

第4回 製菓衛生師養成施設 技術コンクール全国大会実施要領

1 名称

製菓衛生師養成施設 技術コンクール全国大会

2 主催

一般社団法人 全国製菓衛生師養成施設協会

3 後援

厚生労働省、文部科学省（申請中）、社団法人 全国調理師養成施設協会

4 協賛

製菓材料・関連各社

5 出場対象者

出場対象者は、厚生労働大臣が指定する全国の製菓衛生師養成施設(以下、「養成施設」という。)に在籍する卒業見込み者及び在校生とする。

6 開催日時及び場所（予定）

(1) 予選

予選はレシピ審査とし、出場希望者は養成施設を経て、期日までに申請書類と自由課題レシピを提出する。予選結果は各養成施設長宛に通知される。

①申請期間：平成23年10月1日から11月1日まで受付（当日消印有効）

②結果発表：平成23年12月1日までに通知

(2) 決勝

開催日、開催地は次のとおりとし、予選を通過した選手が出場する。

①開催日：平成24年2月25日（土）・26日（日）

②開催地：作業会場：京都製菓技術専門学校（京都市）

〒604-8872 京都市中京区四条通千本上ル

TEL：075-822-6091

展示会場：京都調理師専門学校（京都市）

〒604-8872 京都市中京区四条通千本角

TEL：075-841-0191

[決勝日程]

期 日	時 間	内 容
2月25日 (土)	10:00 ~ 10:55	選手登録受付、材料器具持込、更衣
	11:00 ~ 11:35	オリエンテーション・全体写真撮影 作業会場へ移動
	11:45 ~ 12:00	作業会場集合、材料、貸出器具確認
	12:00 ~ 12:30	規定課題作業(30分間)
	12:30 ~ 13:20	片付け・退室、控室移動、休憩(昼食) 作業会場へ移動
	13:20 ~ 13:30	作業会場集合、材料、貸出器具確認
	13:30 ~ 18:30	自由課題仕込作業(片付け含め5時間)
2月26日 (日)	9:00 ~	受付、更衣
	9:20 ~ 9:30	作業会場集合、材料、器具確認
	9:30 ~ 10:30	自由課題仕上作業(1時間)
	10:30 ~ 11:35	味見審査
	10:30 ~ 11:00	ばん重搬出(自由課題)、片付け 展示会場へ移動
	11:00 ~ 11:30	組み立て作業(片付けを含め30分) ※和菓子部門は仕上・組立作業2時間(片付け含む)
	11:30 ~ 12:30	作品審査・作品撮影
	12:30 ~ 16:00	一般公開
	13:00 ~ 14:30	懇親会
15:00 ~ 16:00	表彰式	
17:00 ~	搬出(作品片付・撤収) 各賞渡し(ゼッケン交換)・解散	

7 出場者数

(1) 予選

養成施設長から推薦された者とする・

尚、推薦者数は入学定員が200名未満の養成施設にあつては、2部門の合計が6名まで、入学定員が200名以上400名未満の場合は、合計12名まで、入学定員が400名以上は合計15名までをそれぞれの上限とする。

(2) 決勝

①決勝出場人数は洋菓子部門40名・和菓子部門20名までとする。

②地区別予選通過人数は、地区毎の申請者数の割合で予め按分した人数とする。

8 出場部門

出場者は、洋菓子部門、和菓子部門の2部門からあらかじめ1部門を選択し、与えられた課題で製菓技術を競う。

9 決勝課題（予定）

- (1) 出場者は、規定課題と自由課題で製菓技術を競う。
- (2) 規定課題は、次のとおりとする。

【洋菓子部門】

課題1【ナッペ】

- ①直径18cmのスポンジケーキを3枚スライス（1枚約1.5cm厚）にして、バタークリームをナッペする。

課題2【絞り】ローズ絞り・シェル絞り

- ①ナッペしたスポンジケーキに、縁から1.5cm位置にローズ絞りとシェル絞りを交互に6等分間隔で絞る。ローズ絞りは直径3cmで、シェル絞りの長さは4.5cmで絞る。
- ②側面の半分に応用でスクロールを絞る。
- ③下面は長さ3cmのシェル絞りをケーキの周りに等間隔で絞る。会場に常備する口金は星型8-8を使用する。

