

第5回いづなりんごスイーツコンクール 応募要項

開催スケジュール

参加申し込み—エントリー期間：6月5日（月）～9月11日（月）

- ・ 一般財団法人長野経済研究所ホームページにアクセスいただき、[エントリーフォーム](#)からお申込みください。

レシピ試作用りんごの提供（希望者のみ）—受付期間：6月5日（月）～9月11日（月）

- ・ 参加申し込みされた方のうち、希望者には事務局より、レシピ試作用にりんご（3kg）を提供させていただきます。
 - ※ りんごの収穫開始時期は8月中旬以降となります。
 - これ以前に参加申し込みされた方については、発送準備が整い次第順次発送いたします。
 - これ以降に参加申し込みされた方については、申し込み日の翌週の金曜日までに発送いたします。（ただし、金曜日の17時00分から日曜日23時59分間に申し込みを受け付けた場合、翌月曜日に受理したものとします。）
- ・ 提供させていただくりんごの品種は、夏あかり、シナノレッド、夏乙女、つがる、ブルムリー等のうちから、収穫状況等に応じ提供可能な2～3品種とさせていただきます。
 - ※ 提供するりんごの内訳は、1品種の場合は3kg 全て、2品種の場合は各 1.5kg、3品種の場合は各 1kg となります。
 - ※ レシピ試作用に提供させていただくりんごについて、品種による収穫時期の違いから、本審査会用として同一品種のりんごを提供できない可能性があります。（詳細は「[その他重要事項](#)」をご覧ください。）
 - ※ 事務局から提供させていただく品種以外にも、飯綱町公式サイト（みつどんマルシェ）等のECサイトにて飯綱町で生産されている多種多様なりんごを購入することが可能です。

レシピ書類受付 —受付期間：6月5日（月）～9月11日（月）

- ・ 「レシピ応募用紙」を[一般財団法人長野経済研究所ホームページ](#)からダウンロードしていただき、必要事項を入力の上、メールにて事務局（kokyo@neri.or.jp）までお送りください。
 - ※ 提出期限は【9月11日（月）17時】とします。

書類選考発表 —発表日：9月25日（月）

- ・ 本審査会へ進まれる方には、直接ご連絡いたします。
- ・ 結果全体は追って、一般財団法人長野経済研究所ホームページにて発表いたします。

最終選考・本審査会 —10月14日（土）

- ・ 本審査会へ進まれる方へ事務局よりりんごを提供いたします。
- ・ 作品は審査会場へ直接持ち込んでいただくか、冷蔵または冷凍にて会場まで送付してください。
- ・ 本審査会に進まれる方のうち、審査会場にお越しいただく方には交通費をお支払いします。
- ・ 本審査会に進まれる方のうち、審査会場にお越しになれない方のために、審査結果発表の様子を

オンラインで配信します。

最終選考・本審査会会場

いいづなコネクト EAST（長野県飯綱町 旧三水第二小学校）
〒389-1203 長野県上水内郡飯綱町大字赤塩 2489

応募資格

以下の3項目に全て該当する方

- ・ レストラン、洋菓子店、和菓子店、パン屋、カフェなどでデザートや菓子を制作する職人や開発等に従事している方、または製菓学校やお菓子教室の講師。
- ・ 第4回いいづなりんごスイーツコンクールで最優秀賞を受賞していないこと。
- ・ 第5回いいづなりんごスイーツコンクールの下記の開催趣旨に賛同いただけること。

【開催趣旨】

- ・ りんごの産地・長野県飯綱町（いいづなまち）は、りんごスイーツを通じて、りんごの魅力を改めて知ってもらい、りんごの振興や需要拡大につなげることを目的として、全国から自慢のりんごスイーツを募集する「いいづなりんごスイーツコンクール」を開催いたします。
- ・ コンクールを通じてりんご生産者と菓子職人が出会い、素材の育まれる背景を知り、美味しいものを作りたいというそれぞれの想いがつながる活動を展開します。
- ・ りんごスイーツの新しい美味しさや魅力を発見し、次世代につないでいけるような創造的な作品を募集します。

応募要件

- ・ お一人様1点限り、未発表作品に限ります。
- ・ 最終選考日に、作品の持ち込み、または送付が可能であること。

作品規定

- ・ 飯綱町産のりんごを使ったお菓子であること。（試作および本審査会用のりんごは事務局より提供します。）
- ・ 常温で1日保存できるものであること。
- ・ りんごは、生から自身で加工すること。
- ・ りんご配合量は、全体の40%以上であること。（プリザーブやジュース、チップスも可、加工前のりんごの量が40%以上）

