

岡山県洋菓子コンテスト2026のご案内

日時：2026年5月26日（火）
会場：岡山プラザホテル 岡山市中区浜2-3-12
TEL：(086)272-1201
主催：岡山県洋菓子協会
協賛：岡山県洋菓子協会 賛助会員

【タイムスケジュール】

10:30～11:00（厳守）	持込作品搬入・受付
11:00～13:30	審査・写真撮影（連合会）
13:30～15:00	コンテスト一般公開（1時間30分）
13:30～14:30	質疑応答タイム（1時間）
15:00～15:30	作品搬出（30分）
15:20（表彰式10分前）	受賞者集合（総会 会場前）※白衣着用
15:30～16:00	コンテスト表彰式（コンテスト会場内）（30分）
16:30～17:00	総会
17:30～18:30	ケーキ試食会
19:00～20:45	懇親会

※上記のスケジュールは、変更する場合があります。

変更があった場合は、岡山県洋菓子協会ホームページでお知らせいたします。

<部門について>

※昨年、「国産米粉を使用した焼菓子」をオリジナル部門として新設しましたが、コンテスト初挑戦の方やコンテストから離れていた方、また非会員の方でもより参加しやすいように、新たな部門を追加し、「岡山県洋菓子協会オリジナル部門」として独立させました。今後も部門の充実を図り、これまで以上に参加しやすいコンテスト運営を目指してまいります。

■ジャパَنケーキショー規定部門

・従来通り、ジャパَنケーキショーの開催要綱に準拠した部門です。
本コンテストにおいても予選会として位置づけられています。

■<新設>岡山県洋菓子協会オリジナル部門

・日々の業務に負担がかからないテーマで、これまで培ってきた技術力、完成度、表現力を存分に発揮していただけるよう、岡山県洋菓子協会オリジナル企画としてチャレンジ部門「シュクル・ローズ(バラの飴細工)」を今回新設いたしました。

<作品募集内容について>

■ ジャパンケーキショー規定部門

・ジャパンケーキショーの開催要綱に準じた規定にもとづき、各自テーマ(10文字以内)を設定のうえ、出品申込書にご記入ください。

- 第1部 マジパン仕上げデコレーション
- 第2部 バタークリーム仕上げデコレーション
- 第3部 ジュニア 一般 (マジパン仕上げ、アメ細工)
- 第4部 ジュニア エコール(学生) (マジパン仕上げ、バタークリーム仕上げ)
- 第5部 ディスプレイ部門
- 第6部 工芸菓子部門
 - (Ⅰ) ピエス・アーティスティック アメ
 - (Ⅱ) ピエス・アーティスティック ショコラ
 - (Ⅲ) シュガークラフト工芸菓子
 - (Ⅳ) 味と技のピエスモンテ アメのピエス
 - (Ⅴ) 味と技のピエスモンテ チョコレートのピエス

■ <新設>岡山県洋菓子協会オリジナル部門

・岡山県洋菓子協会が独自に企画した部門で、会員・非会員を問わず、どなたでもエントリーできます。

※出品規定、審査方法、褒章などの詳細は、別途配布の各開催要綱(出品申込書付き)をご確認ください。

- 第1部 国産米粉を使用した焼菓子部門
- 第2部 <新設> チャレンジ部門 シュクル・ローズ (バラの飴細工)

【ジャパНКケーキショー規定部門】 作品募集要綱

1. 出品申込資格

- ・岡山県洋菓子協会の経営者会員・技術者会員(個人会員)・学生会員であること。
また、原則として 2026 年 5 月 1 日時点で、当協会に所属していること。

2. 出品申込方法

- ・出品者本人が出品申込書に必要事項を記入し 出品料と一緒に岡山県洋菓子協会へ申し込むこと。(出品申込書 + 出品料)
学生会員は、学校単位で取りまとめて申し込むこと。

3. 出品料と出品申込書の締切り日

2026年月5月10日(日)まで【厳守】

(補足)

- ・第1部マジパン仕上げ、第2部バタークリーム仕上げ、第3部ジュニア一般(マジパン仕上げ)、第4部ジュニア エコール(学生)に申込された方に、“銀台紙”をお届けいたします。銀台紙は出品申込み後の発送となります。上記部門に出品される場合は、早めの申込みをお願いいたします。

4. 出品料

- ・1品につき¥1,000円の出品料とする。

5. キャンセル

- ・締切日以降(5月10日以降)にキャンセルした場合は、出品料の返還(返金)は不可とする。ただし、開催中止の場合は出品料を返還(返金)する。

6. 出品規定

- ・ジャパНКケーキショー規定に準ずるものとする。
- ・マジパン、バタークリーム、ジュニア部門において、審査の際に竹串がスムーズに刺さらない場合は審査対象外としますのでご注意ください。

7. 審査

(各部門共通)

- ・岡山県洋菓子協会選出の審査員および(一社)日本洋菓子協会連合会の審査員による予備審査、中間審査、最終審査の順で協議、採点を行ない、各賞を選出する。
尚、最終的な決議は(一社)日本洋菓子協会連合会審査員の判断をもって決定する。