課題3【パイピング】

- ①側面の半分にはパイピングを3か所均等に3本絞る。会場に常備する口金丸2番（直径3mm）を使用する。

【注意】課題は作業会場に用意されるクリーム1名600gの範囲で仕上げること。
また、回転台を斜めに使用、膝をついての作業は減点対象とする。

【バタークリーム配合】

バター（無塩）900g、ショートニング600g、グラニュー糖750g、水300cc、卵白450g



下面 シェル絞り 側面 パイピング



シェル絞り ローズ絞り



側面 スクロール

【和菓子部門】

課題【練り切り（へら菊）】を4個作る。作業時間 30分。

- ①練り切り餡を淡紅色・濃紅色（ぼかし用）に染める。
- ②淡紅色と濃紅色でしべの周りを裏ぼかしにして包餡する。（練り切り餡りと中餡との割合は見本断面を参考にする）
- ③包みあがりの目方は、1個 50g とする。ただし、計量のはじめの1個についてのみ認める。（練り切り餡・中餡・しべ、それぞれを計量し計 50g とする。）
- ④包みあげたら丸腰高に整え、真ん中を少しくぼましながら全体を低くする。
- ⑤三角ベラで花びらを 16 枚切る。
- ⑥しべ棒を使用し、黄色の練り切り餡でしべをつける。
- ⑦断面を見せるため、1個だけ半分に切る。（残り 3 個は菓子盆で展示用する）

【注意】課題は作業会場で用意される練り切り餡 250g、小豆中餡 120g、着色料赤色、しべ用練り切り餡（黄色） 50g で仕上げること。

【練り切り餡配合】

餅粉 30g、水 25ml

白漉し餡（グラニュー糖 360g、水 適量、白生餡 600g）



包みあがり



三角ベラ花びら（上面）



三角ベラ花びら（側面）



練り切り（へら菊）断面



菓子盆（27.5cm×19.5cm 陶器製角プレート）

- ①作業時間は、合計 30 分以内とする。

尚、片付けは作業時間に含めないが、作業終了後は速やかに片付けを行い作業前の状態にし、作業教室の助手の先生のチェックを受ける。

- ②器具等の持ち込みは、個人の必要なものとする。
- ③提出用盛付容器（金台紙・菓子盆）は作業会場で支給されるものを使用する。
- ④調理台は、1台につき2名までの使用とする。

(3) 自由課題は、次のとおりとする。個人で必要な材料（計量済可）を持ち込み使用する。

【洋菓子部門】

課 題 指定素材を使用したアントルメ。
指定素材 チョコレート（3種類から選択）

原価規定 販売価格を1台3,000円～3,500円以内に想定して原価率は30%する。

展 示 1台を展示する。展示用盛付容器は、選手各自が用意し持参する。
※展示作品は会場で支給される金台紙を使用して盛付容器に展示する。
そ の 他 作品は直径21cmの円内に入る大きさ、高さは15cm以内とする。

【和菓子部門】

課 題 指定素材の両方を使用した和菓子（生菓子・半生菓子）とそれにあわせた干菓子を1種ずつ作成する。
指定素材 さつまいも・餡（小豆・白生餡・小豆生餡を使用したもの）

原価規定 販売価格を1組（和菓子1個・干菓子1個）450～500円以内に想定して原価率は30%とする。

展 示 1組（和菓子と干菓子）を展示する。展示用盛付容器は、作業会場で支給される菓子盆（27.5cm×19.5cm陶器製角プレート）を使用する。

その他 和菓子の大きさは1個45～50gとし、同じ物を20個作成する。
ベーキングカップや食品容器の使用は不可とする。ただしこれらを型として使用することは認める。干菓子は展示用のみ作成する。

