

<第17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、辻調理師専門学校での決勝戦（本年8月25日（火））に2名1チームで出場可能な方（大阪府大阪市阿倍野区）。
- ※状況により、決勝戦の開催場所・方法の変更があります。

■ テーマ

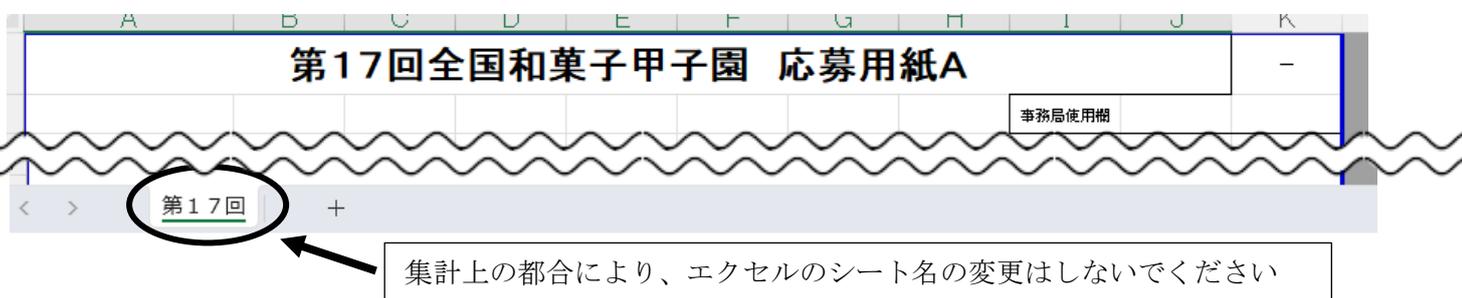
『スポーツ×和菓子』（手軽にとれる高栄養和菓子）

簡単手軽に栄養が補給できる和菓子があったら、もっと、和菓子が身近に感じませんか？運動や勉強の後に感じる疲れを癒し、体が求める栄養を手軽に補給できる和菓子を、皆さんの自由な発想で表現してください。和菓子の力を信じて、未来をつなぐ新しい挑戦に期待しております。

- 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40g～80gまでとします（ホールや棹物等で最後にカットして完成する作品も可）。
 - 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。
 - 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：アレルゲン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。記載漏れは減点になります。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/
- 決勝戦会場の都合上、電子レンジを使用するレシピは不可とします。

■ 応募方法（応募受付はエクセルファイル添付のメールのみとさせていただきます）

- 全国和菓子甲子園の公式サイト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不可とします。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 お菓子の作品名)。
(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。
- 応募時の撮影上の装飾は自由ですが、決勝戦時の撮影用作品はランチョンマットや色紙等の上にお菓子の載せた菓子器を置く程度になります。また、プレゼンテーション時の見た目の審査用作品は当会用意の紙皿の上に乗せての審査になりますので、紙皿に乗せて形状が変わる作品は審査に影響がある場合があります。
- 応募後の生徒名・作品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）。



■ 応募先：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、迷惑メールフォルダの確認の上、当大会事務局までお問い合わせください。

応募締切：本年6月16日(火) 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とします。

○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。

<ブロック予選>

応募作品の中から原則各ブロックから2チーム、計12チームを決勝戦出場チームとして選出します。

同一学校から複数チームが応募された場合、決勝戦に選考されるのは1チームのみとなります。

なお、応募状況や応募内容等、ブロック内で選出チーム数が2チームに満たない場合は、前回優勝ブロックから追加選考により決勝戦出場チームが全体で12チームとなるよう調整することがあります。

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。また、決勝戦出場学校名と作品名を、7月下旬頃に公式サイト上に掲載予定です。

<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公式サイト内の、全国和菓子甲子園のページ内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

〒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。本年8月25日(火)>>

■ 会場：辻調理師専門学校 大阪市阿倍野区松崎町3-16-3 (別館)

○決勝戦当日は、9:15より受付開始、10:00より開会式を行います。

15:20から表彰式・閉会式・記念撮影を予定しており、通常50分程度ですが、進行状況により前後する場合があります。

その後、全体試食会を行います。大会終了時刻は16:30頃を予定しています。

○応募作品を、会場で実際に製作していただきます。

決勝戦におけるレシピの変更につきましては、分量の軽微な調整は認めています。尚、原材料の持ち込みは、予備や管理等で多く持ち込んでも構いません(例:30g使用するところ、未開封の100gの袋を持ち込む、着色料など微量の材料を一瓶持ち込むなど)。

ただし、応募時の材料(原材料)の追加・削除・置き換えや、形状が変わる変更は不可としています。

〈不可の例〉

- ・砂糖をはちみつに変更する
- ・応募時に記載のない食材を追加する
- ・記載されている材料を削除する(使用しない)

製造工程の変更につきましては、当事務局へご確認ください。応募時のレシピを基本としつつ、作品の完成度を高めるための範囲内での調整のみ認めておりますので、あらかじめご理解・ご協力のほどお願い申し上げます。尚、単純な記載漏れの場合、例えば工程に記載があり、原材料欄への記載忘れの様な場合はご相談ください。

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、持ち込みできる場合もありますので、お問い合わせ下さい。

○実技審査で作品制作は、1個あたりの重量は40g～80g迄とし、最低10個制作頂きます(ホールや棹物等で最後にカットして完成する作品も可。多く出来ても構いません)。

○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。

○実技終了後、プレゼンテーションと試食審査までに、1～2時間ほどの間があります。その間の形状や味の変質に十分ご注意ください(保管方法は室温または冷蔵をご選択ください)。なお、制作直後からプレゼンテーション迄に形状に変化が生じた場合は、変化後の形状が審査対象となりますので、あらかじめご了承ください。

○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

○プレゼンテーション時の見た目審査用作品は当会用意の紙皿の上に載せての審査になります。紙皿に載せた際に形状が変わる作品は審査に影響があります。

○応募時の撮影上の装飾は自由ですが、決勝戦時の撮影用作品はおおむねA4サイズのランチョンマットや色紙等の上にお菓子の載せた菓子器を置く程度になります。

○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不可とします。

○交通費の一部補助があります。

■ 審査員

○審査員(敬称略、順不同、予定。変更の場合があります)。

藤原厚子(大阪二六会 会長)

野村泰弘(全国菓子工業組合連合会 副理事長)

金澤賢吾(辻調理師専門学校 教授)

佐藤両々(漫画家・連載中代表作:わさんぼん結)

竹本洋平(全国菓子工業組合連合会青年部 部長)

■ 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、決勝戦開催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。

◎決勝戦には、イベント保険をかけていますが、会場までの往復途上の事故等については対象外となります。

■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、全国和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) 当大会関連公式サイトやSNS等への掲載
- 5) 報道機関等によるTV・新聞・雑誌及び関連公式サイト等への掲載
- 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・報告書及び関連公式サイト・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、記録媒体等に編集され、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。

4. 応募書類について

生徒個人名、ご担当教諭個人名および私用メールアドレス、携帯電話番号を除いた応募書類を関連製菓学校へ提供することがあります。