

Coupe du Monde de la Pâtisserie

SIRHA SPIRIT

第18回クープ・デュ・モンド・ドウ・ラ・パティスリー 国内予選 実施要項

クープ・デュ・モンド日本実行委員会は、2023年1月に予定されている第18回クープ・デュ・モンド・ドウ・ラ・パティスリーに向け、国内予選を下記の通り開催いたします。

この大会は、世界各国にて行われる予選を勝ち抜いたパティシエたちが集い、その技量や知識を披露し競う製菓の世界大会です。常に進化する競技規則には、時代の変化にもなって出現するトレンドや社会問題が組み込まれます。

出場を目指す方は、これまでの固定概念にとらわれず、自身のオリジナリティのある技術や見せる手仕事を存分に表現し、日本を代表するにふさわしい作品づくりに積極果敢に挑戦してください。

【主催】クープ・デュ・モンド日本実行委員会
ヴァローナ ジャパン株式会社、一般社団法人日本洋菓子協会連合会
協同組合全日本洋菓子工業会、サンエイト貿易株式会社



【協賛】(予定)
オフィシャルパートナー 池伝株式会社、株式会社イワセ・エスタ
パートナー キャップフリュイ、グランマルニエ、タカナシ販売株式会社
千代田金属工業株式会社、株式会社ツジ・キカイ、中沢乳業株式会社
ネスレネスプレッツ株式会社、株式会社ミコヤ香商
協賛メンバー 竹本油脂株式会社、ドーバー洋酒貿易株式会社
株式会社ナリツカコーポレーション、株式会社丸菱
メンバー 精糖工業会、製粉協会、株式会社増田製粉所

1 フランス本選の概要

名称：第18回クープ・デュ・モンド・ドウ・ラ・パティスリー
会場：ユーレクスポ (フランス/リヨン)
日程：2023年1月(予定)

2 国内予選参加資格

日本国籍を有し、最低5年の職業経験を有する者。国内予選後、アジア大会(2022年3月予定)、フランス本選へ日本チームの一員として出場する意思がある者。

3 競技部門

A部門：アントルメ・ショコラとアメ細工のピエスモンテ
B部門：レストラン・デザートとチョコレート細工のピエスモンテ
C部門：アントルメ・グラッセとアメ細工あるいはチョコレート細工のピエスモンテ(複合可)

4 国内予選テーマ

総合テーマ：自然
応募者は、総合テーマにふさわしい独自のタイトルをつけて応募用紙に記入すること。

5 一次審査(書類および試食)

実行委員会から委託された歴代選手を中心とする審査員団が審査する。

書類審査

① 応募締め切り 2021年10月19日(火) 必着

② 応募書類

- ・ 応募用紙
- ・ ピエスモンテの完成写真
- ・ デギュスタシオンの完成写真および断面写真
- ・ ルセット(A/C部門：2台分、B部門：9皿分)
A4用紙(縦)に横書きで作成。手書きの場合は、見やすいものにする。

応募書類は返却不可。必要に応じてコピーを控えとして保管すること。写真は全て2L版カラー各1枚。

③ 応募方法

10月19日(火)必着にて、応募書類一式を提出すること。また、同期限までに参加費5,000円を応募者名で下記口座に振り込むこと。

【書類提出先】クープ・デュ・モンド日本実行委員会事務局
国内予選係 〒102-0074 東京都千代田区九段南2-9-4
(ヴァローナジャパン株式会社内) TEL 080-4920-5551

【参加費振込先】三菱UFJ銀行(青山通支店)
普通預金 0162249 クープ・ド・モンド日本予選実行委員会事務局(旧称)

試食審査

① 提出日 2021年10月20日(水) 14時-16時着指定
指定時間以外の受付不可

② 提出物

【A部門・C部門】書類審査に提出した応募書類と同様のものを1台提出すること。一次審査は飾り不要。アントルメ・ショコラは、ホールサイズで750g~1250g、アントルメ・グラッセは1000g~1500gとすること。

【B部門】書類審査に提出した応募書類と同様の構成のものを指定のヴェリーヌで表現し10個提出すること。

ヴェリーヌは、9月1日から5日までに事務局(contact@cdmp-japan.jp)に申請すること。応募者名・勤務先(部署)・送付先(郵便番号及び住所)、電話番号を明記すること。