①自由課題の作品は、展示用の他に味見用も用意する。

②味見用の作品の盛付容器は、作業会場で用意する。

③作業時間は、仕込5時間、仕上組立2時間（展示会場）とする。

尚、片付けは作業時間に含まれるので、作業終了後は速やかに片付けを行い作業前の状態に戻して、作業教室の助手の先生のチェックを受ける。

④器具等の持ち込みは、個人の必要なものとするが、それ以外に必要な器具等は、会場常備器具（別紙1）を使用する。作業終了後の不要な器具等の搬出は認める。

※持ち込み材料・器具類は、幅400mm×奥行800mm×高さ400mm以内の収納容器1個に全て収まる範囲とし会場に事前送付を認める。

⑤調理台は、1台につき2名までの使用とする。

10 審査

区 分	内 容	審査基準
予 選	決勝進出者を決定する。	大会規定による
決 勝	各賞受賞者を決定する。	大会規定による

※審査方法、基準は別紙2に定める大会規定による。

11 賞の種類(予定)

賞の種類 (予定)	部 門	
	洋菓子	和菓子
関係各省大臣賞	1	1
協会会長賞 ※1	1	1
自由課題優秀賞 ※2	1	1
規程課題優秀賞 ※3	1	1
関係団体長賞 ※4	1	1
協賛会社賞 ※5	15	5
大会会長賞	上記の賞を除く全員	

※1、※4、※5 は大臣賞を除いた上位者に振り分ける。

※2、※3 は大臣賞を除いた課題別の上位者に振り分ける。

12 申請料

区 分	会 員<単位：円>	一 般<単位：円>
予 選	5, 0 0 0	1 0, 0 0 0
決 勝	2 0, 0 0 0	6 0, 0 0 0

別紙 1

作業会場常備内容

1 規定課題用 (器具・材料)

【洋菓子部門】

◎支給器具 (1名単位)

品 目	品 目
口金 花8切8番 24mm×H38mm※直径×高さ	ホイッパー
口金 丸2番 14(3)mm×H32mm※直径(口径)×高さ	レードル
絞り袋 (ビニール製)	金台紙
ステンレスボール	回転台※下記のサイズは予定 (目安)

※口金の写真、回転台の仕様・写真

【口金】

【回転台】直径約 27cm×高さ約 9.5cm (予定)

材質：鋳物 (角度調整無し)



※口金・回転台は各自の持ち込みは認めない。

◎支給材料 (1名単位)

品 目	数 量
焼成済スポンジ	1台
調整済クリーム	600g

【和菓子部門】

◎支給器具 (1名単位)

品 目	品 目
三角へら (しべ押棒付き)	1本

※三角へらは各自の持ち込みを認める。

◎支給材料 (1名単位)

品 目	数 量
練り切り餡	250g
小豆中餡	120g
着色料 (赤色)	必要量
しべ用練り切り餡 (黄色)	50g
ラップフィルム	必要量

2 自由課題用（器具）

【洋菓子部門】

◎器具（1名単位）

器具備品名	個数	備考
ステンレスボール 1	2	内径 13cm
ステンレスボール 2	2	内径 15cm
ステンレスボール 3	2	内径 18cm
ステンレスボール 4	1	内径 24cm
ステンレスボール 5	2	内径 27cm
ゴムベラ（シリコン）	2	耐熱
木ベラ（宮島、スパテラ）	1	
刷毛（シリコン）	1	
取り板	1	40×60cm
ケーキクーラー	1	28×42cm
ホイッパー（大）	1	#10
ホイッパー（小）	1	#8
横レードル	1	
角バット	2	
パソワール（裏漉し用）	1	
タミ（ふるい）	1	
タミ（茶漉し）	1	
まな板	1	
卓上ミキサー	1	
片手鍋 1	1	15cm（2名で共用）
片手鍋 2	2	18cm（2名で共用）
片手鍋 3	2	21cm（2名で共用）
両手鍋	1	24cm（2名で共用）
計量カップ	1	200, 500, 1000cc（2名で共用）
ハンドミキサー	共用	
ロボクーブ（フードプロセッサー）	共用	
ジュースミキサー	共用	
計量秤	共用	2kg、10kg
ガスバーナー	共用	
アメランプ	共用	
急速冷却装置（ショックフリーザー）	共用	各会場に1機
冷蔵庫	共用	
オーブン	共用	
オーブン用天板	共用	6枚取り・フランス
マンケ型	共用	15cm、18cm

