

## <第14回全国和菓子甲子園応募要項>

### ■ 応募資格

- 日本国内の高校に在学中で、本年4月2日現在で満19歳未満の2名1チームで応募できる高校生。
  - 保護者と学校からの出場許可を得て、東京製菓学校（東京都新宿区）で行われる決勝戦（**2023年8月26日（土）**）に2名1チームで出場可能な方。
- ※状況により、決勝戦の開催方法の変更があります事、ご了承ください。

### ■ テーマ

#### 『日本のお米』

和菓子の原料として使われる「日本のお米」。ご飯やおこわとして使われる他米粉として様々な活躍をしている「日本のお米」。その解釈と味の取り組みによっては無限の和菓子の美味しさを生み出すと言っても過言ではありません。

皆さんの自由な解釈と発想で、お米や米粉を使った和菓子を制作・表現してください。

- 使用材料：材料の一つに国産の米・米粉を使用してください（主材料・副材料問わず）。お米であれば、うるち米、もち米、古代米の他、幅広く米粉の使用が可能です。その他は、テーマに沿った内容なら自由です。

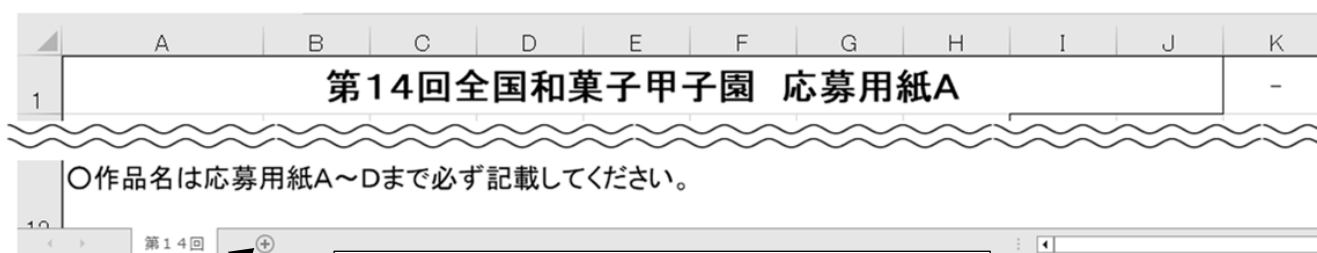
※米粉とは上新粉、もち粉、道明寺粉、白玉粉、寒梅粉、味甚粉を含む米穀粉の総称です。

- 作品は1つのお菓子で構成してください（複数のお菓子で1つの作品を表現する事は不可です）。1個当たりの重量は80gまでとします。
- 応募は1チームにつき3作品までとさせていただきます。
- 決勝戦の会場の都合上、電子レンジを使用する作品はなるべくご遠慮ください。
- 応募時の制作時間、材料の数量・重量等は作品10個作成時の数値を記載して下さい（推定値可）。
- 応募後の大幅なレシピ変更はできません。（味や見た目の変わる変更は不可）**試作をかさねた結果の改良のための小変更は認める場合があります。小変更を希望する際は、必ず事務局にお問い合わせください。
- 食品アレルギーについて**：アレルギーを含む材料を使用する場合は、応募用紙Dの記載欄に必ず記入してください。食品アレルギーについては消費者庁のHPをご確認ください。

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_sanitation/allergy/](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/)

