

国内予選_選手質問受付リスト

	出場部門	内容	回答
以下、一次審査前の質問への回答です。			
1	B	プラチョコはOKでしょうか。また、OKの場合、すでにプラチョコになった状態で持ち込みOKもしくは、現場で制作のいずれでしょうか。	現場で作る場合は、プラチョコの使用は可能
2	B	コンポートは持ち込みOKでしょうか。	コンポートは市販のものであれば、そのまま持ち込みが可能です。ただし、レシピに市販のものであることを記入すること。市販のものでない場合は、現場で製造してください。
3	B	ピースモンテを飾る台座の上はチョコレート以外のもの（ライトや装飾品）を置くことは可能でしょうか	土台は最大で10cm、装飾を施す場合もこの10cmを超えない高さ（土台に含む）でOK。ただし電源（コンセント）が必要となるような装飾は不可。いうまでもないですが、土台より作品が評価されます。
4	B	審査用試食分は15時以降に別途盛り付け時間を与えると書いていますが、盛り付けの際に「バーナーであぶる、トースターで温める、レンジで温める」などの作業は行ってもよいでしょうか？	はい
5	B	B部門の競技後の清掃についてですが、15時～16時の1時間でしょうか？また、その際は搬出までということでしょうか？	15時競技終了から、作品の移動等があります。作業スペースの清掃については、1時間以内に、搬出は、搬出口の混み具合などもあるため、随時調整。
6	B	ピースモンテ 彫刻をピースモンテに組み込むのか、それとも別にするのか	自由
7	B	ヴェリーヌ お皿の上の要素を容器に入れ込むという考えでよいか	はい
8	B	試食分の冷凍送付について 冷凍で送付と記載されているが、試食するのはいつ？（解凍した翌日試食??）	募集要項に記載あり
9	A	アントルメ・ショコラについてですが一次審査の試食は飾り不要で750g～1250gの重量となっているが、二次審査も飾り抜きで750g～1250gの重量でよいか。	はい
10	A	競技後の試食に関してですがカットは事務局が行うのでしょうか。選手が行うのでしょうか。また、カットは何等分になるのでしょうか。	決勝進出者の補足説明書を参照
11	B	転写シートについて、既製品またはオリジナルの転写シートの使用は可能でしょうか。	転写シートは、当日選手が会場で制作するものに限りです。
12	B	1次審査時に提出するヴェリーヌですが、同梱する物は応募用紙のみでよろしかったでしょうか。	応募用紙のみで構いません。（どなたの作品かを明確にするため）書類審査用に試食の写真を送っていただくかと思っておりますので、そちらを審査の際に使用します。
13	B	台座は装飾を含め10cmまでのものであれば、あらかじめ作ったチョコレートでも可能でしょうか？	チョコレートで台座を作られる場合、ピースの一部とみなします。そのため、高さもチョコの台座を含め125cm以内で制作してください。ピースの一部とみなしますので、持ち込みは不可となります。
14	B	オープンを使用しての生地を持ち込みについて質問です。青リンゴピューレ、グラニュー糖、ペクチンを合わせたものをシャブロンし、100度のオープンで3時間焼成したチュールは持ち込み可能でしょうか？	持ち込み可能です。ただし、基本技術をきちんと実技でみせることも考えてください。
15	C	アントルメ・グラッセの飾りは、1000-1400gに含まれますか。	含まれません
以下、一次審査後の質問への回答です。			
16	C	募集要項にC部門出場者は、アメ細工・チョコレート細工の能力があることと記載がありますが、アントルメ・グラッセには、アメもしくはチョコレート細工の飾りが必須との記載がありません。飾りは必須ではないですか。	記載はありませんが、能力を判断するため、飾りがあったほうが望ましいです。
17	A	ガス台について、設置の場所がわからないのですが近くにあるのでしょうか。また、カセットコンロの持参は大丈夫でしょうか。	教室内にあります。カセットコンロ持参可能です。
18	A	競技当日の冷蔵庫、冷凍庫、ショックフリーザーの設定温度教えてください。	急速冷凍庫は-35度設定になっています。冷蔵庫は4度、冷凍庫は-18度です。
19	A	作業台の上に引出しがついているような図ですがついているのでしょうか。また、ついていた場合、使用しても可能でしょうか。	A部門の作業台には引き出しがあります。使用可能です。