セルクル型	共用	15cm、18cm
電子レンジ	共用	
温度計	共用	200℃
ベーキングシート	共用	
シルパット	共用	
めん棒	共用	
銅鍋（ボール）	共用	内径 25cm

※一部 規定課題器具と重複あり

【注意】

- (1) 上記、器具备品リスト以外の必要な器具類は、各自で準備して持ち込むこと（幅 400mm × 奥行 800mm × 高さ 400mm 以内の収納容器 1 個に全て収まる範囲）。
- ※リストにない器具备品の貸出は一切しないので注意すること。
- (2) 作業で使用するダスター類は、必要枚数を各自で用意し持参すること。
- (3) 作業台の天板（トップ）は全面サイルスストーン仕様。どうしても大理石が必要であれば持参すること。

◎常備材料（「指定素材」以外は個人が計量済みで持ち込みも可能）

品 目	数 量
チョコレート（指定素材）	個人の必要量
薄力粉	個人の必要量
グラニュー糖	個人の必要量
バター	個人の必要量
生クリーム（中沢乳業 38%・42%）	個人の必要量
鶏卵	個人の必要量

【指定素材明細】

会社名：大東カカオ株式会社

製品名：以下

- ①スイート⇒ スペリオール ヴェルジェ（カカオ分 66%）
- ②ミルク⇒ スペリオール ラクテ（カカオ分 38%）
- ③ホワイト⇒ スペリオール ソワブラン（カカオ分 35%）

【和菓子部門】

◎器具 (1名単位)

器具备品名	個数	備考
ステンレスボール 1	2	内径 13cm
ステンレスボール 2	2	内径 15cm
ステンレスボール 3	2	内径 18cm
ステンレスボール 4	1	内径 24cm
ステンレスボール 5	2	内径 27cm
ゴムベラ (シリコン)	2	耐熱
木ベラ (宮島、スパテラ)	1	
刷毛	1	
取り板	1	40×60cm
ケーキクーラー (網)	1	28×42cm
ホイッパー (大)	1	#10
ホイッパー (小)	1	#8
横レードル	1	
角バット	2	
パソワール (粉ふるい用)	1	
まな板	1	
ステンレスすいのう	1	(2名で共用)
茶漉し	1	(2名で共用)
銅鍋 (ボール)	1	内径 25cm
片手鍋 1	1	15cm (2名で共用)
片手鍋 2	2	18cm (2名で共用)
片手鍋 3	2	21cm (2名で共用)
両手鍋	1	24cm (2名で共用)
卓上蒸し器 (角型)	1	30cm (2名で共用)
計量カップ	1	200, 500, 1000cc (2名で共用)
ハンドミキサー	共用	
ロボクープ (フードプロセッサー)	共用	
計量秤	共用	1Kg、10Kg
ガスバーナー	共用	
アメランプ	共用	
急速冷却装置 (ショックフリーザー)	共用	各会場に1機
冷蔵庫	共用	
オーブン	共用	
オーブン用天板	共用	6枚取り・フランス
蒸し器 (ボイラー)	共用	
卓上蒸し器 (角型)	共用	
卓上ミキサー	共用	

一文字鍋（平鍋）	共用	
巻きす	共用	
温度計	共用	200℃
ベーキングシート	共用	
おろし金	共用	
めん棒	共用	

【注意】

(1) 上記、器具备品リスト以外の必要な器具類は、各自で準備して持ち込むこと（幅 400mm × 奥行 800mm × 高さ 400mm 以内の収納容器 1 個に全て収まる範囲）。

※リストにない器具备品の貸出は一切しないので注意すること。

(2) 作業で使用するダスター類は、必要枚数を各自で用意し持参すること。

◎常備材料（「指定素材」以外は個人が計量済みで持ち込みも可能）

品 目	数 量
さつまいも（指定素材）	個人の必要量
餡（指定素材）	個人の必要量
ザラメ糖	個人の必要量
上白糖	個人の必要量
水飴	個人の必要量
薄力粉	個人の必要量
片栗粉	個人の必要量

