

第19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

(2025年日本代表選手選考会)

2022.9.22 改訂

クープ・デュ・モンド日本実行委員会は、2025年1月に予定されている第19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50カ国以上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。

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んでください。

[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、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/正栄食品工業株式会社、月島食品工業株式
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
会社丸菱ホールディングス、マルホン胡麻油 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19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: 2025年1月 (予定)

2 国内予選参加資格

日本国籍を有し、5年以上の職業経験を有する者。国内予選にて代表選手に選出された者は、アジア大陸予選(2024年予定)に出場し、入賞することによりフランス本選出場権を獲得し、日本チームの一員(三人一組のチーム戦)として世界大会に挑む意思がある者。

3 競技部門

A部門: シェア・デザート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・グラッセと氷彫刻

4 国内予選テーマ

総合(共通)テーマは設けない。応募者は、時代のニーズを理解し、広い視野に立って、独自の技術がもっとも発揮できるテーマを設定すること。

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。

一次審査は、2023年2月21日(火)に行われ、結果は翌日以降、クープ・デュ・モンド日本実行委員会公式ホームページおよび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のホームページに公表する。

また、合否通知書を送付し、合格者には、二次審査/決勝に関する書類を同送する。二次審査進出者は、各部門最大10名以内とする。

5-1 書類審査

① 応募締め切り: 2023年2月17日(金) 必着

② 応募書類(返却不可)

- ・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)横書きで作成。手書きの場合は、見やすいものにする。

写真は全て2L版カラー各1枚。一次審査は公正を期すため、応募者を匿名にして実施します。応募用紙以外には氏名を記入しないこと。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。

③ 応募方法

2月17日(金)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
〒102-0074 東京都千代田区九段南2-9-4 6F
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 クープデュモンド日本実行委員会

5-2 試食審査

① 提出日: 2023年2月20日(月) 14-16 時着指定
指定時間以外の受付不可

② 提出物

【A/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。

【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、2023年1月10日(火)までに事務局(contact@cdmp-japan.jp)に、「応募者名、勤務先(部署)、〒送付先住所、電話番号」を明記し、メールで申請すること。

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の氏名を記入し、日時指定の宅配便(冷凍)にて発送すること。持ち込みは受け付けない。

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

部門	搬入・説明会	実技	実技時間	試食
A 部門	3月28日(火)	3月29日(水)	8:00-15:00	競技中
B 部門	3月27日(月)	3月28日(火)	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	競技後

事前に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。各部門競技後は1時間以内に片づけること。

③ 競技内容

A 部門

ピエスマンテ	幅 60cm × 奥行 40cm のスペースに収まる自作の台座 (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。パスティヤージュ、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、絞りも含め組み立てていないパーツに限る。
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。
シェアデザート	ホールサイズ (8 人用) で 640g ~ 960g 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、オープンを使用する者も同じく申告すること。 チョコレートの味わいがメインとなる構成とし、シェア・デザートとして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。 【注意事項】 冷凍技術 (ドライアイスやコールドスプレーを含む) の使用禁止。

B 部門

ピエスマンテ	サイズおよび台座は、A 部門と同様。希望者には、ピエス用チョコレートを提供する。
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。その内 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 (ソース、グラッセ等) が可能。 サービス後 8 皿分、2 分以内に完了すること。
-----------	--

C 部門

氷彫刻	氷彫刻用の氷 (約 50 × 50 × 25cm) を、高さ 40cm あるいは 50cm (土台を含む) に仕上げる。土台は必須ではない。チェーンソーの使用不可。
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 (8 人用) で 800g ~ 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

全部門試食 (飾りを除く) には、色粉、二酸化チタン、ラメパウダー、イソマルトの使用を禁止する。皿に吹き付けるカカオバターなどには天然色素の使用が望ましいが、今回の国内予選では、天然色素かどうかは審査の対象としない。

フランス本選では、チョコレートはヴァローナ製品、冷凍ピューレ/ホールはキャップフリー製品の使用が義務付けられる。二次審査には、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とする。

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・二次審査でのルセット変更は認めない。会場内禁煙。

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をベースに下記の通りとする。

審査項目	作業	ピエスマンテ	シェア・デザート 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。(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。
2023年3月28日(火)、29日(水) 17時～(予定)

ただし、他部門の2位、3位入賞者が、該当部門1位よりも優れており、さらに日本代表選手に相応しいと判断される場合は、応募部門以外から日本代表を選出することもある。

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名を選び、日本代表選手の資格を授与する
(本選は三人一組のチーム戦)。
準優勝および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。

8 問い合わせ

競技規則に関する質問は、下記までE-mailに問い合わせること。口答(電話)での質問不可。全質問はホームページ内、NEW(国内予選募集要項)に公開予定。

クーブ・デュ・モンド日本実行委員会 事務局
E-mail contact@cdmp-japan.jp



第19回クーブ・デュ・モンド・ドウ・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	
自宅	住所	〒
	携帯電話	
可否通知送付先	<input type="checkbox"/> 勤務先 <input type="checkbox"/> 自宅	
E-mail		
コンクール 入賞歴(※)	年	コンクール名および受賞名:
	年	コンクール名および受賞名:
	年	コンクール名および受賞名:
語学(※)	ある程度のコミュニケーションが図れる外国語力がある場合は、✓を入れてください。 <input type="checkbox"/> 英語 <input type="checkbox"/> フランス語 <input type="checkbox"/> その他()	
海外在住経験(※) (留学/長期滞在)	<input type="checkbox"/> あり(国名:) <input type="checkbox"/> なし	

(※) 審査結果が同点などの場合にのみ、これまでの経験を考慮することがあります。