### ■ 応募方法（応募受付はメールのみとさせていただきます）

- 全国和菓子甲子園のホームページより応募用紙をダウンロードしてください。（URL <https://zenkaren.net/wagashikoushien/>）
- 必要事項を全てご記入の上、作品の全体写真と、作品をカットした断面写真もしくはイラスト画像を必ず貼りつけて、下記メールアドレスにエクセルファイル（**.xlsxのファイル形式**）でご応募をお願いします（PDFなど他のファイル形式に変換して応募はご遠慮ください。また、MacやiPadのnumbersなどエクセル互換ソフトをご利用の場合は、必ず**.xlsxのファイル形式**で出力の上、応募をお願いします。ファイル形式が異なる場合、応募が無効になる場合がありますのでご注意ください）
- エクセルのファイル名は「学校所在の都道府県名 学校名 作品名」としてください（例：東京都 ○○高等学校 作品名）。（都道府県名と学校名と作品名の間には1文字分の全角スペースを入れてください）
- 1つのファイルサイズは大きくても2～3MB以下に収まる様、写真のリサイズをお願いします。
- 1作品毎に1ファイルで応募してください。複数の応募をされる場合、1通のメールに複数のエクセルファイルを添付してもかまいませんが、合計容量が20MBを超える場合は、複数回に分けて送信されるか、ファイル転送サービス等をご利用ください。確認の為、メール本文に応募総数（添付ファイルの数）をご記入ください。
- 応募後の生徒名の変更はできません。**グループで共同作成される等の場合、応募作品が決勝戦に選考される前提で、実際に出場される生徒名をご記入ください。
- エクセルのシート名の変更はしないでください（下記図参照）。



エクセルのシート名の変更はしないでください

- 応募先：全国菓子工業組合連合会青年部「全国和菓子甲子園事務局」宛
- メールアドレス：wakoushien2010s@zenkaren.net
- エクセルの**ファイル名**は「学校所在の都道府県名 学校名 作品名」としてください（都道府県名と学校名と作品名の間には全角スペースを入れてください）。  
（例：東京都 ○○高等学校 作品名）。
- 頂いたメールには、受領した旨のメールを返信いたします。  
応募後土日祝除いて2日以上返信が無い場合はお問い合わせください。

**応募締切：本年6月16日（金）23：59までのメール受信分**

- すでに他のコンテスト及びコンクールで受賞した作品、オリジナルの作品でない作品は不可です。
- 応募頂いた個人情報は、全国和菓子甲子園に関する事業に使用し、その他の目的には使用しません。

■ 審査方法

本大会は、予選と決勝戦の二段階で実施します。

<ブロック地区予選>

応募の中から各ブロック2チーム、計12チームが決勝戦出場になります。

予選通過校へは、主催者を通して各ブロックの担当者からご連絡させていただきます他、決勝戦出場学校名と作品名を、7月20日頃にHP上に掲載予定です。

<ブロック分け>

学校の所在地により、下記の通りブロック分けをします。

東北・北海道ブロック・北海道、青森県、岩手県、宮城県、秋田県、山形県、福島県

関東甲信越ブロック・・・東京都、茨城県、栃木県、群馬県、埼玉県、千葉県、神奈川県、

山梨県、長野県、新潟県

中部ブロック・・・・・・愛知県、岐阜県、三重県、静岡県、富山県、石川県、福井県

近畿ブロック・・・・・・大阪府、兵庫県、滋賀県、和歌山県、奈良県、京都府

中・四国ブロック・・・・広島県、岡山県、島根県、鳥取県、山口県、徳島県、香川県、愛媛県、高知県

九州ブロック・・・・・・福岡県、佐賀県、長崎県、熊本県、大分県、宮崎県、鹿児島県、沖縄県

■ ご連絡・お問合せ先（ご質問等はこちらにお願いします）

全国菓子工業組合連合会HP（お菓子何でも情報館で検索）内の、全国和菓子甲子園のページのお問い合わせフォームまたはE-mailにてお願いします。お電話でのお問い合わせはご遠慮ください。

