

第16回 クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー

日本国内予選 実施要項



数ある洋菓子国際コンクールの中でも、技術と華やかさにおいて文字通り世界一と称されるクーブ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリーの第16回大会が、2019年1月末フランス、リヨンにて開催されます。

クーブ・デュ・モンド日本実行委員会は、第16回大会に向け、標記の予選を2018年3月20日、21日に開催いたします。フランス本選では、その時代のトレンドや、環境などの社会問題を考慮した競技を新規則として取り入れています。予選においても、チョコレート彫刻やアメ細工の花など、“見せる手仕事”をバランスよく取り入れ、課題となるテーマを、人や動物といった固定概念にとらわれず表現した、芸術的かつ独創性のある作品を高く評価します。

2013年、2015年、2017年と、日本チームは3大会連続銀メダルを獲得しています。待望の金メダル獲得を目指す、情熱とチャレンジ精神溢れるパティシエの皆さまの参加を心よりお待ちしております。



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／池佐株式会社、株式会社イワセ・エスタ、RAVIFRUIT パートナー／グラン マルニエ、タカナシ販売株式会社、竹本油脂株式会社、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、ネスレネスプレッソ株式会社、株式会社丸菱 協賛メンバー／株式会社エム・シー・フーズ、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 メンバー／製粉協会、精糖工業会



1. フランス本選の概要

名称：第16回クーブ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー

開場：リヨン／ユーレクス開場

日程：2019年1月27日、28日



2. 日本国内予選参加資格

日本国籍を有し、最低5年の職業経験がある者。



3. 一次審査 (書類審査・試食)

1. 書類審査

①提出締切日：2018年2月19日(月)

②テーマ：次にあげる2つのテーマのうち、いずれか一つを選択して応募してください。

SPORTS(スポーツ)／CIRCUS(サーカス)

高い芸術性を有し、且つ独創性のある作品とすること。国内予選は、各々が単独でつくり出す作品が審査対象です。日本代表チームの一員として相応しい能力を持ち合わせているかを見極める審査であり、本選でつくる作品を予備審査する位置づけの審査ではありません。本選は日本代表チームが共同

でつくり出す作品であり、特に飴とチョコレートピースの“融合・一体感”を優先し考えていきます。

③競技部門：応募者は下記より1部門を選び、添付の応募書類にて申請すること。

A部門：アントルメ・ショコラとアメ細工のピースモンテ

B部門：アシェット・デセールとチョコレート細工のピースモンテ

C部門：アントルメ・グラッセと氷彫刻

※C部門出場者は、フランス本選においてパティシエとしてアメ細工、チョコレート細工に関し技術面でサポート出来る能力を有すること。

④提出書類(応募書類は一切返却いたしません)

- ・応募用紙
- ・ピースモンテ、デギュスタシオンの完成図(キャビネ版カラー写真各1枚／裏面に記名)、デギュスタシオンの断面図画(写真も可)
- ・ルセット(A部門：2台分／B部門：15皿分／C部門：2台分) A4用紙(縦)にヨコ書きで記入する。用紙の上部左端には氏名と応募部門を記載のこと。手書きの場合は、きれいで見やすいものにすること。

⑤応募方法：上記書類を2018年2月19日(月)必着にて送付。

また、参加費5,000円を2月19日(月)までに下記銀行口座に

応募者の名前にて振り込むこと。(参加費の振り込みがない場合は失格)

※試食審査用の作品提出時に、応募用紙のコピーを同梱するため、コピーをとっておくこと。

【振込先】

三菱東京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)

【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 6F

ヴァローナ ジャポン株式会社内

TEL 03-5215-2303

2.試食審査

A部門(アントルメ・ショコラ)／**C部門**(アントルメ・グラッセ)
ルセットと写真は二次審査と同様。ただし、試食審査は飾り不要。
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～1400gとすること。1台。

B部門(アシエット・デセール)