賞品

- 最優秀賞（1名）
 - ・ 賞金 10万円
 - ・ 飯綱町産りんご 20kg

- ・ 飯網町りんごの木オーナー
- 優秀賞（2名）
 - ・ 飯網町産りんご 10kg
- 町民賞（1名）
 - ・ 飯網町産りんご 10kg
- （特別賞（1名））
 - ・ 飯網町産りんご 10kg

審査基準と配点【100点満点】

- ・ りんごの味、香りがよく出ていること【40点】
- ・ 全体のバランス等、お菓子としての完成度【30点】
- ・ オリジナリティ【20点】
- ・ 見た目も美しいこと【10点】

審査員

大森 由紀子氏（フランス菓子・料理研究家）

横田 秀夫氏（「菓子工房オークウッド」オーナーシェフ）

フレデリック マドレーヌ氏（「パティスリー ル・ポミエ」オーナーシェフ）

堀江 新氏（「パティスリー ラヴィドゥース」オーナーシェフ）

その他重要事項

◆ 本審査会用りんごについて

- ・ 本審査会に進まれる方には本審査会用のりんご（3kg）を事務局より提供させていただきますが、品種による収穫時期の違いからレシピ試作用に提供するものと同品種のりんごを提供できない可能性があります。
- ・ 飯網町で生産されている主なりんごの品種や、各品種の旬の時期・特徴をまとめた資料「[パンフレット（おいしい林檎と美しい田舎）](#)」を一般財団法人長野経済研究所ホームページからご覧いただけます。
- ・ 事務局から提供させていただく品種以外にも、飯網町公式サイト（みつどんマルシェ）等のECサイトにて飯網町で生産されている多種多様なりんごを購入することが可能です。

◆ 最終選考・本審査会場への移動方法・交通費について

- ・ 本審査会に進まれる方のうち、本審査当日に会場にお越しいただく方については、往復交通費として以下の金額を一律お支払いします。

県外の方（居住地）：10,000円

県内の方（居住地）：3,000円

コンクール終了後、11月中旬に指定の口座へ上記金額をお振込みいたします。

※ 個人の方へのお支払いの場合、上記金額は10.21%の源泉徴収後のものとなります。

※ 法人の方は、源泉徴収の対象にはなりません。

- ・ 長野駅と飯綱町間往復のバスも手配しております。(要事前申込)

◆ 最終選考・本審査会への作品の提出について

- ・ 作品は審査会場へ直接持ち込んでいただくか、冷蔵または冷凍にて会場まで送付してください。
- ・ 作品を会場まで直接お持ち込みいただく場合は、**当日の午前中まで**にご提出ください。
- ・ お送りいただく場合、冷蔵は**当日午前中着**、冷凍は**前日の10時～15時着**でお送りください。
- ・ 宛先は**泉が丘喫茶室**としてください。(送料は各自でご負担ください。
住所：〒389-1203 長野県上水内郡飯綱町大字赤塩 2489 (TEL：026-253-3211)
- ・ 原則ホールの場合3台、小型の場合は8個をご用意ください。(個別に相談させていただきます。)

◆ 最終レシピ

- ・ 応募いただいたレシピは主催者に帰属するものとします。(ただし、出展者の利用は制限されないものとします。)

◆ 農家ツアーについて

- ・ 10月上旬に、飯綱町のりんご農家を巡る「農家ツアー」を開催する予定です。
- ・ 書類審査結果に関わらず、コンクールにエントリーいただいた皆様が参加いただくことが可能です。(定員に達し次第締め切りとする予定です。)
- ・ その他、詳細については後日改めてご案内させていただきます。

◆ その他

- ・ コンクールや農家ツアーのスケジュール等は状況により変更となる可能性がございます。変更の場合は一般財団法人長野経済研究所ホームページ等でご連絡させていただきます。あらかじめご了承ください。

問い合わせ先

第5回いいづなりんごスイーツコンクール事務局

(一般財団法人長野経済研究所 調査部 公共ソリューショングループ)

TEL：026-224-0504、FAX026-224-6233

MAIL：kokyo@neri.or.jp

担当：石田、吉田、倉石、平野