**URL** <https://zenkaren.net/wagashikoushien/>

**E-Mail** : [wakoushien2018qa@zenkaren.net](mailto:wakoushien2018qa@zenkaren.net)

〒107-0062 東京都港区南青山5-12-4 3階

全国菓子工業組合連合会青年部（略称：全菓連青年部（ぜんかれんせいねんぶ））

全国和菓子甲子園事務局

■ 全国和菓子甲子園公式アカウント

#和菓子甲子園 #Follow me



## <<決勝戦について。2023年8月26日(土)>>

- 会場：東京製菓学校 東京都新宿区高田馬場1-14-1
  - 実技審査で作品制作は、1個あたりの重量は80g迄とし、10個制作頂きます(カットする作品も可)。
  - 応募作品を、会場で実際に製作していただきます(レシピの変更は原則認めません。尚、制限時間内に作成不可能な材料、例えば餡や一晚蜜漬けするような材料などは、お問い合わせ下さい)。
  - 制限時間は1時間45分です。道具などの準備と片付けは時間には含まれません。
  - 実技終了後、作品のプレゼンテーション(3分間)と試食審査を行い、入賞者を決定いたします。
  - 材料は各自ご用意下さい。
  - 会場の都合上、電子レンジを使用するレシピはなるべくご遠慮ください。
  - 審査基準
    - ①製品力：「味の良さ」
    - ②技術力：「作品の見た目」「作業態度など(衛生的で丁寧な作業)」「作業効率性」
    - ③ネーミング・企画力：「作品の独創性や発想力」「興味を引く作品名など」
    - ④プレゼンテーション
  - ※お菓子以外の装飾(飾り付け、副資材、お皿等)は評価対象となりません。
  - 交通費の補助があります。
- 審査員
  - 審査員(敬称略、順不同、予定。変更の場合があります、5～6名を予定しています)  
梶山浩司(全国菓子研究団体連合会会長、東京製菓学校校長)  
齊藤俊明(全国菓子工業組合連合会理事長)  
竹本洋平(全国菓子工業組合連合会青年部部長) 他

- 審査結果及び表彰式  
審査結果及び表彰式につきましては、すべての審査終了後、決勝戦会場内で行います。

### ■ 賞

- 優勝 1組 / 最も優秀とされる作品。賞状、メダル、副賞(商品券5万円)  
準優勝 2組 / 優秀とされる作品。賞状、メダル、副賞(商品券3万円)

## ◎決勝戦の詳細は、予選結果発表後、書面にてご案内いたします。

◎諸般の事情により、決勝戦の方法が変更になった場合は、ご担当教諭様宛にご連絡いたします。

- 全国和菓子甲子園は、テレビ、新聞をはじめとするマスコミ等の取材や、主催者及び関連団体、後援団体・会社等の広報誌・ウェブサイト・SNS・出版物等へ掲載や催事等に利用されるなど、応募者の肖像や応募作品の情報を含め、全体の様子が広く一般に公開される場合があります。その目的のため、応募された時点で、応募書類の内容の使用権(商標含む)は全国和菓子甲子園の主催者である、全国菓子工業組合連合会青年部に帰属することを承諾いただいたものとします。

### 1. 個人情報の取扱い

#### (1) 利用目的

本大会に応募された個人情報は、関係機関・団体において、大会運営業務のために利用し、目的以外に利用することはありません。

#### (2) 公表の範囲と方法

個人情報のうち、学校名、氏名、性別等、所属と個人を識別するために必要な情報については、以下の方法等により公表することがあります。

- 1) 当実行委員会が作成する大会報告書への掲載
- 2) 決勝戦会場内におけるアナウンス等による紹介
- 3) 決勝戦会場内外の掲示板等への掲載
- 4) 当大会関連ホームページやSNS等への掲載
- 5) 報道機関等によるTV・新聞・雑誌及び関連ホームページ等への掲載
- 6) 次回以降の大会案内等への掲載

## 2. 肖像権に関する取扱い

### (1) 写真

当委員会、関係団体等又はこれらに認められた報道機関等によって撮影された写真が、TV・新聞・雑誌・報告書及び関連ホームページ・SNS等で公開されることがあります。

### (2) 映像

当委員会、関係団体等又はこれらに認められた報道機関等によって撮影された映像が、中継・録画放映及びインターネットによって配信されることがあります。また、DVD等に編集され、配付されることがあります。

## 3. 承諾の確認

当大会に応募された時点で、上記取扱いに関するご承諾をいただいたものとして対応させていただきます。