

第8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1日（月）～9月4日（金）

- ・ [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1日（月）～8月14日（金）

- ・ 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。
※ りんごは受付期間終了次第順次発送予定です。
- ・ 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「その他重要事項について」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1日（月）～9月4日（金）

- ・ 「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4日（金）17時】とします。

書類選考発表 —発表日：9月18日（金）

- ・ レシピ書類提出をいただいた方から合計12名程度を目安に本審査会進出者を選考します。
- ・ 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10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、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一部お支払いします。

最終選考・本審査会会場

[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7回いづなり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8回いづなり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「いづなり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

- ・ お一人様部門を問わず、応募は1点限りとなります。
- ・ 出品作品は未発表作品に限ります。
- ・ 最終選考日に、作品の持ち込み、または送付をいただきます。

作品規定

【生菓子部門】

- ・ 冷蔵保存が基本のお菓子であること
- ・ 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。）
- ・ 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30%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30%以上）

【焼き菓子部門】

- ・ 焼成を中心とした製法が用いられたお菓子であること
- ・ 1日以上常温保存が可能であること
- ・ 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。）
- ・ 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15%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15%以上）

表彰

- 生菓子部門、焼き菓子部門から各1名ずつ優勝、準優勝を選定。
- 両部門の最終選考出場作品から1名町民賞を選定。

賞品

- 優勝（生菓子部門1名、焼き菓子部門1名）
 - ・ 賞金5万円
 - ・ 飯綱町産りんご20kg
 - ・ 飯綱町や地元企業イベント等での販売機会の提供
- 準優勝（生菓子部門1名、焼き菓子部門1名）
 - ・ 飯綱町産りんご10kg
 - ・ 飯綱町や地元企業イベント等での販売機会の提供
- 町民賞（部門問わず最終選考出場者1名）
 - ・ 飯綱町産りんご10kg
 - ・ 飯綱町郷土品詰め合わせセット
 - ・ 飯綱町や地元企業イベント等での販売機会の提供

審査基準と配点【100点満点】

【生菓子部門】

- ・ 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【40点】
- ・ オリジナリティ【10点】
- ・ 見た目も美しいこと【10点】

【焼き菓子部門】

- ・ りんごの味や香りの存在感があること【30点】
- ・ 全体のバランス等、お菓子としての完成度【40点】
- ・ オリジナリティ【10点】
- ・ 見た目や焼き色が美しいこと【20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）

その他重要事項について

◆ 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一品種のりんごを提供できない可能性があります。
- ・ 飯綱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\(主なりんごの品種\)](#)」や「[パンフレット\(飯綱町産の海外品種りんご\)](#)」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。

◆ 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。

長野県外の方(居住地): 10,000円 長野県内の方(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)
- ・ 同日開催予定の町内を巡る「りんごの魅力発見ツアー」にご参加された方には昼食を提供いたします。

◆ 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、宅配便等により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、**前日の10時～15時着**でお送りください。生菓子部門については原則冷凍便(冷蔵での送付を希望する場合は応相談)での送付をお願いいたします。
- ・ 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)
- ・ 作品についてはディスプレイ用、審査員審査用(4名分)、町民審査員審査用(約15名分)をご用意ください。(審査にあたっては事務局でカットを行いますので、量については個別にご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。)

◆ 本審査会中の写真撮影について

- ・ 本審査会では事務局による写真撮影を行います。撮影した写真は、イベントの記録や広報活動に使用しますので、本審査会の参加される皆様については事前にご了承ください。

問い合わせ先

第8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 : 牧野、吉田、谷屋