

## 第3回『KOKUSAI』春の洋菓子コンクール

- テーマ : 今のあなたの素直な気持ちを様々な洋菓子(洋生菓子、焼菓子等)にしてください。なお、次の指定材料のうち、一つ以上は必ず使用してください。  
[指定材料] ①チョコレート ②フルーツ(生フルーツは春限定、缶詰はその限りではない)
- 応募資格 : ①高校生、高等専修学校生の部(学年は問いません)  
②大学生、短大生、専門学校生の部(学年は問いません)  
③社会人、主婦などの一般の部(年齢は問いません)
- レシピ : 本校指定のレシピ用紙  
※お手元がない場合は、**HPよりダウンロード**して印刷をしてご使用ください。
- 応募方法 : 1) 本校指定のレシピ用紙に写真入りで、作品名・配合表・工程などをわかる範囲内でご記入ください。材料費は、2000円以内です。主要材料費はレシピ用紙の標準価格で計算してください。その他の特殊な材料に関しては市価をお願いいたします。  
2) 20cm×20cm×高さ20cmの立方体に収めてください。形は自由です。なお、大きさは飾りも含めて、前記の寸法に収めてください。  
3) 応募はすべて、郵送でお願いいたします。レシピは返却いたしません。レシピには、必ず作品名・氏名<フリガナ>・学校名・学年・性別・生年月日・住所・電話番号を明記して、【〒190-0012 東京都立川市曙町1-32-1 国際製菓専門学校『KOKUSAI』洋菓子コンクール係】まで。
- 応募期間 : 2011年(平成23年)10月1日(土)~2012年(平成24年)2月29日(水)※当日印刷有効
- 審査方法 : 第1次審査……書類審査。本校の教職員が第1次審査に当たり、応募作品の中から約6点を入賞候補作品としてノミネートします。結果は3月第1週に通知でお知らせいたします。  
第2次審査……実技審査。本校実習助手または学生が補助につき、作品を厨房で作っていただきます。本校教職員・学生が視覚及び味覚などの点から厳正に審査し、入賞作品を決定いたします。  
※交通費・宿泊費はコンクールの特性上、自前となりますのでご了承ください。  
※レシピが盗作または、それが疑われる場合は、審査対象外とさせていただきます。
- 第2次審査 : 2012年(平成24年)3月22日(木)午前10時より国際製菓専門学校2階実習室で行います。時間は、休憩を含め5時間以内です。規定の詳細については、該当者に別途連絡いたします。
- 表彰 : 最優秀賞1名(賞状・盾及び副賞)  
優秀賞 6名(賞状・盾及び副賞)  
※なお、表彰式は当日の審査後、1階カフェで行います。
- 発表 : 本校専用ホームページで入賞者及び入賞作品を発表いたします。マスコミの取材も予定されております。
- その他 : 計画停電等の影響で日程が変更になる場合があります。
- 問い合わせ先 : 国際製菓専門学校 『KOKUSAI』洋菓子コンクール担当 : 嶋田まで  
TEL : 042(540)8181 / FAX : 042(540)8500/Eメール : [seika@tanaka.ac.jp](mailto:seika@tanaka.ac.jp)