

「酒粕と米粉を使ったスイーツコンクール 2018」 出場者募集のご案内

酒粕と米粉を使ったスイーツコンクール 開催概要

開催日時：2018年4月13日（金） 実技：10:00～ 結果発表・表彰式：15:30～
開催場所：FABEX「デザート・スイーツ&ベーカリー展」特設会場
（東京ビッグサイト 東ホール）

主催：協同組合全日本洋菓子工業会、GPS Club
特別協賛：旭酒造株式会社
後援：日本食糧新聞社

この度、協同組合全日本洋菓子工業会とGPS Clubは『酒粕と米粉を使ったスイーツコンクール2018』を開催することとなりました。お菓子づくりのプロを対象に参加者を募集します。

1次審査（書類）を通過した12名には2018年4月13日に東京ビッグサイトで開催するFABEX「デザート・スイーツ&ベーカリー展」特設会場で行われる決勝大会に出場していただきます。

当コンクールは＜酒粕＞と＜米粉＞を使用し、オリジナルの焼き菓子を製作するものです。海外からも注目を集める話題の和素材で、今までにない焼き菓子の世界を表現してみませんか。

応募方法 以下の3点を添付の上、必ず郵送にてお送りください。

①指定の応募用紙（必要事項を記入のこと）

※応募用紙はFABEX公式HPからもダウンロード出来ます。（URL：<http://www.fabex.jp/>）

②酒粕と米粉を使った焼き菓子のイメージイラスト（A4用紙を使用。裏面に氏名明記）

※写真でも可。写真の場合は各パーツの名称を記入してください

③酒粕と米粉を使った焼き菓子のレシピ（A4用紙を使用。裏面に氏名明記）

※第一次審査 応募締め切り 2018年3月2日（金）※必着

■課題の「酒粕」と「米粉」のサンプル提供につきまして

- 書類選考後、決勝戦進出者には旭酒造(株)様より「獺祭」の酒粕と「山田錦」の米粉をサンプルとしてご提供いたします。

書類選考時にはサンプルの「酒粕」と「米粉」はお送りいたしません。お手持ちの酒粕、米粉にて試作をお願いいたします。

内容に関するお問い合わせ 担当：上村 / TEL：090-9392-1705

Email：kamimurakiwamu@gmail.com

応募書類送付先 〒103-0028 東京都中央区八重洲 1-9-9 東京建物ビル5階

日本食糧新聞社 ビジネスサポート本部

「酒粕と米粉を使ったスイーツコンクール」応募係（担当：貝瀬）

皆様のご応募お待ちしております！