

## <第12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、2021年4月2日現在で満19歳未満の高校生。
- 保護者と学校からの出場許可を得て、2021年8月20日（金）に辻製菓専門学校（大阪市阿倍野区）または別会場（東京都）で行われる決勝戦に2名1チームで出場可能な方かつ、新型コロナウイルス感染症の影響により下記決勝戦の審査方法の変更に対応できる方。  
※決勝戦につきましては、4月30日現在検討中です。
- ※変更の有無の最終公表は7月15日前後に、HP上で発表します。尚、~~応募締切日~~決勝戦日程の変更は行わない予定です。応募締切は6月16日としていましたが、緊急事態宣言延長を受けまして、応募締切のみ6月30日に変更いたします。ご理解の程、よろしく願いいたします。決勝戦日程につきましては、予定通りとなっています。

### <決勝戦審査方法の変更の場合の応募資格>

- 予選結果連絡後、8月10日（火）までに撮影用の作品を製作し、その様子を動画と写真で撮影して提出ができて、かつ8月20日（金）午前中必着で届くように再度作品を製作し提出できる方（作品の保存方法により、冷凍便またはクール便で発送してください（持参不可））。提出先は下記連絡先と同じ予定。動画は必要な工程が撮影されていれば、編集の必要はありません

### ■ テーマ

#### 『まめ』

- テーマに沿って自由な発想で和菓子を創作・表現してください。
- 使用材料：テーマに沿った内容なら原材料は自由です。
- 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）。
- 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。

### ■ 応募方法

- 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より応募用紙をダウンロードしてください。（URL <http://www.zenkaren.net/wagashikoushien>）
- 必要事項を全て記入の上、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（ファイル形式.xlsx）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。）
- エクセルのシート名の変更はしないでください。
- 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。（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。
- 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。
- 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。
- 応募受付はメールのみとさせていただきます。

### ■ 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](mailto: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）。
- 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5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：2021年6月16日(水) ~~30日(水)~~ 23:59までのメール受信分 ※応募締切の日程の変更がありました(6/4)

- 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。
- 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・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。
- 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、2021年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

### <<決勝戦(実技審査・プレゼンテーション)>>

会場：辻製菓専門学校 大阪府大阪市阿倍野区松崎町3-9-23

○実技審査での作品制作数は、以下の通りになる予定です

1個あたり40～80g程度・・・10個(大きさは目安です。カットする作品も可)

○応募作品を、**2021年8月20日(金)**に辻製菓専門学校で行われる実技審査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含みません。

○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。

○会場の電子レンジは台数が限られています。他チームとの共用になり、待ち時間が発生する可能性があります。電子レンジを使用するレシピを避けられるか、使用は数分程度のレシピでの応募をお願いします。

○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。

○審査員(敬称略、順不同、予定)

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)

金澤賢吾(辻製菓専門学校教授)

岡本伸治(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、実技審査終了後、同会場で行います。

◎詳しい実技審査の実施内容は、予選通過のご連絡の後に書面にてご案内いたします。

◎新型コロナウイルス感染症の影響により、決勝戦の方法が変更になった場合は、7月15日頃HPにて内容をご案内いたします。

尚、~~応募締切日~~、決勝戦日程の変更は行わない予定です。応募締切の日程のみ変更いたしました。

## ■ 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）

特別賞 数組 / 審査委員が選ぶ優秀作品 賞状、メダル

他

## ■ お問い合わせ先（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。

URL <http://www.zenkaren.net/wagashikoushien>

E-Mail : [wakoushien2010s@zenkaren.net](mailto:wakoushien2010s@zenkaren.net)



## ■ 全国和菓子甲子園公式アカウント

#和菓子甲子園 #Follow me



## ■ 連絡先

〒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 全国和菓子甲子園事務局（略称：全菓連青年部（ぜんかれんせいねんぶ））

TEL：03-3400-8901（9：00～12：00 13：00～17：00・土日祭日を除く）

以上