ルセットと写真は二次審査と同様。ただし、試食審査については、二次審査で作る作品の味を連想できるヴェリーヌを15個製作し提出する。ヴェリーヌの容器は所定のを別紙用紙にて2018年1月9日(火)～2月9日(金)の期間に申し込み、使用すること。提出の写真はヴェリーヌではなく、アシエット・デセールの写真を同封すること。

- ①**提出日**：2018年2月21日(水)午後2時～午後6時必着(指定時間以外の受付不可)
- ②**送付先**：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
久保寺ツインタワービル5F
- ③**送付方法**：応募用紙のコピーを同梱し、冷凍便、時間指定にて送付すること。(持ち込み不可)

3.一次審査(書類及び試食)の結果

実行委員会から委託された審査員団が審査する。書類・試食審査は2018年2月22日(木)に行われ、結果は2月23日(金)に(一社)日本洋菓子協会連合会、(協)全日本洋菓子工業会およびクープ・デュ・モンド公式ホームページにて決勝進出者の名前を公表する。また、審査終了後、直ちに合否の通知及び決勝進出者宛て「国内予選決勝進出者に対する補足説明書」を送付する。決勝進出者は、A部門／B部門は各12名以内、C部門は6名以内とする。

4. 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／C部門

開催日：2018年3月20日(火)

競技時間：(A部門)8：00-15：00／(C部門)アントルメ・グラッセ 9：00-12：00、氷彫刻13：30-15：00

B部門

開催日：2018年3月21日(水)

競技時間：8：00-15：00(※審査用試食分は15：00以降に別途盛り付け時間を与える)

【注意】

- ①競技後の清掃、片付けはフランス本選に準じ、1時間以内に終わらせるものとする。(時間超過の場合は減点対象)
- ②搬入及び事前説明会(会場、材料、設備等の最終確認)は各部門とも決勝前日に行われる。
A部門／C部門：2018年3月19日(月)13：00-16：00
B部門：2018年3月20日(火)12：00-15：00
- ③事前説明会前に会場視察を希望する決勝進出者は、下記日程に限り見学が可能。(A/B/C部門共通) 日時：2018年3月15日(木) 集合13：30 開始14：00

3.作品について

A部門：アントルメ・ショコラとアメ細工のピエスモンテ

ピエスモンテ	①幅60cm×奥行き40cmのスペースに収まるように自作の台座の上に製作する。台座からはみ出さないこと。高さは台座を含めず最大125cm、台座の高さは最大10cmとする。 ②飴の部分、完成品での持込みは不可。但し、「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込むことは可。また、着色した物も可。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、型を多く使用したピエスの傾向が強く見られるため、今回の審査では、「吹き飴(soufflé)」、「引き飴(tiré)」、「流し飴(coulé)」の技法を バランスよく 作品に取り入れ、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	①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。 ②ビスキュイ類、メレンゲ類、パート類等、オーブンを使用して焼成した生地持込みは可。但し、前日の事前説明会で申告すること。また決勝当日オーブンを使用する者は同じく申告すること。 ③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モンテ

ピエスモンテ	①幅60cm×奥行き40cmのスペースに収まるように自作の台座の上に製作する。台座からはみ出さないこと。高さは台座を含めず最大125cmとし、台座の高さは最大10cmとする。 ②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。
--------	--

チョコレート技法	近年、型を多く使用したピースの傾向が強く見られるため、今回の審査では、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ースではなく「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	①15皿分製作し、そのうち1皿を直径27cmの皿に盛り付け、プレゼンテーション用とする。ピースに組み入れるかどうかは自由。 ②ビスキュイ類、メレンゲ類、パート類等、オーブンを使用して焼成した生地を持ち込みは可。ただし、前日の事前説明会で申告すること。また決勝当日オーブンを使用する者は同じく申告すること。 ③フランス本選では日本固有の食材の使用が義務付けられているため、国内予選でも同様に使用すること。 ④皿は1枚を各自の持ち込みとし、色は白を原則とする。その他の試食用皿は実行委員会が準備する。 ⑤アシエット・デセールの皿の上は、装飾を含め食用の素材のみを使用すること。