審査リーダー：(一社)日本洋菓子協会連合会 公認技術指導員

8. 褒 賞

- ・審査に基づき次の賞を授与する。
- ・連合会会長賞、連合会公認技術指導委員長賞、金賞、銀賞、銅賞、優秀技術賞
ただし各部門において賞に値する作品がなければ該当者なしとする。
- ・連合会会長賞、金賞、銀賞、銅賞の受賞数は審査点数に応じ、審査リーダーにて決定する。ただし、上位1点を必ずしも連合会会長賞とせず、賞に値する作品がなければ該当者なしとする。
- ・連合会公認技術指導委員長賞は、学生会員に与えるものとし、賞に値する作品がなければ該当者なしとする。
- ・連合会会長賞にはトロフィーが与えられる。尚、トロフィーは持回りカップのため、次年度に返還をする。
- ・金賞には副賞が与えられる。副賞は、学生部門は対象外とする。
(第4部ジュニア エコール (学生) 部門は 対象外)

9. 金賞の副賞

- ・ジャパンケーキショー東京 出品への旅費宿泊費
受賞者本人がジャパンケーキショーに参加(出席)する場合のみ、
往復交通費と宿泊費用を岡山県洋菓子協会が負担する。※1
(※1・・・原則として当協会指定の旅行代理店の宿泊パックを利用すること)
※副賞は、受賞者本人がジャパンケーキショーに出品する場合のみ与える。
代理出席の場合は、副賞は与えないものとする。(旅費支給無し)
金賞の副賞を利用する際には、事務局に申込みの上、なるべく役員と帯同のうえ、
出品を行うこと。作品のみを出品希望の場合は、写真付きで作品を役員又は事務局
に託すこと。(但し、繊細な工芸作品に関しては代理持ち込み不可。)

10. 搬 出

- ・出品作品は、コンテスト終了後、各自が回収する。
- ・搬出時間を過ぎたものは全て撤去とする。(搬出時間内に必ずお持ち帰り下さい)

11. 著作権に触れる作品と優秀作品について

- ・著作権に触れる作品は不可とする。(例：ディズニー等)
- ・優秀作品は、その写真をガトー誌、ホームページ等に発表する事を可とする。

12. ジャパンケーキショー予選について

- ・当コンテストは、ジャパンケーキショーの予選会を兼ねています。
- ・入賞者へのジャパンケーキショー出品の意思確認はしますが、受賞者本人の
自由意思とします。

**当コンテストは予選会を兼ねていますが、ジャパンケーキショーに
出品申込みをされていない場合は、ジャパンケーキショーの出品
は出来ません。**

【重要事項】

- 注1) 第3部ジュニア 一般 部門での申込資格は、2026年4月1日時点で22歳以下であること。
第4部ジュニア エコール（学生）部門での申込資格は、2026年11月4日時点で在学中であれば年齢制限なし。
- 注2) 学生の出品はエコール部門のみとし、他部門への出品はできない。
- 注3) 会員でない方の出品、または、出品申込書の提出がなく当日に搬入したもの、出品物の規格に違反したものについては、審査対象外とする。
- 注4) 同一部門において、1名1品のみでの出品とする。
ただし、第6部 工芸菓子部門においては、(I)～(V)の科目が違っていれば出品可とする。同一科目での出品は不可とする。

【参考例】

ケース1) 同一会員が、

(I) ピエス・アーティスティック アメに1作品と、

(II) ピエス・アーティスティック ショコラ1作品に出品の場合は、可。

ケース2) 同一会員が、

(I) ピエス・アーティスティック アメに2作品を出品の場合は、不可。

注5) コンテスト出品名簿は、開催当日まで公表をしないものとする。

**コンテストの一般公開を予定しております。
内容の変更(タイムスケジュール等)及びコンテストの開催を中止と
させていただく場合は、岡山県洋菓子協会ホームページにてお知らせ
いたします。**

岡山県洋菓子コンテスト2026 出品申込書

ふりがな	
氏名	
住所 ※1	〒 TEL
勤務先名 学校名	

作品テーマ 記入欄（10文字以内）

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

出品する部門に○印をして下さい。

【 ジャパンケーキショー規定部門 】		出 品	
第1部	マジパン仕上げデコレーション		
第2部	バタークリーム仕上げデコレーション		
第3部	ジュニア 一般 マジパン仕上げ	年齢	オ
	ジュニア 一般 アメ細工	年齢	オ
第4部	ジュニア エコール(学生) マジパン仕上げ		
	ジュニア エコール(学生) バタークリーム仕上げ		
第5部	ディスプレイ部門		
第6部	(Ⅰ)ピース・アーティスティック アメ		
	(Ⅱ)ピース・アーティスティック ショコラ		
	(Ⅲ)シュガークラフト工芸菓子		
	(Ⅳ)味と技のピースモンテ アメのピース		
	(Ⅴ)味と技のピースモンテ チョコレートのピース		

※1…個人会員以外の方は 勤務先(お店)、学校の住所をご記入ください。

- ・著作権に触れる作品と優秀作品について
著作権に触れる作品は不可とする。(例：ディズニー等)
優秀作品は、その写真をガトー誌、ホームページ等に発表する事を可とする。
- ・全てにご記入をお願い致します。また、氏名、ふりがな、店名等を活字体で大きくご記入ください。
ジュニア 一般 部門は年齢記載を必ずしてください。
- ・出品希望する部門名の出品欄に○を記入して下さい。岡山県洋菓子協会に FAX でお申込みください。

出品申込書・出品料の締切日 **5月10日(日)**・締切日厳守でお願いいたします。

岡山県洋菓子協会 事務局 TEL 086-274-0515 担当：岡本、森上、板野

FAX 番号 (086)274-0576