【指定素材明細】

さつまいも ⇒ 鳴門金時（黄色）

さつまいも ⇒ パープルスイート（紫）

小 豆 ⇒ 北海道産

小豆生餡 ⇒ 北海道産小豆

白生餡 ⇒ 北海道産テ亡

別紙2

1 予選（書類）審査 大会規定

- (1) 予選審査は、協会会員から推薦を受け協会会長が認めた実技指導教員が審査する。
- (2) 評価は減点方式とする。
- (3) 審査項目は以下とし、各審査項目の配点の範囲内で欠点の程度に応じて減点する。

【洋菓子部門書類審査項目】

書類審査	得点
デザイン性（完成品のバランスなど総合的な完成度）	20
独創性（ケーキのデザインや仕上げにオリジナリティーが感じられるか）	20
適合性（自己テーマに合っているか、指定素材は適切に使用されているか）	20
色彩性（色使い・色彩バランス）	15
市場性（販売価格との妥当性・商品としての完成度）	15
価格性（原材料費は適正か）	10
合 計	100

【和菓子部門書類審査項目】

書類審査	得点
デザイン性（完成品のバランスなど総合的な完成度）	20
独創性（菓子のデザインや仕上げにオリジナリティーが感じられるか）	20
適合性（自己テーマに合っているか、指定素材は適切に使用されているか）	20
色彩性（色合い・色彩バランス）	15
市場性（販売価格との妥当性・商品としての完成度）	15
価格性（原材料費は適当か）	10
合 計	100

2 決勝（規定課題）審査 大会規定

- (1) 審査は、協会会員から推薦を受け協会会長が認めた実技指導教員が審査する。
- (2) 評価は減点方式とする。審査は、作業審査、作品審査とする。
- (3) 審査項目は以下とし、各審査項目の配点の範囲内で欠点の程度に応じて減点する。
- (4) 作業審査では以下の項目とは別に、手洗い、身だしなみ等の衛生面での不備、器具作業台の洗浄や整理整頓、片付け等の不備、不適切な持込品や材料を無駄にするなど不適切な作業、各作業の規程時間オーバー等があった場合は合計得点から減点する。

【洋菓子部門規定課題審査項目】

作業審査	得点
ナッペのクリームの使い方は良いか（かたさの調整など）	5
絞り袋はきれいに使用しているか	5
作品審査	得点
スポンジのスライスの正確さ（約 1.5cm 厚み 3 枚スライス／フリーハンド）	10
サンドするクリーム量の適切さ（1 段 約 3mm）	10
ナッペのクリームの塗り方にばらつきはないか	10
クリームは適切に塗られているか	10
クリームの状態は良好か	10
絞りの大きさは適切か	10
絞りの間隔は揃っているか	10
絞りの数は規定と相違ないか	10
パイピングの正確さ	10
合 計	100

【和菓子部門規定課題審査項目】

作業審査	得点
着色の適正（紅色の濃淡がきちんとできているか）	10
ぼかし具合は適切か（4 つとも同じになっているか）	10
菓子を乾燥させないように工夫されているか	10
作品審査	得点
4 個すべての形が揃っているか	15
1 個の重量が 50g になっているか	10
花びらが 16 等分になっているか（間隔・バランス）	10
包餡が均等にできているか	15
ヘラ筋の入れ方が適切か（餡が透けていないか・筋が浅すぎないか）	10
シベが製品の概要どおりであるか	10
合 計	100

3 決勝（自由課題）審査 大会規定

- (1) 審査は、協会会員から推薦を受け協会会長が認めた、実技指導教員及び実務経験者が審査する。評価は減点方式とし、審査は作業審査（実技指導教員）と作品・試食審査（実務経験者）とする。
- (2) 審査項目は以下とし、各審査項目の配点の範囲内で欠点の程度に応じて減点する。
- (3) 作業審査は、手洗い、身だしなみ等の衛生面での不備、器具作業台の洗浄や整理整頓片付け等の不備、不適切な持込品や材料を無駄にするなど不適切な作業、各作業の規程時間オーバー等があった場合は合計得点から減点する。