③ 提出先

エコール・ヴァローナ東京(Tel 03-5215-2511)
〒102-0074 東京都千代田区九段南2-9-4 5F

宅急便伝票の送り主欄には、必ず応募者名を記入し、日時指定の宅配便(冷凍)で届けること。持ち込み不可。

一次審査（書類および試食）は、2021年10月21日（木）に行われ、結果は翌日以降、クープ・デュ・モンド公式ホームページおよび（一社）日本洋菓子協会連合会、（協）全日本洋菓子工業会のホームページに公表する。また、応募者には可否通知書を送付する。合格者には、二次審査/決勝に関する書類を合わせて送付する。二次審査進出者は、各部門、最大10名以内とする。

6 二次審査/決勝（実技選考）

① 会場 学校法人/専門学校 東京製菓学校
（東京都新宿区高田馬場1丁目14-1）

② 日程

【B部門・C部門】

搬入・説明会：2021年11月19日（金）

実技：2021年11月20日（土）

競技時間：B部門/8時～15時 C部門/8時～13時

試食：B部門/競技時間内に指定 C部門/競技後

【A部門】

搬入・説明会：2021年11月20日（土）

実技：2021年11月21日（日）

競技時間：8時～15時

試食：競技時間内に指定

※片づけは、各部門競技後1時間以内に終わらせること。
※事前に二次審査の会場視察を希望する者は、一次審査合格者に送付される書類を確認すること。

③ 競技内容

【A部門】アントルメ・ショコラとアメ細工のピエスマンテ

ピエスマンテ	幅60cm×奥行40cmのスペースに収まるように自作の台座（高さ最大10cm）の上に製作する。台座からはみ出さないこと。高さは台座を含めず最大125cmとする。 アメの部分、完成品での持ち込み不可。ただし、「引き飴」に関しては煮詰めたものを引かずにブロック状で持ち込み可。着色可。パステイヤージュ、ガムペーストを使用する場合は、単色での着色であれば可、組み立てていないパーツに限る。
アメの技法	近年、型を多用したピエスの傾向が強く見られる。吹き飴（soufflé）、引き飴（tiré）、流し飴（coulé）などの技法をバランスよく取り入れ、技術の高い手仕事が見られる作品を高く評価する。
アントルメ・ショコラ	ホールサイズで750g～1250gを2台製作。1台はプレゼンテーション用、もう1台は試食用とする。プレゼンテーション用をピエスに組み込むかどうかは自由。 ビスキュイ類、メレンゲ類、パート類等、オープンを使用して焼成した生地を持ち込み可。ただし、搬入日に申告すること。当日にオープンを使用する者は同じく申告すること。 チョコレートそのものの味わいを生かした構成とし、アントルメの形や飾りのオリジナリティにも趣向を凝らし、完成度の高い作品とすること。 ※2021年大会よりフランス本選では、アントルメ・ショコラは、シェア・デザートという課題に変更となったが、予選では従来通りの課題とする。

【B部門】レストラン・デザートとチョコレート細工のピエスマンテ

ピエスマンテ	幅60cm×奥行40cmのスペースに収まるように自作の台座（高さ最大10cm）の上に製作する。台座からはみ出さないこと。高さは台座を含めず最大125cmとする。 ピエス用チョコレートは、希望者のみ主催者が用意する。
チョコレートの技法	近年、型を多用したピエスの傾向が強く見られる。チョコレート本来の艶や色を生かした作品に仕上げ、型取り（moulage）を多用したピエスではなく、粘土状（modelage）、彫刻（sculpture）など、さまざまな技法を取り入れた作品を高く評価する。
レストラン・デザート	9皿分製作し、そのうち1皿は、直径27cmの皿（白色、持参）に競技時間後に盛り付けプレゼンテーション用とする。ピエスに組み入れるかどうかは自由。その他の皿は主催者が用意する。 ビスキュイ類、メレンゲ類、パート類等、オープンを使用して焼成した生地を持ち込み可。ただし、搬入日に申告する。実技当日にオープンを使用する者は同じく申告すること。 レストランで提供されるデザートのように、販売や持ち帰りの難しい、デリケートなものとする。温かくても冷たくてもよく、食感や温度帯が楽しめるものとする。皿の上には食材のみを使用。サービスは主催者が行うが、選手自ら審査員に直接追加のサービスが可能（ソース、グラッセの追加等）。サービス後8皿分、2分以内に完了すること。

