ケーキショー東京作品展」を(公社)東京都洋菓子協会と共に開催する。

4. ホーム・ページの運用

消費者に対する洋菓子の啓蒙普及、迅速な情報提供、そして会員間の新たな連絡網を築くことを目的にホーム・ページを運用する。

5. 洋菓子会館の運用

連合会活動の拠点である「洋菓子会館」の整備・補強を図り、広く講習会、講演会等、洋菓子関連の各種活動のためのスペースとして提供する。

6. 講習会講師の派遣

会員協会だけでなく関係各方面からの洋菓子技術講習会、講演会等の講師派遣の要請に対しては、公認技術指導員を派遣する。

7. 地域における洋菓子普及活動支援

連合会ブロック協議会並びに会員協会が、洋菓子の啓蒙と普及を目的に全国各地で開催する展示会やイベント等の事業に対して協力と支援を行なう。

II. 「コンクールの開催と表彰事業」

1. 「2022 ジャパン・ケーキショー東京作品展」におけるコンクールの実施

洋菓子の啓蒙普及を目的として開催される展示会「2022 ジャパン・ケーキショー東京作品展」会場内でコンテストを実施し、優秀な技能の持ち主を表彰する。

第1部 デコレーションケーキ部門

1類 マジパン仕上げ部門

2類 バタークリーム仕上げ部門

第2部 工芸菓子部門

1類 ピエス・アーティスティック (アメ部門)

2類 " (ショコラ部門)

3類 シュガークラフト工芸菓子

第3部 グラン・ガトー部門

第4部 コンフィズリー部門

第5部 ジュニア部門 (マジパン仕上げ、アメ細工)

第6部 エコール部門 (マジパン仕上げ、バタークリーム仕上げ)

第7部 味と技のピエスモンテ部門

1類 アメのピエスモンテ

2類 ショコラのピエスモンテ

第8部 ディスプレイ部門

第9部 ギフト菓子部門

特別部門 国内産米粉を使った洋菓子部門

2. 「第9回全国洋菓子技術コンテスト大会」の開催

連合会の周年記念事業の一環として、これまで5年毎に全国各協会の代表を集めて開催してきた「全国洋菓子技術コンテスト」の第9回大会を10月に東京で

実施する。

3. 「第 29 回ルクサルド・グラン・プレミオ」コンクールの実施

数ある我が国の洋菓子コンクールの中でも毎回多数の応募者があることで知られ、我が国の若手技術者の登竜門とされる「ルクサルド・グラン・プレミオ」コンクールの、第 29 回大会を 9 月に東京で実施する。

4. 「第 2 回グラン・マルニエ杯コンクール」の実施

フランスのリキュール「グラン・マルニエ」を使った新たなコンクール「グラン・マルニエ杯コンクール」の、第 2 回大会を 7 月に東京で実施する。

5. 地域におけるコンクール活動への支援

連合会ブロック協議会並びに各会員協会が人材育成のために各地域で実施するコンクール事業に対してその企画と実施に協力し、優秀な技術者の表彰を行なう。

6. コンクール審査員の派遣

連合会ブロック協議会並びに各会員協会、あるいは友好団体からコンクール審査員派遣の要請があった時には、公認技術指導員を審査員として派遣する。

Ⅲ. 「国際交流を目的とする事業」

1. 10 月にフランスのパリで開催されるチョコレートの世界大会「ワールド・チョコレート・マスターズ 2022」に、昨年 8 月の日本代表選考会で優勝した田中二郎氏（㈱パティスリー・カルヴァ）を派遣する。

2. 明年 1 月にフランスのリヨンで開催される「2023 クープ・デュ・モンド・コンクール」に、昨年 11 月の日本代表選考会で選出された鈴鹿成年（㈱シュゼット・ホールディングス）、高橋 萌（エキリーブル）、柴田勇作（キトー・デザイン・ホールディングス㈱）の 3 氏を日本代表チームとして派遣する。

3. ヨーロッパ各国の製菓業界との関係維持並びに韓国、中国、台湾等、アジア各国の製菓業界との交流（展示会への相互役員派遣等）に積極的に取り組み、アジア全体の製菓業界の発展に寄与する。

Ⅳ. 「職業紹介事業」

昭和 60 年に厚生労働省の認可を受けて以来、これまで連合会では洋菓子製造技術者のための無料職業紹介所を開設して求人・求職活動を展開してきたが、従来の面接形式に加え、インターネットを使った求人・求職システムを利用して無料職業紹介事業の活動の拡大と充実を目指す。

Ⅴ. 「その他の事業」

1. 本年が連合会の創立 70 周年に当たることから「洋菓子会館」の改修、「全国洋菓子技術コンテスト」等の記念事業を実施する。

2. 我が国の食文化向上に寄与する事が明確な関係団体等の事業については、これ

に対し協賛・支援を行う。

3. 必要に応じて情報の収集・調査にあたり、衛生・法規その他諸問題に対応する。
4. 食品業界における不祥事の多発により失った信頼を取り戻すべく、法令遵守並びに社会倫理に適合した行動と安全な菓子作りの徹底を広く会員に呼びかけると共に、会員店における「企業行動規範」策定への取り組みをサポートする。

以 上