【洋菓子部門自由課題審査項目】

展示作品審査	得点
デザイン性（完成品のバランスなど総合的な完成度）	8
独創性（ケーキのデザインや仕上げにオリジナリティーが感じられるか）	4
適合性（自己テーマに合っているか）	4
色彩性（色使い・色のバランス）	4
市場性（販売価格も含め売れる商品であるか）	3
丁寧性（仕上げ等に丁寧な作業が見られるか）	2
試食審査	得点
味の構成（味[美味しさ]の総合評価）	20
適合性（指定素材が有効的に使われているか）	15
独創性（味付けや素材の扱いにオリジナリティーが感じられるか）	8
甘味度（お菓子として必要な甘味を生かしているか）	8
柔軟性（生地やクリームのはりやかさは適当か）	8
触 感（テクスチャーは良好か[口腔内触感]）	8
趣向性（食欲をそそるような外見か[食べたいと思うか]）	8
合 計	100

【和菓子部門自由課題審査項目】

展示作品審査	得点
デザイン性（完成品のバランスなど総合的な完成度）	10
独創性（菓子のデザインや仕上げにオリジナリティーが感じられるか）	8
適合性（自己テーマに合っているか）	6
色彩性（色合い・色彩バランス）	6
市場性（販売価格も含め売れる商品であるか）	5
丁寧性（仕上げ等に丁寧な作業が見られるか）	5
試食審査	得点
味の構成（味【美味しさ】の総合評価）	10
適合性（指定素材が有効的に使われているか）	10
独創性（味付けや素材の扱いにオリジナリティーが感じられるか）	8
甘味度（お菓子として必要な甘味を活かしているか）	8
柔軟性（生地の硬さや水分量は適当か）	8
触 感（テクスチャーは良好か【口腔内触感】）	8
趣向性（食欲をそそるような外見か【食べたいと思うか】）	8
合 計	100

別紙 3

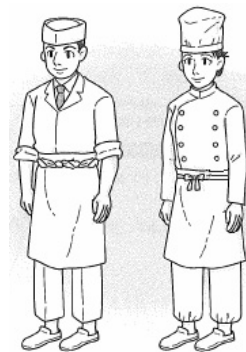
注意事項について

- 1 貴重品は、各自で管理（控室は施錠しない。できるだけ貴重品はポケットに入る程度のものとする）。
- 2 各会場の館内は全面禁煙とする。
- 3 大会中は、スタッフの指示に従うこと。
- 4 アンフェアな行為があった場合は、失格となるので十分注意すること。
- 5 規定時間内に作業が完了しない場合、失格となる場合もあるので注意すること。

- 6 作業前には必ず手を洗う等、衛生状態に十分留意すること。（当日は、身だしなみや作業における衛生状態のチェック有り）

なお、身だしなみについては、下記の内容を基準とする。

- (1) 帽子はしっかりかぶって頭髪が落ちないように
- (2) 長髪の場合は結んでおく
- (3) 白衣等は清潔なものを着用
- (4) 化粧品や整髪料は、においがきつくないものを使用
- (5) 手指はしっかり洗い、爪は短く
- (6) 時計、アクセサリ類は身に着けない
- (7) 調理作業中の出入りは、原則として禁止だが、トイレに行く場合、前掛け、帽子は脱いで行くこと。



- 7 持ち込み材料・器具類は、幅 400mm×奥行 800mm×高さ 400mm 以内の収納容器 1 個に全て収まる範囲を厳守（収納容器 2 個以上など違反が認められた場合には減点の対象とする）し、会場に事前送付する場合には、必ず学校名・出場者氏名・連絡先を明記して下記の送付先・期日で送付すること。

(1) 送付先

住所：〒604-8872 京都市中京区四条通千本角 TEL：075-541-0191

宛名：京都調理師専門学校内 コンクール事務局

(2) 到着指定日

平成 24 年 2 月 23 日（木）・24 日（金）の 2 日間のみ受付

- 8 コンクールに関する問い合わせは、協会事務局とし会場校には問い合わせしないこと。

一般社団法人 全国製菓衛生師養成施設協会 事務局

〒144-0052 東京都大田区蒲田 3-21-4 学校法人誠心学園内

TEL03-3734-4411 FAX03-3734-4089