第16回

キリ® クリームチーズコンクール2025

Kiri 2025
CONCOURS DE PÂTISSERIE AVEC LE FROMAGE KIRI

出場者募集中！

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商品をご提案いただく、
プロフェッショナルのためのコンクールです。
より多くの皆さまにキリ®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

旅行券
30万円贈呈

※イラストはイメージです。

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
2025年7月22日(火)必着

過去のコンクール概要や受賞作品はこちらでご確認いただけます。
キリクリームチーズコンクール 検索
https://www.arcane.co.jp/kiri-contest/

Instagramから発信中
@kiri_creamcheese_concours

主催者:ベル ジャポン株式会社／株式会社 アルカン
後援:協同組合 全日本洋菓子工業会／一般社団法人 日本洋菓子協会連合会／一般社団法人 日本パン工業会／全日本パン協同組合連合会
協力:日本菓子専門学校

募集要項

■募集部門

次の３つの部門といたします。　A. 生菓子部門　B. パン部門　C. ファクトリー部門

■応募条件

（１）作品にキリ®クリームチーズ（10kgまたは1kg）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。
（２）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、2025年に新商品もしくは新メニューとして発売されたもの。
（３）最終審査に進出した場合、9月30日（火）の最終審査及び表彰式に出席すること。
（４）商品の実現性・普及性・市場性・品質と価格のバランスも審査対象となります。

部門	条件	書類審査	最終審査
生菓子	●和菓子/洋菓子等ジャンルは問いません。 ●最終審査では製作時間3時間内に、ホールケーキサイズの場合4個（サイズは15cm以上）、プティガトーサイズ（ポーション）の場合30個を製作。 ●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良くでていること。	８月上旬 ［８月下旬までに書面にて結果をお知らせいたします。］	【最終審査　9月30日（火）】 ①実技審査3時間 ②プレゼン2分・試食
パン	●パン、サンドイッチ等（*揚げ物は対象外になります。） ●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良くでていること。 ●テイクアウトでの販売が可能なこと。 ●最終審査の持ちこみ個数は30人前、盛り付けた状態で審査させていただきます。作品は基本的に冷凍で送りこみ・持ちこみいただきます。（当日、仕上げやリベイク等の時間を30分設けます。）		【最終審査　9月30日（火）】 ①完成品持ち込み ②プレゼン5分・試食
ファクトリー	●和洋菓子/焼き菓子/生菓子/アイス/パン等カテゴリーは問いません。（*揚げ物は対象外になります。） ●季節に限定されない作品であること。 ●キリ®クリームチーズを全使用乳製品に対して20％以上使用すること。 ●全国CVSや大手流通を想定した作品で、自社の大量生産用工場ラインで目安として1か月10万個（冷凍流通可）生産可能な製品。 ●最終審査の持ちこみ個数はホールサイズの場合4個（サイズは15cm以上）、ポーションサイズの場合30個となり、パッケージも審査対象となります。		【最終審査　9月30日（火）】 ①完成品持ち込み ②プレゼン５分・試食

※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

【生菓子部門】お菓子に携わる全てのプロフェッショナルの方
【パン部門】パンに携わる全てのプロフェッショナルの方
【ファクトリー部門】製菓製パンメーカー・CVSベンダーなどの企業関係者の方

※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・提供することはございません（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、書類審査時に本ページの情報及びアンケートを審査員が見ることはありません。

フリガナ 氏名	生年月日　年　月　日 歳
自宅住所　〒	TEL　（　　） E-mail
フリガナ 勤務先名	所属
勤務先住所　〒	TEL　（　　） FAX　（　　） E-mail
応募部門　☐ A：生菓子部門　☐ B：パン部門　☐ C：ファクトリー部門　※該当する応募部門に✓をお付けください	
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。

■応募方法

本応募用紙に、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、応募用紙につきましては、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。
応募用紙記入の際、フリクションペン（インクの消えるペン）のご使用はお控えください。

