

# 第2回マダガスカルバナラ ミコヤ杯 開催のご案内

主催：株式会社ミコヤ香商 後援：駐日マダガスカル共和国大使館

## 【開催要項】

### 1. 応募作品(第2回テーマ)

#### “バナラを活かした冷凍チーズケーキ”

チーズ素材を使用して作り、かつ「マダガスカル産ブルボンチーズ」「バナラスプリームST」「バナラ°-スト No.00」の中から2種類以上のバナラを使用し、「チーズフレーバ-SE」「クリームチーズフレーバ-PE」「マンハッタンチーズフレーバ-SE」の中から1種類以上のフレーバ-を使用して冷凍販売を前提としたチーズケーキを制作する

#### ((ルール))

- ・ケーキは縦15cm×横15cm×高さ5cm以内の大きさで製作する(この範囲内であれば形は自由とする)
- ・包装、シーラーした状態で冷凍保存、販売することを前提としたチーズケーキで、想定売価は2,000～3,000円であること
- ・解凍方法は常温で2時間解凍を原則とする  
※詳しくはHP内ミコヤ杯大会規定でご確認下さい

### 2. 参加条件

- ・日本で3年以上製菓技術者としての職務経験を有する方
- ・一次審査当日時点で45歳以下の方
- ・3年以上の職務経験がある方であれば、アドバザ-業、コンパ-外業、お菓子教室などをされている方でも参加可とする

### 3. 応募方法

- ・専用サイトにて必要事項を登録し、お申込み下さい  
(詳細は弊社HPの大会サイトよりご確認下さい)
- URL: <http://www.mikoya.co.jp/2nd-mikoya-cup.html>

- ・お申込が確認できましたら弊社よりメールでご連絡致しますので参加費のお振込をお願い致します
- ・参加費:3,000円(振込手数料はご自身でご負担お願い致します)
- ・申込締切日:2025年6月30日(月)

振込が確認出来ました参加者の方には、

- ・ブルボンチーズ 10本
- ・バナラスプリームST 20g
- ・バナラ°-ストNo.00 20g
- ・チーズフレーバ-SE 20g
- ・クリームチーズフレーバ-PE 20g
- ・マンハッタンチーズフレーバ-SE 20g

の試作用サンプルを郵送にてお送り致します

### 4. 審査方法

- ・一次審査は書類と味覚による審査  
冷凍で郵送していただいたものを常温で2時間解凍後、審査員で試食し上位7名を選出する
- ・二次審査は一次と同様の審査方法+審査員へのプレゼンテーション審査の上、上位3名を決定する
- ・採点は味覚80点、プレゼンテーション20点とする  
(今大会でのプレゼンテーションとは、審査員への説明、アピールのことを意味する)

### 5. 審査員

- ◎駐日マダガスカル共和国大使館 代表
- ◎中島 眞介氏  
(ホテルニューオータニ常務・総料理長)
- ◎リシャール・ルデュ氏  
(PH PARIS JAPON株式会社、ピエールマルコッパ代表取締役社長)
- ◎土屋 公二氏  
(ミュゼ・ドウ・ショコラ・テオブロマ オーナーシェフ)
- ◎野口 ゆきえ氏  
(ジャヌ東京パストリーシェフ)
- ◎水野 年純  
(株式会社ミコヤ香商代表取締役社長)

### 6. 大会日程

((一次審査))

日時:2025年8月2日(出)

((二次審査(決勝)))

日時:2025年9月6日(出) 10時から

会場:東京アメリカンクラブ(東京都港区麻布台2-1-2)

### 7. 賞金

- 優勝: 55万円
- 2位: 25万円
- 3位: 10万円
- 審査員特別賞: 5万円

ほか副賞あり

#### 【お問合せ・作品送付先】

〒151-0072

東京都渋谷区幡ヶ谷2-16-1 三和ビル8階

株式会社ミコヤ香商 『第2回マダガスカルバナラ ミコヤ杯』係

Tel03-3377-3377 Fax03-3373-7651

Mail:vanilla.info@mikoya.co.jp

担当:営業部 菊地、河本

※決勝進出者は氏名、勤務先、作品のレシピ、写真などを雑誌の掲載、販促用資料に使用させていただくことを了承いただきます