

2024 洋菓子フェスタ in Kobe

第4回 神戸洋菓子職人道 ～Pâtissier Grand Prix in Kobe～

開催要項

今回は大会テーマを「スポーツ」として、令和6年度も洋菓子フェスタにおいて、大型アメ細工の実技コンテストを開催いたします。優勝者には、賞金10万円と副賞フランスへの研修旅行を予定しており、別途運営側の設ける場(講習会等)で、大会作品の再現と、オリジナルガトーの発表を、後日行っていただきます。詳細は決定次第、協会ホームページにてお知らせいたします。

【テーマ】スポーツ

【ピエスモンテ&デギュスタシオン】

各自ケース(幅50・奥行50・高さ自由(cm))を準備する事。飴細工を主体とした作品。(フェスタ期間中展示『花のパーツ』に限り1点持ち込み可。また、パスティヤージュも可(未着色で組み立てられていないもの)。「指定の焼き型」(*1)を使用して、「フルーツを用いた焼き菓子(7日間以上日持ち)」をケース内に30cm以上の長さでレイアウトすること。著作権に触れる作品は不可。

*1【ホワイトサム71-11ステンブッシュドノエル角型360】貸出希望の方は事務局に連絡の上、取りに来ること(貸出3本まで)。

【応募資格】

経験年数不問。但し、兵庫県洋菓子協会会員であること。本大会で優勝経験のない者。

副賞のフランス研修旅行を実施の際は必ず参加できること

【応募方法】

- 申込締切日：令和6年3月25日(月)必着
- 提出書類

参加申込書に必要事項を記入し、ピエスモンテの写真1枚、焼き菓子の完成写真1枚とルセットを添付の上、兵庫県洋菓子協会事務局に送付。写真の裏面に氏名を記入のこと。すべての写真のサイズは2L版。

※応募書類は一切返却いたしません。

【参加料】無料

【審査】

- 第1次書類審査により選抜し、第2次実技審査で優勝者1名を決定。

《書類審査》令和6年3月26日(火) 場所：兵庫県洋菓子協会

結果発表：協会HPで発表。書類審査を通過した選手にのみ要項等を送付。

《実技審査》令和6年4月25日(木) 場所：大丸神戸店 9F 特設会場

競技時間：11:00~16:00(5時間) 審査時、審査員へのプレゼンテーションあり。

【審査委員】一般社団法人兵庫県洋菓子協会にて選任。

【問い合わせ・応募書類送付先】(一社)兵庫県洋菓子協会「第4回 神戸洋菓子職人道」係

〒657-0044 神戸市灘区鹿ノ下通1丁目2-16 TEL 078-871-5938 FAX 078-802-5826



第3回大会の様子はこちら↑

第4回 神戸洋菓子職人道 参加申込書

会社名		(ふりがな)	
		選手氏名	
勤務先住所	〒		
mobile		FAX	

※詳細は随時、協会HPに掲載いたしますので、適時ご確認ください。