

Coupe du Monde de la Pâtisserie

第17回クーブ・デュ・モンド・ドウ・ラ・パティスリー 日本国内予選 実施要項

クーブ・デュ・モンド日本実行委員会は、2021年に実施される予定の第17回クーブ・デュ・モンド・ドウ・ラ・パティスリーに向け、日本国内予選を下記の通り開催いたします。

クーブ・デュ・モンド・ドウ・ラ・パティスリーは、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、時代の変化にと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。

この大会への出場を目指す方は、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】クーブ・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



1 フランス本選の概要

名称：第17回クーブ・デュ・モンド・ドウ・ラ・パティスリー
会場：ユールクスポ（フランス/リヨン）
日程：2021年1月（日付未定）

2 日本国内予選参加資格

日本国籍を有し、2021年のフランス本選出場時に最低5年の職業経験を有する者

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：アシエット・デセールとチョコレート細工のピエスモンテ
C部門：アントルメ・グラッセと氷彫刻

※C部門応募者は、A、B部門の技術的サポートが出来る能力を有すること

4 日本国内予選テーマ

総合テーマ：Discovery(発見)
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 2019年2月18日（必着）まで
- 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L版カラー各1枚。

- ③ 応募方法
2019年2月18日（必着）までに、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】クーブ・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 03-5215-2303

【参加費振込先】三菱UFJ銀行（青山通支店）
普通預金 0162249 クーブ・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 2019年2月20日14時～16時着指定
（指定時間以外の受付不可）
- ② 提出物
【A/C部門】応募書類で提出したアントルメと同様のものを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】応募書類で提出したルセットと同様の構成のものをヴェリーヌで表現し10個提出すること。ヴェリーヌは、2019年1月10日～15日に事務局（cdm@valrhona.co.jp）まで、名前、勤務先、ヴェリーヌ送付先（郵便番号・住所）、電話番号を明記し申し込むこと。応募書類の写真は、アシエット・デセールを撮影すること。
- 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
※必ず、応募者の名前を送付状に明記し、日時指定の宅配（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、2019年2月21日に行われ、結果は翌日クープ・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、A/B部門は各10名以内、C部門は5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

【A部門】

搬入・説明会：2019年3月19日（火）

実技：2019年3月20日（水）

競技時間：8時～15時

【B部門/C部門】

搬入・説明会：2019年3月18日（月）

実技：2019年3月19日（火）

競技時間：B部門/8時～15時 C部門/アントルメ・グラッセ
9時～12時、氷彫刻13時30分～15時

※ A部門アントルメ・ショコラおよびB部門アシエット・デセールは、競技時間内に指定される時間に提出する。各部門、片づけは競技後1時間以内に終わらせるものとする。

事前に会場視察を希望する者は、2019年3月11日に限り見学が可能。集合12時45分/開始13時

③ 競技内容

【A部門】アントルメ・ショコラと飴細工のピエスマンテ

ピエスマンテ	幅60cm×奥行き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、完成品での持込みは不可。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。また、着色も可。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。
飴の技法	近年、型を多用したピエスの傾向が強くと見られる。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。また、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。 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。

【B部門】アシエット・デセールとチョコレート細工のピエスマンテ

ピエスマンテ	幅60cm×奥行き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、希望者のみ実行委員会で用意する。
ブロック・チョコレートの彫刻	重さ5kgの四角柱（約217×157×140mm）のブロック・チョコレートを彫刻する。未加工のブロック・チョコレートを各自持参すること。ブロック・チョコレートの製作方法は、ホームページを参照。
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と見られる。チョコレート本来の艶や色を生かした作品に仕上げる。型取り（moulage）ばかり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。
アシエット・デセール	9皿分製作し、そのうち1皿は、直径27cmの皿（白色、各自持参）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、搬入日に申告すること。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。 味の決め手となる、日本固有の食材を必ず使用すること。 アシエット・デセールの皿の上は、装飾を含め、すべて食用の素材のみを使用すること。

【C部門】アントルメ・グラッセと氷彫刻

氷彫刻	高さ最大150cm、幅60cm、奥行き40cmをはみ出さないこと。氷彫刻用の氷（約100×50×25cm）およびドライアイス主催者が用意する。氷彫刻用の機材一式は、各自持参すること。
アントルメ・グラッセ	形は問わないが、ホールサイズで1000g～1500gを2台製作し、1台は氷彫刻に組み入れる。 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、搬入日に申告すること。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（アントルメ・ショコラはグラン・クリュ・シリーズ）、冷凍ピューレおよび冷凍ホールはCAPFRUIT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。

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	ピエスマンテ	アントルメ・ショコラ アシエット・デセール 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

国内予選の一般見学は、各実技日の審査終了後、約1時間のみとする。

2019年3月19日(火)、20日(水) 17時～(予定)

7 表彰式

表彰式は3月21日(木)、フランス大使公邸にて行う。詳細は、実技日前日の説明会にて確認すること。各部門から金賞1名を選び、フランス本選に出場する日本代表選手として資格を授与する(本選は3人1組のチーム戦)。準優勝者および3位入賞者には、それぞれ銀賞および銅賞を、決勝進出者全員には賞状を授与する。

8 問い合わせ

競技規則についての質問は、下記事務局あてに、E-mailにて問い合わせること。口答(電話)での質問には回答できません。また質問への回答についても、E-mailにて返信します。

クーブ・デュ・モンド日本実行委員会 事務局
 TEL: 080-4920-5551 E-mail: cdm@valrhona.co.jp
 FAX: 03-5215-2304 ホームページ: www.cdmp-japan.jp
 Facebook: @coupedumondejapon
 Twitter: @CDM_Comite_JP

第17回クーブ・デュ・モンド・ドウ・ラ・パティスリー
日本国内予選 応募用紙

必要書類を添えて、日本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	
自宅	FAX	
	住所	〒
自宅	携帯電話	
	E-mail	

合否通知書や各種資料の送付先は 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	
------	--	-----	--