〈今回の規定〉

フランス本選では、過去2大会、「ブロック・チョコレートの彫刻」が競技項目に追加されており、チョコレートのピースモンテの4割の配点を占める。そのため、国内予選でも作品にこの技術を取り入れる。重さ5kgの四角柱のブロック・チョコレートを使用。ブロック・チョコレートに限り、ブロックの状態でチョコレートの持ち込みが可能。ブロック・チョコレートのサイズ及び製作方法は、8月以降に事務局に問い合わせのこと。ホームページにも掲載予定。

C部門：アントルメ・グラッセと氷彫刻

アントルメ・グラッセ	①形は問わないが、ホールサイズで1000g～1400gを2台製作し、1台は氷彫刻に組み入れる。 ②ビスキュイ類、メレンゲ類、パート類等、オーブンを使用して焼成した生地を持ち込みは可。但し、前日の事前説明会で申告すること。また決勝当日オーブンを使用する者は同じく申告すること。
氷彫刻	①氷彫刻の高さは最大150cm、幅60cm×奥行き40cmをはみ出さないこと。 ②氷彫刻用の氷(約100cm×50cm×25cm)及びドライアイスは実行委員会が用意する。 ③チェーン・ソー、氷バサミ、彫刻刀一式は競技者が各自用意すること。

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／冷凍ホールは、ラビフリュイ製品の使用が義務付けられま

- す。二次審査／決勝では、チョコレートはヴァローナ、冷凍ピューレ／冷凍ホールはラビフリュイ以外の、原材料パッケージの持ち込みを禁止します。持ち込んだ場合は、失格となります。
- ・アメ細工用ランプ、電磁調理器、電子レンジ等の使用は、使用教室の電気容量の関係から全ての器具を同時に使用できない場合があります。
- ・会場内は禁煙です。

5. 審査採点配分表(基本点と掛け数(係数))

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	作業点	ピースモンテ	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	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。但し、首都圏からの者は除く。

5. 表彰

表彰式は3月22日(木)にフランス大使公邸にて行う(緊急事態発生時を除く)。

詳細は、事前説明会にて確認。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)。準優勝者及び3位入賞者には、銀賞及び銅賞を、決勝進出者全員に賞状を授与する。

※金賞受賞者が何らかの理由により辞退した場合は、順次繰り上がるものとする。

6. 作品一般公開について

国内予選の一般見学は、競技日当日、審査終了後の約1時間のみとする。

2018年3月20日(火)17:00～(予定)

2018年3月21日(木)17:00～(予定)

7. 問い合わせ

クーブ・デュ・モンド日本実行委員会 事務局
(ヴァローナ ジャパン株式会社内)

TEL : 03-5215-2303 FAX : 03-5215-2304

E-MAIL : cdm@valrhona.co.jp

www.cdmp-japan.jp

第16回クープ・デュ・モンド・ドゥ・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、上記コンクールに応募します。

フリガナ			生年月日	19 年 月 日
ローマ字				
氏 名			年齢 (経験年数)	(歳 年)
応募部門 (該当する部門番号に ○をつけてください)	1. A 部門 (アントルメ・ショコラとアメ細工のピエスモンテ) 2. 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) 3. C 部門 (アントルメ・グラッセと氷彫刻)			
勤務先名称			代表者名	
勤務先 住所	〒			
	TEL		FAX	
自宅住所	〒			
	TEL		FAX	
e-mail	@			

事務局使用欄 (記入しないでください)

受付番号	No.	受付日	年 月 日
------	-----	-----	-------

宛先：FAX 03-5215-2304 クープ・デュ・モンド日本実行委員会 宛

第16回クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー 日本国内予選 B 部門 ヴェリーヌ申込書

申し込み期間 2018 年 1 月 9 日 (火) ～ 2 月 9 日 (金)

一次試食審査用のヴェリーヌの容器を下記の通り申し込みます。

フリガナ			
氏 名			
e-mail	@		
ヴェリーヌの 送 付 先	〒		
TEL		FAX	