

第2回マダガスカルバナラ ミコヤ杯

【大会規定】

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バナラビーンズ」「バナラスプリームST」「バナラペーストNo.00」の中から2種類以上のバナラを使用し、「チーズフレーバーSE」「クリームチーズフレーバーPE」「カマンベールチーズフレーバーSE」の中から1種類以上のフレーバー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
※上記以外のバナラ、フレーバーの使用は認めないものとする
※各チーズフレーバーの添加量はレシピ総量に対して最低0.05%以上使用して下さい
- コンクールではありませんが、実際の販売を想定した構成と作業効率、原価と販売価格を考えて制作すること
二次審査では、それも踏まえたプレゼンテーションをしていただきます
- チーズケーキは縦15cm×横15cm×高さ5cm以内の大きさと制作すること
(この範囲内であれば形は自由とする)
- 包装した状態で冷凍保存、冷凍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時間解凍を原則とし、**解凍後の賞味期限は2日以内**を想定して作ること
- 別添えソースなどの使用は不可とする
- 個包装した状態を製品の完成形とし、飾りなどは付けないこと

参加申込、参加費の振込が確認出来たの皆様には

・ブルボンバナラビーンズ	10本
・バナラスプリームST	20g
・バナラペーストNo.00	20g
・チーズフレーバーSE	20g
・クリームチーズフレーバーPE	20g
・カマンベールチーズフレーバーSE	20g

の試作用サンプルを2週間以内に郵送にてお送り致します

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、アドバイザー業、コンサルタント業、お菓子教室などをされている方でも参加可とする

3. 大会日程・会場

申込締切日: 2025年6月30日(月)

一次審査日: 2025年8月2日(土) ※7/28～8/1の間で試食用チーズケーキを冷凍便で郵送していただきます

二次審査日: 2025年9月6日(土) 10時～

二次審査(決勝)会場: 東京アメリカンクラブ

〒106-8649

東京都港区麻布台2-1-2

4. 審査

(一次審査)

- 2025年8月2日(土)に6名の審査員で書類と味覚による審査を行い、**上位7名を選出**致します

<提出物>

- ・**味覚審査用冷凍チーズケーキ**×2台(10食分)

※1台をカットした際の1食分×10名分という意味 1台で10名分用意出来る製品の大きさであれば1台でも良い

- ・**レシピ**(レシピは専用用紙に記入したもの)
- ・**製品の写真**(レシピ専用用紙に貼り付ける)

以上のものを**7/28~8/1**の間に郵送にて弊社にお送り下さい

※**チーズケーキは必ずクール冷凍便でお送りください**

レシピ、写真は製品に同梱すること

- チーズケーキは常温(25℃前後の室温)で2時間解凍したものを切り分け、試食**します

※前日に冷蔵解凍は致しません 当日に冷房が効いた部屋で2時間解凍致します

- 審査結果については、8/10(日)までに郵送にてお知らせ致します

二次審査に選出された7名には、再度二次審査試作用のバニラ、フレーバーサンプルをお送り致します。

(二次審査(決勝))

- 2025年9月6日(土)、東京アメリカンクラブにて一次審査と同様に書類と味覚+プレゼンテーションによる審査を行い
上位3名と審査員特別賞を決定する

<提出物>

- ・**味覚審査用冷凍チーズケーキ**×2台

※**当日の写真撮影用と試食用で必ず2台を9/5(金)までに弊社にお送り下さい** 当日、会場までは弊社担当がお持ちします

- 当日はコックコート、サロンまたはエプロン、帽子を持参のうえ9時までに会場に集合お願い致します

会場に到着しましたら、弊社担当が会場内にご案内致します

- 所定の場所にて解凍後、ご自身で審査員6名分のカット、盛り付けをしていただき、5分ほどのプレゼンテーションをしていただいた後、試食していただきます

プレゼンテーションの際に製品の説明、バニラやフレーバーをどう使用したかなどをお話し下さい

- 採点は味覚80点、プレゼンテーション20点とする

※味覚では味、バランス、バニラとフレーバーの表現力を審査します

- 審査の上、上位3名と審査員特別賞を決定する

- 二次審査出場者7名にはディプロムを授与

- 優勝者には**賞金55万円を贈呈**、2位は25万円、3位は10万円、審査員特別賞は5万円を贈呈します

- 上位入賞者には副賞として**マダガスカル産ブルボンバニラビーンズ**を贈呈します

(優勝は1kg、2位は500g、3位は300g、4位以下は200gを贈呈)

5. その他注意事項

- コンクール出場者は最終審査が終わるまで応募作品の情報、画像などをSNS等で公開することを禁止する

- 二次審査出場者は、一次審査で提出したものと同様の製品を二次審査も提出すること

内容の変更、修正は禁止とする

- 二次審査(決勝)に進出した出場者は氏名、勤務先、応募作品のレシピ写真などを雑誌への掲載、

弊社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

- 応募作品は未発表のもの、店舗にて販売していないものに限る

【お問合せ・応募作品送付先】

〒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
『マダガスカルバニラ ミコヤ杯』係

Tel 03-3377-3377

Fax 03-3373-7651

Mail:vanilla.info@mikoya.co.jp

コンクール担当:営業部 菊地・河本

【提出用レシピ】

作品名

(レシピ) ※貼り付け欄に写真を貼り付け、製法も記入すること

1個当たりの原価

予定売価

賞味期限(解凍後)

<写真貼り付け欄>

(その他PR)