

# 第1回軽井沢スイーツ博コンクール2008

～素材を見極め収穫するところから始まるコンペティション～  
開催実施概要詳細

## 1. コンクール実施スケジュール

- 4月 応募書類受付開始  
応募書類はホームページからダウンロード
- 7月1日 応募書類〆切
- 7月4日 決勝実技審査通過者発表  
通過者には直接事務局よりお電話にて連絡、ホームページに通過者を掲載
- 7月28日、29日  
決勝実技審査（長野県軽井沢にて）
- 8月3日 第3回軽井沢スイーツ博2008にて結果発表

## 2. 参加資格

国内外全ての製菓系学校に修学する満25才未満（7月28日時点）の学生。  
参加費は無料 \*留学準備中の学生なども応募可

## 3. コンクール審査詳細

### 1. 書類審査

- A) 決勝実技審査の課題食材（ブルーベリー）を使用し、アントルメ（外形18cm以内・形状は問わない）のレシピを提出。課題食材のブルーベリーが作品の最低約20%を占めるようにする。決勝実技審査時間（2日間で6時間）内で完成するレシピを所定用紙に記入の上、完成写真（アントルメ1個）とアントルメ断面図のイラストを添付し事務局に送付。通過者6名を選抜
- B) 写真は2Lサイズ、写真背景は布地の白とする。応募書類はホームページから規定書類にて応募する事。

### 2. 決勝実技審査

- A) 書類審査で提出したレシピ通りのケーキを会場にて制作する。アントルメを2個制作する。決勝実技審査でのレシピ変更は不可。
- B) 決勝実技審査は課題素材を応募者自身の手で収穫する所から始まる。産地農家で生産者の収穫レクチャーを受け、その後アントルメケーキ2個分の素材を収穫。その後決勝実技調理審査会場へ移動し、調理審査を行う。自らの手で収穫した素材を使用し、制作時間は2日間で6時間（1日目：3時間、2日目：3時間）。作品の制作工程は全て審査会場内で行う事とする。
- C) 決勝実技審査で使用する器材は、事務局で用意する。特殊な器材については個別に対応するので、事務局まで別途連絡する事。

\*決勝実技審査のタイムスケジュール (仮)

決勝日	時間	
1日目	9:00	集合・競技内容の説明
	9:45	バスにて産地農家へ移動
	10:30	農家到着。 実施概要説明・レクチャー
	11:00	産地農家にて収穫
	12:00	バスにてホテルへ移動
	14:00	決勝実技調理審査開始
	17:00	決勝実技調理審査終了
2日目	10:00	決勝実技調理審査開始
	13:00	決勝実技調理審査終了

#### 4. 審査及び審査員

##### 4.1 審査員

審査員 代表 長屋晃史

((株)星野リゾート取締役 ホテルブレ斯顿コート 総支配人)

審査員 梶川俊一 ((株)星野リゾート 取締役)

ホテルブレ斯顿コート料飲統括エグゼクティブディレクター)

審査員 金子美明 (「パリ・セヴェイユ」 シェフ・パティシエ)

審査員 木村茂克 (「ラ・ヴィエイユ・フランス」 オーナーパティシエ)

審査員 寺井則彦 (「エーグルドゥース」 オーナーパティシエ)

審査員 永井紀之 (「ノリエット」 オーナーパティシエ)

審査員 西野之朗 (「メゾン・ド・プティ・フル」 オーナーパティシエ)

審査員 浜田統之 (ホテルブレ斯顿コート総料理長)

審査員 フレデリック・マドレーヌ (「ル・ポミエ」 オーナーパティシエ) (五十音順)

##### 4.2 審査内容

審査は味覚・プレゼンテーション・作業工程の3つのカテゴリで審査を行う。

#### 5. 褒賞

順位	褒賞
グランプリ	フランス研修ツアー・副賞、トロフィー・メダル・賞状授与
2位	副賞、メダル・賞状授与
3位	副賞、メダル・賞状授与

\*決勝進出者全員に参加賞が授与される。

#### 【お問い合わせ】

第1回軽井沢スイーツ博コンクール2008事務局 軽井沢ホテルブレ斯顿コート内

堀 圭吾

〒389-0195 長野県軽井沢町星野 TEL:0267-45-6082 FAX:0267-45-2473