

募集要項

1. テーマ

「オレンジ・レモンを使ったケーキ」（詳細は応募条件をご覧ください）

2. 応募資格

- ・現在高校に在籍している方で、個人または二人組で応募してください。学校、学年は同じでなくても構いません。
- ・6月に開催される本選に参加可能な方（一次審査通過者は本選に出場していただきます）。
- ・応募方法、応募期間については表面をご確認ください。

3. 応募条件

- ・オレンジまたはレモンのどちらか片方、もしくは両方を使用したレシピを考案してください。
- ・オレンジは「バレンシアオレンジ」または「ネーブルオレンジ」を使用してください。
- ・個人または二人組で1作品のエントリーを原則とします。
- ・1ホール15cm以上を目安とし、素材や形（丸、四角、ロールケーキなど）についての規定はありません。
- ・制作時間は3時間とします。
- ・すべての作業工程にて、既製品（クッキーやパイシートなど）の使用は不可とし、すべて食べられるものを使用してください。ただし、以下に記載の既製品については使用可とします。

使用可能な既製品

- | | | |
|-----------------|-----------|-------------------------|
| ・フルーツなどのピューレ | ・マジパンペースト | ・ナパージュ |
| ・ナッツ類や野菜などのペースト | ・缶詰 | ・ピール（柑橘類の皮を煮て砂糖漬けにしたもの） |
| ・フルーツなどのジャム | ・着色料 | ・果汁100%ジュース など |

- ・材料、作り方はできるだけ詳しく記入し、アピールポイントは200～300字程度で記入してください。
- ・全体図は写真のみ可（イラスト不可）とし、断面図はイラストでも可としますが、写真でも構いません。
- ・一次審査通過者（本選出場者）は、5月2日（金）に本学HPにて発表し、本選の詳細書類を郵送します。

4. 本選について

- ・日時：2025年6月8日（日）9：00～16：00（制作、審査、結果発表、片づけを含む）
- ・場所：名古屋文理大学短期大学部 C館3階 製菓実習室
- ・各出場者に対して、本学学生1名がサポートに入ります。
- ・コックコート（貸与）、エプロン、帽子を贈呈します。
- ・昼食は各自ご準備ください。
- ・本選への交通費は各自ご負担ください。

5. 審査基準

一次審査【書類】

レシピから伝わる美しさや味の良さ、アイデア、アピールポイントなどを中心に審査します。

二次審査【実技】

味、完成度、衛生面、制作時間、プレゼンテーションなどを総合的に審査します。