20	A	材料の計量について、混ぜ合わせたものは不可となっておりますが飴ピースの場合、砂糖、パラチノットも合わせて袋に入れておくのは不可でしょうか。	不可
21	A	競技当日、開始前に氷の用意、前日冷蔵庫に入れた材料の移動は可能でしょうか。	可能
22	A	持ち込みをするビスキュイですが、焼成した状態で持ち込むのか、使用する形にカットやスライスをした状態にしてもいいのか、どちらでしょうか？	焼成して持ち込み可能
23	C	氷彫刻の競技時間内にアントルメグラッセの仕上げをすることはできますでしょうか？	氷彫刻終了後、時間があればアントルメグラッセの仕上げをしてもよいですが、あくまでも仕上げのための簡単な作業のみとします。
24	A	パステイージュの着色について。複数のパステイージュを持ち込む際に1つは赤色、1つは黒色と各パーツで色が違うの平気でしょうか？	ベースのパステイージュに着色(単色)するのは構いませんが、吹き付け着色、一部着色はできません。
25	A	パステイージュの着色について、例えば葉っぱの形のパステイージュを持ち込む際に全体じゃなく葉っぱの先端だけを緑に色付けるのは平気でしょうか。	ベースのパステイージュに着色(単色)するのは構いませんが、吹き付け着色、一部着色はできません。
26	A	ショコラについて、ホイロをしようできると書いてありますが大会当日も使用可能でしょうか？	可能
27	A	アントルメをのせる皿について、ピースにのせる際はお皿を使わず展示するのは可能ですか？プレゼンの際、お皿に移し変えればよいのでしょうか？	A/C部門は皿の指定がありません。皿を使用せずプレゼンテーションが可能です。皿に移し替える必要もありません。
28	A	パステイージュを単色で着色した場合に、生地の色が残っていても可能？	ベースのパステイージュに着色(単色)するのは構いませんが、吹き付け着色、一部着色はできません。
29	A	生地の持ち込みで、生地のカットした状態での持ち込みは可能？型に敷きこんで持ち込みは可能？	焼成して持ち込み可能
30	A	ピース移動時の距離をおしえてください	使用教室により異なります。テーブル番号が決まったあとのご案内になります。
31	A	コンセントは1つの作業台に対して1口ですか。	補足説明書参照
32	A	ガスコンロの大きさと配置場所を教えてください。	各教室に設置されています。五徳のサイズは、外火17cm、内火8.5cmです。
33	A	冷凍庫・冷蔵庫の寸法	使用教室により異なります。テーブル番号が決まったあとのご案内になります。
34	A	補足説明書の急速冷蔵庫は、冷凍庫の誤りですか。	急速冷凍庫が正しいです。
35	A	急速冷凍庫は一人何段の何枚さしですか。	A/B部門ともに、三洋電気、一人半扉。C部門はKOMAを5名で共用します。
36	A	作業台2台はどういう並びで、作業台の間隔と周りのスペースをおしえてください。	スペースの大きさ及び作業台のサイズは補足説明書に記載があります。配置は1-2台を選択手がスペース内で調整します。
37	B	チョコレートウォーマーに入れて溶かした状態での持ち込みは可能でしょうか？	可能です
38	B	前日準備の事前説明会後にチョコレートを各自エチューブにいれて溶かすことができる、とあるのですが、準備時に電子レンジで溶かしてエチューブにいれて電源を入れたまま帰るのは可能でしょうか。	可能です
39	B	ドライアイス大会側から支給していただいた場合、サイズはどのような形でできますでしょうか。	1kgスライスです。
40	B	試食用のお皿の直径サイズ、内径を教えてください。	B部門、27cm(内径17.5cm)
41	B	競技後の搬出時間をおしえてください。	試食審査に作品を提出した時点で片付け開始可能です。準備できた方から順に搬出。
42	B	食材の搬入で、フレッシュのフルーツを当日の朝に持ち込むのは可能でしょうか？	可能ですが、前日に当日持ち込むことを伝え、当日チェックを受けてください。
43	B	アイスマシンを借りた場合、自分の作業場の範囲内に入れて作業するのでしょうか、それとも、所定の場所まで回しにいけるのでしょうか？	希望台数により調整となります。3月5日までに依頼をいただいている方に別途連絡します。
44	B	ブロックチョコレートを造形する際に削る以外に、熱した金属などで溶かすということも可能ですか。	可能です
45	B	ブロックチョコレートをピースに組み込む場合、ブロックチョコレート自体にピストルするのは可能ですか。	可能です
46	B	オパリーヌはオープンで焼成する持ち込み可能なものという認識でよろしいでしょうか。	はい

47	C	氷彫刻の競技時間内にアントルメグラスの仕上げをできますか。	氷彫刻終了後、時間があればアントルメグラスの仕上げをしてよいが、あくまでも仕上げのための簡単な作業のみとします。
48	A	持ち込みビスキュイは、焼成した状態で持ち込むのか、使用する形にカットやスライスをした状態にしてもいいのか、どちらでしょうか？	焼成して持ち込み可能です
49	A	大理石付の台ですがW 3 8のスペースの高さを教えてください	45cm
50	B	ピースの移動終了からピースの審査終了まで約30分、その後試食審査を行うということですが、そのピースの審査中の30分で試食審査用の14皿を仕上げていくようなイメージでよろしいのでしょうか？	はい
51	B	試食の順番はその日に決まるのでしょうか？	テーブル番号順にピースを移動し、テーブル番号順に試食審査です。テーブル番号は3/15の説明会で決定します。(参加自由)
52	B	国内予選時のB部門の競技場の気温は何度くらいでしょうか。時間帯により気温の上昇などありますでしょうか	その日の天気、気温、時間帯、火口を使う人数など何度と言うのは難しいですが、だんだん気温が上昇してくるのは確かです。途中で窓をあけて室内を冷やすなど、なるべく作業しやすい環境になるよう調整しています。
53	A	板ゼラチンは事前にふやかしておくことは可能ですか。	競技時間内に作業してください。可、不可ではなく、時間内にどれだけのパフォーマンスを見せられるかを一番に考えてください。
54	A	チョコレートは刻んで持ち込み可能とありますが、飾りで使用する分についても持ち込み可能でしょうか。	飾りで使用する分について刻みは可能ですが製作されたチョコレートの飾りパーツは不可です。
55	A	質問(54)について、不可であれば、ブロック状に固めて持ち込みは可能でしょうか。	B部門の彫刻用のブロックチョコレート以外は、チョコレートを加工してブロック状に固めての持ちこみは不可。
56	A	生地の持ち込みで、切ったり抜いたりという加工は可能でしょうか。	焼成したものを、切ったり抜いたりして持ち込み可能ですが、時間内にどれだけのパフォーマンスを見せられるかを一番に考えてください。