

<新設>岡山県洋菓子協会オリジナル部門

第1部 国産米粉を使用した焼菓子部門

テーマ：『常温で保存出来る国産米粉を使用した焼菓子』

1 出品申し込みについて

- 岡山県洋菓子協会の経営者会員もしくは技術者会員（個人会員）、学生会員の方は出品料 ¥1,000（2026年5月1日時点で当協会に所属している方）
それ以外の方（非会員）も ¥1,500にてエントリー可能。
- 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お申し込みください。
- 締切日（5月10日）以降のキャンセルについては返金出来ませんのでご了承ください。

2 出品規定について

※岡山県洋菓子協会オリジナル企画のため、ジャパンケーキショーの米粉部門の規定内容とは異なっております。ご注意ください。

- 国内産米粉（うるち米またはもち粉）を100%使用したグルテンフリーであること。
※アーモンドプードル等の使用は可。
- 3日以上常温で保管できる焼菓子もしくは半生菓子であること。
- 作品の形、大きさ、仕上げは金台紙（18.5cm×18.5cm）内に収まれば自由。
- 作品は会場に用意しております上記サイズの金台紙に乗せ替えてご提出ください。
また、お申し込み後に、作品の内容（構成・特徴など）をご記入いただくための指定書式を事務局よりお送りいたしますので、100文字以内でご記入のうえ、作品と一緒にご提出ください。
- 味覚の審査用として展示作品と別に同形のを当日提出して下さい。
小型菓子は8個程度、ホールサイズは8カットにて準備をお願い致します。
- 店名のロゴマークや名前が入ったパッケージ、フィルム、シール等は使用不可。
- 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。

3 審査について

- （一社）日本洋菓子協会連合会の審査員が審査を行ない、各賞を決定する。

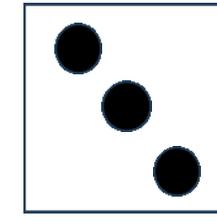
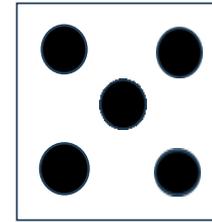
4 表彰について

岡山県洋菓子協会会長賞、金賞、銀賞、銅賞
賞に値する作品がなければ該当者なしとする。

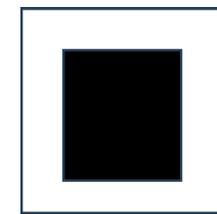
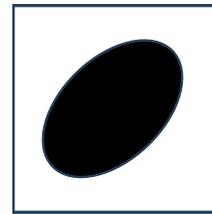
※岡山県洋菓子協会会長賞のみ副賞（¥10,000）を授与する。

提出例)

小型菓子サイズ



ホールサイズ



2026年 月 日

<新設>岡山県洋菓子協会オリジナル部門 出品申込書

第1部 国産米粉を使用した焼菓子部門

会員種類	<input type="checkbox"/> 会員 <input type="checkbox"/> 非会員 ※ 会員種類に✓を入れて下さい。
ふりがな	
氏名	
住所	〒
勤務先名	連絡先TEL

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

・お問合せは、岡山県洋菓子協会事務局ま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

・岡山県洋菓子協会宛にFAXでお申込みください。