



第14回

Kiri  2019

CONCOURS DE PÂTISSERIE
AVEC LE FROMAGE KIRI

キリ® クリームチーズ コンクール 2019



※2017年8月3日 於:ウエスティンホテル東京

キリ® クリームチーズコンクールは、
キリ®を使用した魅力的なお菓子をご提案いただく、
プロフェッショナルのためのコンクールです。
より多くの皆様にキリ®をご愛顧いただけるような
素敵な作品を期待しております。

各部門 最優秀賞受賞者に

フランス
研修旅行贈呈!



本場フランスでの製菓研修 &
キリ®の工場見学



各賞 受賞者には

コンクール
認定ロゴを贈呈!



※デザインは変更の
可能性があります。

〈応募締め切り〉

2019年6月9日(日)〈当日消印有効〉

過去のコンクールの概要や受賞作品はこちらでご確認いただけます。

<https://www.arcane.co.jp/kiri-contest/>

キリコンクール

検索

応募要項

募集部門

次の4つの部門といたします。 A. 生菓子部門 B. 焼菓子部門 C. ジュニア部門 D. ファクトリー部門

応募条件

- 作品にキリ® クリームチーズを使用し、他メーカーのクリームチーズを使用しないこと。
- 作品は未発表のもの（今後発売あるいは発売予定のものでも可能）または2019年に新商品もしくは新メニューとして発売されたもの。
- 最終審査に進出した場合、8月7日(水)に行われる審査会(実技審査/プレゼン審査)及び表彰式に出席すること。
- 最終審査では、以下の条件で製作、プレゼンを行うこと。

部門	製作時間	条件	プレゼン時間	最終審査時の提出個数
生菓子	3時間内	作品テーマは自由。作品の季節柄は問いません。 キリ®クリームチーズの配合量は自由としますが、キリ®クリームチーズの味がよく出ていること。	2分 対象:パティシエ審査員	ホールケーキサイズの場合6個。 プティガトーサイズ(ポーション)の場合40個。
焼菓子	2時間内	作品テーマは自由。作品の季節柄は問いません。 キリ®クリームチーズの配合量は自由としますが、キリ®クリームチーズの味がよく出ていること。 常温保存、常温販売可能。賞味期限14日以上(脱酸素剤使用可)	2分 対象:パティシエ審査員	
ジュニア	3時間30分内	作品のテーマは自由。作品の季節柄は問いません。 キリ®クリームチーズの配合量は自由としますが、キリ®クリームチーズの味がよく出ている「生菓子」であること。 ※実技審査ではビスキュイ類(土台)の持込可。	2分 対象:パティシエ審査員	
ファクトリー	完成作品 持ち込み	作品のテーマは「シンプルなしあわせ」。 季節に限定されない作品であること。 キリ®クリームチーズの使用量がキリ®クリームチーズを含めた総重量の20%以上であること。 全国CVSや大手流通展開を想定した作品で、自社の大量生産用工場ラインで目安として1ヶ月10万個(冷凍流通可)生産可能な製品。 生菓子/焼菓子/和洋菓子は問いません。 受賞作品は大手流通及びCVSとのマッチングをお手伝いさせていただきます。	各5分 対象:パティシエ審査員、 一般消費者審査員 ※最終審査の際、パッケージも審査させていただきます。 (イラストでも可)	最終審査に進出した場合、 改めてお伝えします。

※第1次審査通過作品の画像・出版物、ルセット及び製品化における著作権使用権については主催者に帰属するものとします。
また、場合により作品が第三者で製造される可能性がございますことご了承ください。

応募資格

お菓子を携わるすべてのプロフェッショナルの方（洋・和菓子職人、パン職人、料理人、製菓製パンメーカーの商品開発担当者など）。
※ジュニア部門以外は経験は問いません。ジュニア部門は2019年6月9日時点で経験年数3年未満（年齢問わず）といたします。
ジュニア部門に応募される方は必ず裏面の職業経歴への記入をお願いいたします。
※1人あたりの応募作品数は、各部門2点までとします。複数の部門に応募いただけますが、代理人による応募は無効とします。

応募時の注意事項

応募作品の作品名への「キリ」「kiri」という文字、もしくはロゴの使用はお断りさせていただいております。（例：kiri と○○のケーキ、○○ッキリ！、○○ de kiri など）
また、作品自体、パッケージ、POP、その他いかなる物に対しても同様にお断りさせていただきます。

応募方法

本応募用紙、またはアルカンのウェブサイト(<https://www.arcane.co.jp/kiri-contest/>)からダウンロードしたワードファイルに、所定の項目を記入し、作品の全体とカット断面の写真を貼付して(断面はイラストでも可)、郵送してください。なお、応募書類につきましては、作品写真を含め返却いたしませんので、予めご了承ください。

応募用紙の送付先

〒103-0014 東京都中央区日本橋蛸殻町 1-5-6 盛田ビルディング 株式会社アルカン キリ クリームチーズコンクール係
TEL: 03-6861-6106

応募締切

2019年6月9日(日)〈当日消印有効〉

応募された方の個人情報は株式会社アルカンにて厳重に保管し、応募された方の同意なしに第三者に開示・提供することはありません（法令により開示を求められた場合を除く）。

※審査の厳正を期すため、書類審査時にここから下の情報を審査員が見ることはありません。

フリガナ 氏名	性別 男・女	生年月日 年 月 日 才
自宅住所 〒	TEL ()	FAX ()
	E-mail	
フリガナ 勤務先名	所属	キャリア 修行開始から () 年
勤務先住所 〒	TEL ()	FAX ()
	E-mail	
応募部門	A: 生菓子部門 B: 焼菓子部門 C: ジュニア部門 D: ファクトリー部門	
フリガナ 応募作品名		

整理番号 No.