■応募用紙の送付先

〒103-0014　東京都中央区日本橋蛎殻町 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

2025 年 7 月 22 日（火）〈必着〉

■審査方法　　書類審査ならびに最終審査を行います。

書類審査（第 1 次審査）

応募作品の中から生菓子部門5作品、パン部門5作品、ファクトリー部門5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 2025 年 8 月下旬 までに書面にて書類審査結果を連絡いたします。

最終審査

最終審査においては以下の通り実施いたします。

●生菓子部門（実技審査）（9 月 30 日（火）に日本菓子専門学校（東京都世田谷区上野毛）で行います。）
（1）製作時間は 3 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、整理整頓を含む）
（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。
（3）基本的な器具や道具は会場のものを使用できます。また、プレゼンテーション用の皿はお持込みください。
（4）デッキオーブ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。

●パン部門（9 月 30 日（火）に日本菓子専門学校（東京都世田谷区上野毛）で行います。）
作品は基本的に冷凍で送りこみ・持ちこみいただきます（当日、仕上げやリベイク等の時間を 30 分設けます）。
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。
プレゼンテーション用の皿は各自ご準備ください。

●ファクトリー部門（9 月 30 日（火）に日本菓子専門学校（東京都世田谷区上野毛）で行います。）
当日、完成した作品を最終審査会場にお持ちいただきます。
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。
プレゼンテーション用の皿は各自ご準備ください。また、当日配布の資料がある場合も各自ご準備ください。

●全部門
製作、持ち込みいただいた作品は試食審査、撮影、メディア試食等に使用させていただきます。

■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旅行券 30 万円分を贈呈します。
※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、発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、先着150名様に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：050-3588-6468

■その他

※受賞作品は後日、ベルジャポン及びアルカンの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。
※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。

■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）

この欄は記入しないでください。	／受付日	2025 年	月	日	／整理番号	No.

第 16 回 キリ®クリームチーズコンクール応募用紙

応募部門

該当する応募部門に
✓をお付けください。

☐ A ： 生菓子部門

☐ B ： パン部門

☐ C ： ファクトリー部門

キリ®クリームチーズの配合量

※生菓子・パン部門は使用比率の設定はございませんが参考としてご記入願います。
※ファクトリー部門は、キリ® クリームチーズを全使用乳製品に対して20％以上使用することが条件ですので、ご注意ください。
※クリームチーズは全量キリ® クリームチーズを使用してください。※焼成が必要なレシピの場合、焼成前の配合にて計算ください。

	製品1個あたりのキリ®の使用量	／	製品1個あたりの乳製品の重量	＝	キリ®の使用比率
	g		g		%
記入例	キリ 30 g	/	キリ 30g ＋ その他 170 g	＝	15 %

作品名	フリガナ

想定原価	円	想定売価	円	（ファクトリー部門の方はご記入ください） ライン生産した場合の１ロットの製造想定個数： 個

応募作品写真

作品の全体とカット断面の写真を貼付ください。（断面はイラストでも可）

写真はL判でご提出ください。

写真はL判でご提出ください。

※写真は作品の形や色使いなどが、はっきりと分かる角度から撮ったものを使用してください。
※念のため、写真の裏には氏名・勤務先名・作品名・応募部門名をご記入ください。
※別添資料がある場合は、併せて拝見します。

(生菓子部門の方) ホール4個(サイズは15cm以上)／ポーション30個に合わせた配合量をご記入ください。

(パン・ファクトリー部門の方) 1ロットに合わせた配合量をご記入ください。

【サイズ：［型　　　　　　］［　　　　］cm×［　　　　］cm×高さ［　　　　］cm［　　　　］個・台】

配　合	手　順

本大会や作品について思いがあれば、レシピ空欄にご自由にお書き下さい。

配　合	手　順

■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？（宜しければご使用のブランド名を教えて下さい。）
□はい［月間使用量　　kg］　□いいえ　［ブランド名　　］

③ 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［　　］

④ 第 16 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（パンニュース）　□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　□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［　　］

⑤ 第 16 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）
□旅行券　□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　□新商品をつくりたいから　□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［　　］

⑥ 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