

2018年

第10回 世田谷スイーツ&ブレッドコンテスト(せたコン)

応募要項

主 催 世田谷スイーツ&ブレッドコンテスト実行委員会  
後 援 世田谷区(予定)  
協 力 専修学校 日本菓子専門学校  
事務局 世田谷スイーツ&ブレッドコンテスト実行委員会  
専修学校 日本菓子専門学校

実行委員会構成団体

東京商工会議所世田谷支部  
公益財団法人 世田谷区産業振興公社  
世田谷区商店街連合会  
公益社団法人 世田谷工業振興協会  
専修学校 日本菓子専門学校

## A. コンテストの詳細

◎部門 3部門に分けて募集する。部門のテーマと製作条件は表の通り。

部門	テーマ	製作条件
和菓子	私の好きな和菓子	2時間以上3時間以内
製パン	パン酵母を使用した手づくりパン	3時間以上3.5時間以内 ※オーブンで焼成すること
洋菓子	私の好きなオリジナル洋生菓子	3時間以上4時間以内 ※焼き菓子は含まれません

※すべての部門で市販品(クッキー、スポンジ、タルトなどの完成品)を使用することはできません。(詳しくはお問い合わせ下さい。)

※お願い 決勝審査での材料は主催者をご用意いたします。  
ただし、生の果物は決勝当日に手配できる種類になります。  
例、イチゴ・さくらんぼは使用不可となります。

◎応募期間 2018年6月11日(月)から6月18日(月)まで 最終日必着

※ 6月18日(月)必着です。  
遅くとも3日前の6月16日(土)午前中には投函してください。

◎応募説明会

この説明会の参加は自由で、コンテスト応募予定者のみが参加できます。  
応募書類を作成する上でのご質問にお答えいたします。

2018年6月3日(日)と10日(日) 各時間帯は個人対応となります。(先着順)

- ① 10:00～ ② 10:30～ ③ 11:00～  
④ 11:30～ ⑤ 12:00～ ⑥ 13:00～  
⑦ 13:30～

C ご来校できない方には下記期間中メールにてご質問をお受け致します。

受付期間 2018年6月4日(水)～11日(金)

お願い 本文中に下記必要項目を記載してください。

必要項目 「氏名、学校名、エントリー部門、住所、電話番号、希望日時」

「せたコン」担当メールアドレス 「nks-inoda@nihon-kashi.ac.jp」

◎書類審査日 2018年6月22日(金)

◎書類審査発表 2018年6月25日(月)午後

審査は書類選考となります。

結果は当日のホームページで発表、また全員に書面で通知いたします。

書類審査通過者には併せて決勝審査のご案内をいたします。

決勝審査出場予定数 各部門 12名以内

◎決勝説明会 2018年7月8日(日) 10:00～14:00

詳細は決勝進出者にご連絡いたします。

## ◎決勝審査

2018年8月1日(水)

書類審査通過作品と同じものを規定時間内に製作する。

審査基準 味覚・作品の美しさ・アイディア  
独創性・基本姿勢・衛生

審査方法 各部門の審査員で決定いたします。

※ 出場の方には交通費の一部を補助(上限1万円)いたします。  
また、遠方よりお越しの方には学校指定ホテルの無料宿泊券をご用意いたします。

## B. 応募規定

応募資格 全国の高校生、短大生、大学生で「個人」とする

応募用紙をホームページからダウンロードして、必要事項を記入の上、必ず製作した写真(全体と断面)を添えて下記へ送付して下さい。(イラストは不可)

※ 製品写真は審査する上で重要なポイントです。

写真専用の用紙をお勧めします。数枚撮影してみて、よいものを添付。

応募用紙(3枚1組)の各用紙とも裏面は使用しないで下さい。

応募作品は未発表の作品に限ります。

応募先 〒158-0093 東京都世田谷区上野毛2-24-21  
日本菓子専門学校「第10回 せたコン係」

お問い合わせ先

応募先と同じ

TEL 03-3700-2615(月～金 10:00~17:00) FAX 03-3700-8292

Mail : nks-inoda@nihon-kashi.ac.jp

応募書類の返却はできません。応募いただいた個人情報事務局にて厳重に管理し、本コンテスト以外では使用しません。

## C. 表彰(部門ごとに)

金賞 1本 賞状、トロフィー、副賞(旅行券5万円分)

銀賞 2本 賞状  
副賞(TDLペア券、USJペア券の中から1点)

銅賞 決勝進出者 賞状、副賞(小道具セット)

特別賞A 1本 賞状、副賞(旅行券3万円分)

特別賞B 1本 賞状、副賞(ホテルペア宿泊券)

※特別賞は3部門の中から2本を選びます。

## D. 審査員

和菓子部門 高澤 勉 (世田谷区等々力「八洲」店主)  
福本 圭祐 (専修学校 日本菓子専門学校教師)

製パン部門 明石 克彦 (世田谷区弦巻「ブロートハイム」オーナー)  
鈴木 信明 (専修学校 日本菓子専門学校教師)

洋菓子部門 大山 栄蔵 (世田谷区成城「マルメゾン」オーナー)  
平岡 強 (専修学校 日本菓子専門学校教師)

特別賞 専修学校 日本菓子専門学校  
校長  
和菓子科、洋菓子科、製パン科 各学生1名

# 第 10 回世田谷スイーツ&ブレッドコンテスト エントリー用紙

※黒のボールペンでご記入ください

(3-1)

エントリー部門(○印)		和菓子      製パン      洋菓子	※
フリガナ 氏 名			
現住所 (自宅)	〒 _____ 住所 _____ TEL _____ ※学校不可 FAX _____ Mail _____		
学校名	高等学校 短期大学 大 学	学年	年

作品名	
作品への想いやエピソード(100字以内) _____ _____ _____	
写真貼付(全体と断面、イラストは不可)	

(3-2)

配合(使用するすべての材料名と分量、出来上がる作品の大きさと個数)

つくり方(できるだけ詳しく、わかりやすく)