※この欄は記入しないでください。

■審査方法 書類審査ならびに実技審査を行います。

書類審査（第1次審査）

応募作品の中から各部門5作品ずつ、合計20作品を書類審査通過作品として選出します。
応募された方全員に2019年7月上旬までに書面にて書類審査結果を連絡いたします。

実技審査(最終審査)

書類審査を通過された方は、最終審査を2019年8月7日(水)に日本菓子専門学校(東京都世田谷区上野毛)で行います。
最終審査においては以下の制限が設けられています。

●生菓子部門 / 焼菓子部門 / ジュニア部門 (実技審査)

- ① 製作時間は規定の制限時間内とし、延長した場合は減点対象となります(作業台の片付け、整理整頓含む)。
- ② 持ち込み材料が応募作品のルセット通りであることと、持ち込み器具のチェックを行います。
すべて当日製作が原則ですので、飾り等半製品または製作済みの状態のものの持ち込みは認めません。
※ジュニア部門のみ、ビスキュイ類(土台)の持ち込みを認めます。
- ③ 基本的な器具や道具は会場のもを使用できます。また、プレゼンテーション用の皿はお持ち込みください。
- ④ オープンは各自個別使用可。冷蔵庫、冷凍庫、ショックフリーザーは共同使用。

●ファクトリー部門

当日、完成した作品を最終審査の会場にお持ちいただきます。パティシエ審査員の他、一般審査員による試食審査を行い、その際作品のプレゼンテーションを行っていただきます。

●全部門

- ① 作成、持ち込みいただいた作品は試食審査、撮影の他、表彰式会場で来賓・メディアの方にお召し上がりいただきます。
- ② 遠方からの参加者には会場までの主な交通費(国内に限る)を支給。また必要に応じて宿泊を手配いたします。

■賞および副賞

最優秀賞・・・・・・各部門1名
銀賞・・・・・・各部門1名
銅賞・・・・・・各部門1名

※最優秀賞受賞者にはフランス研修旅行を贈呈します。

※各賞受賞者には、作品販売時に使用可能なキリ®クリームチーズコンクール認定ロゴを贈呈します。

※受賞作品の認定ロゴを使用した製品の発売にあたっては、販売前に主催者にてルセット及び外観を確認させていただきます。

■作品の権利について

第1次審査通過作品の画像・出版物、ルセット及び製品化における著作権使用権については主催者に帰属するものとします。
また、場合により作品が第三者で製造される可能性がございますことご了承ください。

■サンプル提供

ご希望の方には、試作用サンプルとしてお一人様につき、キリ®クリームチーズ1kgを提供いたします。

①名前 ②送付先 ③TEL ④勤務先名を明記の上、FAXにてお申込みください。(株)アルカン FAX:03-3664-6556

■その他

※受賞作品は後日、ベルジャボン及びアルカンのWEBサイト、パンフレットなどを通じて多くの方にご紹介させていただきます。

※受賞作品の製品の発売にあたっては、PR活動、メディアへの紹介等の積極的なサポートをさせていただきます。

※コンクールの広報活動の為、審査の様子、作品が各種メディアなど、あらゆる媒体で公開されることがございます。

■アンケートにお答えください。

- ① (クリームチーズを使用している方へ質問です) 月間どのくらいのクリームチーズをご使用でしょうか?
10kg未満 10~19kg 20~29kg 30~69kg 70kg以上
- ② キリ®クリームチーズを使用されていますか?
はい いいえ
- ③ (はいとお答えになった方に質問です) キリ®クリームチーズは月間ご使用のクリームチーズのうち、どの程度ご使用でしょうか?
約 [] %
- ④ 普段キリ®クリームチーズをよく使用する商品を教えてください(複数回答可)
スフレ レアチーズケーキ ベイクドチーズケーキ ロールケーキ その他ケーキ []
タルト 焼菓子 [] その他 [] 使用していない
- ⑤ クリームチーズを選ぶ際の基準を教えてください(2つ)
味 作業性の良さ ブランド 価格 その他 []
- ⑥ (キリ®以外のクリームチーズをご使用の方へ質問です) 宜しければご使用のブランド名を教えてください []
- ⑦ 第14回キリ®クリームチーズコンクールの開催をどのようにして知りましたか?(複数回答可)
雑誌(PCG) 雑誌(ガトー) 雑誌(カフェ・スイーツ) 雑誌[その他:] ダイレクトメール
職場の同僚や先輩 アルカンの営業員 他社の営業員 インターネットの記事 ブログ/SNS アルカンのホームページ
過去に応募したことがあるので その他 []
- ⑧ 第14回キリ®クリームチーズコンクールへ応募いただいた理由は何ですか?(2つまで)
フランス研修旅行 キリ®クリームチーズコンクール認定ロゴの活用が出来る 技術を向上させたい 同僚や先輩に勧められた
審査員からの評価 一般審査員からの評価 新商品をつくりたいから ジュニア部門があるから 過去に応募したから
CVS、大手流通での展開をしたいから その他 []
- ⑨ キリ®クリームチーズコンクールにこれまで何回応募されましたか?
はじめて 2回目 3回目 4回目 5回目 6回目以上

■問合せ先

株式会社アルカン TEL:03-6861-6106 メール:kiri@arcane-jp.com(受付時間10~17時 土日祝除く)