【C部門】アントルメ・グラッセとピエスマンテ

ピエスマンテ	アメ細工あるいはチョコレート細工（複合可）。技法はA・B部門を参照。幅60cm×奥行40cmのスペースに収まるように自作の台座（高さ最大10cm）の上に製作する。台座からはみ出さないこと。高さは台座を含めず最大60cmとする。
アントルメ・グラッセ	フルーツの味わいをメインとしたアントルメ・グラッセとし、ホールサイズで1000g～1500gを2台製作し、1台はプレゼンテーション用とし、ピエスマンテに組み入れる。形は問わない。皿は持参、試食用の皿は主催者が用意する。 ビスキュイ類、メレンゲ類、パート類等、オープンを使用して焼成した生地を持ち込み可。ただし、搬入日に申告する。実技当日にオープンを使用する者は同じく申告すること。

④ 注意および参考情報

フランス本選では、チョコレートはすべてヴァローナ製品、冷凍ピューレおよび冷凍ホールはキャップフリユイ製品の使用が義務付けられる。二次審査では、上記以外の原材料パッケージの持ち込み不可。持ち込んだ場合は失格。
フランス本選ではビスキュイ、メレンゲ等すべて持ち込み不可。飴細工用ランプ、電磁調理器、電子レンジ等は、会場の電気容量の関係から、全てを同時に使用できない場合がある。
一次審査と二次審査でのルセット変更は認めない。
会場内は禁煙。

⑤ 審査採点配分表（基本点と掛け数）

フランス本選の審査配点振り分けをベースに今回の配点を表の通りとする。

審査項目	作業	ピエスモンテ	アントルメ・ショコラ レストラン・デザート アントルメ・グラッセ	デギュスタシオン
内容	段取り 整理整頓 衛生面	芸術性 完成度 オリジナリティ	プレゼンテーション 芸術性 完成度 オリジナリティ	全体味覚
基本点	10	10	10	10
掛け数 (係数)	× 3	× 5	× 5	× 8

⑥ 費用負担

二次審査／決勝の出場者には、実行委員会が決定する額を旅費・交通費として一部支給する。ただし、首都圏からの者は除く。

⑦ 作品の一般公開について

実技審査終了後、各日約 1 時間のみ一般に公開する。
2021 年 11 月 20 日（土）、21 日（日） 17 時～（予定）

7 表彰式

表彰式の日時及び会場は別途告知する。各部門から金賞 1 名を選出し、日本代表選手として資格を授与する（本選は三人一組のチーム戦）。準優勝者および 3 位入賞者には、それぞれ銀賞と銅賞を、決勝進出者全員には賞状を授与する。

※日本代表選手に選出された者は、2022 年 3 月に予定されているアジア大会に出場し、上位 3 位以内に入賞することにより、フランス本選への出場権を獲得する。

8 問い合わせ

競技規則に関する質問は、下記事務局あてに E-mail にて問い合わせること。口答（電話）での質問には応じられません。

クープ・デュ・モンド日本実行委員会 事務局
E-mail contact@cdmp-japan.jp
ホームページ www.cdmp-japan.jp

第 18 回 クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー
国内予選 応募用紙

必要書類を添えて、国内予選に応募します。

ふりがな		
ローマ字		
氏 名		
生年月日（西暦）		年 月 日
年齢（経験年数）		歳（ 年）
応募部門 (該当する部門に○をつけてください)		A 部門 B 部門 C 部門
作品テーマ		
勤務先	名称	
	代表者名	
	住所	〒 (必要な場合は、部署名を明記)
	TEL	
	FAX	
自宅	住所	〒
	携帯電話	
E-mail		

合否通知書や関係資料の送付先は 勤務先 自宅 を希望します。（選択がない場合は、勤務先へ送付）

事務局使用欄（記入しないでください）

受付番号		受付日	
------	--	-----	--