

【第6回クッキング・フェスタ】募集要項

アマチュア・焼き菓子・蒸し菓子コンテスト

応募締切
9/10(火)

募集期間	7月10日(水)～9月10日(火) 必着
応募方法	応募用紙(本紙中面)に必要事項を記入の上、お菓子の写真を添付し、総合区民センター窓口、郵送、メール(kumin-cookingfesta@kcf.or.jp)にて。財団のホームページ(https://www.kcf.or.jp/sogo)からもダウンロード可能。
応募資格	16歳以上のアマチュア、料理愛好会。個人またはグループ。
応募条件	1、作品はコンテストなどで未発表のオリジナル作品であること。 2、書類審査(1次審査)を通過した場合、本選に出場可能であること。 3、焼き菓子または蒸し菓子限定(和・洋・中)※生クリーム使用不可。
一次審査・オリエンテーション	厳正なる審査の上、おいしさ、工夫、外観、完成度を審査ポイントに5組選出します。 書類審査(1次審査)を通過した場合、オリエンテーション(事前説明会)に参加(必須)。 【オリエンテーションは10月27日(日)10:00～】
本選実技選考	12月1日(日)16:00開演(15:30開場) 「第6回クッキング・フェスタ～アマチュア焼き・蒸し菓子コンテスト～」(審査員: 鎧塚俊彦氏ほか) 会場: 総合区民センターレクホール(作品の発表展示・講演会)、調理室(調理) 1、来場者試食分として130名分(1名分30g程度)を指定時間までに調理、提供する。 2、展示用として1作品を作る。 3、当日は8:30から調理可能とし、14:30までに完成させる。
賞・賞品	グランプリ「Toshi Yoroizuka」賞、協賛商店賞・企業賞 など
その他・諸注意	<input type="checkbox"/> 応募書類および写真は返却いたしませんのでご了承ください。 <input type="checkbox"/> 応募されたレシピ・写真の著作権は主催者に帰属するものとし、新聞、雑誌、印刷物、ホームページなどに二次使用する場合がございます。 <input type="checkbox"/> 本選の食材費は総合区民センターが負担(13,000円まで)。 <input type="checkbox"/> いただいた個人情報は本事業に関わることにのみ使用します。 <input type="checkbox"/> 本選選出の場合、「クッキング・フェスタ」入場券を、指定枚数ご購入いただけます。
チケット	「第6回クッキング・フェスタ」本選と鎧塚俊彦氏による講演会のチケットは10月10日(木)発売

【1次審査(書類審査)および本選審査員】

■プロフィール

大久保洋子…元実践女子大学教授

(一社)日本家政学会食文化研究部副会長
和食文化国民会議理事及び調査研究部会長

群馬県出身。実践女子大学文政学部卒業。博士(食物栄養)。専攻は調理学・食文化論。

主な著書:「江戸の食空間～屋台から日本料理へ」(講談社学術文庫)

「江戸のファースト・フード」-町人の食卓、将軍の食卓-(講談社選書メチエ)

「食材と調理」和食文化ブックレット6(思文閣)

実績: 亀戸文化センター講座講師、江戸資料館レブリカ資料作成助言(江戸料理・展示物)、総合区民センター講座「江戸料理を学ぶ」(平成24年度前期)「身体にやさしいお菓子作り」(平成25年度前期)「おやつオリジナルレシピ試作実習～コンテストに出場しよう」(平成26年度前期)の講師。

平成26年度「第1回クッキング・フェスタ」から審査員を務める。

中川二郎…「パティスリーキャロリーヌ」オーナーシェフ(東京・春日町)

略歴 目白大学短期大学部教授

「東京製菓学校」洋菓子科就任中、欧州研修で修業する。12年間の教職を経て、練馬区(春日)に「パティスリー キャロリーヌ」をオープン。1992年ジャパングランプリ優勝。

社団法人東京都洋菓子協会・技術指導部委員。

主な著書:「スポンジ・パウンドケーキと焼き菓子」(PHP研究所)

『7人のパティシエーその発想の原点とケーキたち』(PARCO出版)

実績: 日本テレビ「世界一受けたい授業」12回出演。

総合区民センター講座「パティシエに習うお菓子教室」(平成28年度前期)の講師。

「第2回クッキング・フェスタ」から審査員を務める。



【本選審査員: 鎧塚俊彦】

■プロフィール

1965年生まれ

関西のホテルで修業後渡欧。スイス、オーストリア、フランス、ベルギーで8年間修業。ヨーロッパで日本人初の三ツ星レストランシェフパティシエを務め、帰国。

2004年、東京・恵比寿にて出来立てのスイーツを提供する「Toshi Yoroizuka」をオープン。六本木ミッドタウンや杉並にアトリエや店舗を構える。

また、世界初となる畑から一貫した自社生産のショコラづくりを目指し、南米エクアドルにカカオ農園「Toshi Yoroizuka Cacao Farm Ecuador」に着手。

2011年、長年の夢を実現して小田原石垣山山頂に2000坪の農園を併設したレストラン&パティスリー「一夜城 Yoroizuka Farm」開設。2013年、ASEAN首脳会議40周年記念晩餐会にてデザートを担当。2016年11月、東京・京橋に新旗艦店「Toshi Yoroizuka TOKYO」開店を機に本店及び本社移転。

2018年12月、恵比寿店をショコラ専門店「Yoroizuka EC」としてリニューアル。

2019年6月、杉並「Atelier Yoroizuka」を全面改装し「Toshi Yoroizuka Atelier」にリニューアル。

エクアドルのカカオ農園や、一夜城での農園開設、ほかにも各地の食や観光に関わる「大使」なども歴任し、素材の大切さと農業や地方の活性化にも尽力。

様々なお客様のニーズに応え、最高の素材を追い求め、確かな技術と知識を駆使してより良き菓子作りを奔走している。

あなたのレシピを大募集!!

第6回

クッキング

フェスタ

12/1
(日)
本選!

アマチュア焼き菓子・蒸し菓子コンテスト

出場者募集!

☆Toshi Yoroizuka (鎧塚俊彦氏) が審査☆

今年で6回目を迎えるクッキング・フェスタ!

スイーツ業界などで活躍している鎧塚俊彦氏を審査員にお迎えして、お菓子コンテストを開催します!

パティシエを目指している学生さんや、日頃お菓子作りを趣味にしている方、お友達同士やグループで、ぜひお気軽に参加してみませんか。

※詳しい応募方法は裏面をご覧ください。



第5回クッキング・フェスタ
グランプリ「Toshi Yoroizuka」賞
受賞作品『いい塩梅パイ』



(詳しいプロフィールは裏面参照)

※10月10日(木)から
講演会チケットを発売します。



お問合せ・主催・書類送付先
公益財団法人江東区文化コミュニティ財団 江東区総合区民センター
〒136-0072 東京都江東区大島4-5-1 TEL 03-3637-2261
(第2・第4月曜休館 但し祝日の場合は開館)