



ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2015

ベルコラーデは、パティシエ、ショコラティエの皆様にご提供することを目的に、柔軟な発想でチョコレートの新しいおいしさや技術、獨創性、芸術性を表現していただくアワードを開催いたします。

2015年は「JAPAN」(日本)をテーマに、「チョコレート・フードペアリング」をベースとしたボンボンショコラとチョコレート・ピースモンテを制作いただきます。

見事優勝されますと、ベルギーへの研修旅行にご招待。皆様からのご応募をお待ちしております。

応募要項

- **テーマ**
JAPAN (日本)
- **応募資格**
日本国内に在住で、お菓子やチョコレートの製造販売に携わるプロフェッショナルの方(洋菓子技術者、ショコラティエなど)
※代理人による応募、原料チョコレートメーカーの方のご応募はご遠慮ください。
※1名様あたり1回、1店(社)につき3名様までご応募可
- **審査内容**
・第1次審査:書類および味覚審査
ボンボンショコラ2種類(モールドタイプ、エンローピングタイプ各1種類)、チョコレート・ピースモンテ(写真のみ)
・最終審査:実技審査(味覚・技術・芸術性)
※第1次審査提出作品の制作
- **応募規定**
- テーマに基づいた2種類のボンボンショコラ(現物およびレシピ、写真)、およびチョコレート・ピースモンテの作品(写真)をご応募ください。
- 柔軟な発想でチョコレートの新しいおいしさや獨創性、芸術性を表現してください。
- エンローピングタイプは「オリジンズ」からノワール・コレクション・ベル、モールドタイプは「オリジンズ」から1種類は必ずご選択、ご使用いただけます。
- ボンボンショコラ2種類は、「チョコレート・フードペアリング」をベースにレシピを作成ください。使用する「オリジンズ」チョコレートを、エントリー後に送付される『チョコレート・フードペアリング・ガイド』の「フードペアリング・ツリー」に存在する食材のうち、最低2品と組み合わせてください(チョコレート、生クリーム、バター、牛乳、糖類を除く)。
- ボンボンショコラのサイズは各15g以内、15-18℃で2週間以上の賞味期限を想定した配合で作成ください。
- チョコレート・ピースモンテは、チョコレート素材(ココアバターを含む)、食用色素以外の使用不可。
- ベルコラーデで取り扱いのある材料については、ベルコラーデ製品をご使用ください。
- 応募作品は応募者自身が開発した作品とし、全て未発表・未発売のもの。また、応募作品の制作はすべて応募者自身で行っていただきます。
- 最終審査に進出された場合、制限時間内(4時間)で、第1次審査でご提出のボンボンショコラ2種類(各20個)とチョコレート・ピースモンテを制作(幅40cm以内×奥行40cm以内、高さ制限なし)してください。
※上記に加え、エントリー後に送付される応募マニュアルの規定を全て満たしてご応募ください。
- **応募方法**
1.エントリー
ベルコラーデウェブサイトより、エントリーシートをダウンロードし、必要事項をご記入のうえ、メール、FAX、または郵送にて事務局あてにエントリーください。
<http://www.belcolade.jp/>
※応募者ご本人名でのエントリーのみ受付可。
2.エントリー登録証・エントリーキットの受領
①エントリー登録証:エントリー後、1週間以内にメールにて、エントリーIDをお送りいたします。
②エントリーキット:郵送にて事務局より勤務先ご住所宛にお送りします。
※エントリーキットの内容物:応募マニュアル、応募用紙、「オリジンズ」3種類各1kg、「チョコレート・フードペアリング・ガイド」、ベルコラーデ製品カタログ(各製品成分規格の記載あり)
- **3.応募作品のご提出**
エントリー後に送付される応募マニュアルの規定を全て満たして、郵送にて第1次審査提出物を、事務局宛て送付ください。
※エントリー後、必ず応募作品をご提出ください。
【第1次審査提出物】
①応募用紙(所定の書式にて必要事項を記載)
・ボンボンショコラ2種のレシピ・写真
・チョコレート・ピースモンテ写真など
②ボンボンショコラ2種類各12個(味覚審査用)
- **賞**
優勝(1名)、準優勝(1名)、銅賞(1名)、味覚賞(1名)
優勝者はベルギー研修旅行を授与(ベルコラーデ本社での2日間のトレーニングを含む約1週間の旅程。2016年予定)。その他賞状、副賞などを授与。
- **2015年スケジュール**
3月20日(金) エントリー締切(事務局あて必着)
4月 7日(火) 応募締切(事務局あて必着)
4月20日(月)~ 第1次審査(8名を選出予定)
4月24日(金)~ 最終審査進出者公表(ベルコラーデウェブサイトにて)
4月24日(金)~ 第1次審査結果通知(郵送)
6月24日(水) 事前説明(使用原材料・道具のチェック)
6月25日(木) 最終審査、表彰式・レセプション
最終審査会場:埼玉ベルエポック製菓調理専門学校
※事前説明・最終審査日程は予定。
- **主催**
ベルコラーデ(ピュラトスジャパン株式会社)
※チョコレート・フードペアリングとは:共通するアロマ成分をもつ食材同士を組み合わせ、おいしさを生み出すという手法(裏面ご参照)。詳しくは、エントリー後に送付される『チョコレート・フードペアリング・ガイド』をご覧ください。

エントリー締切日:3月20日(金)事務局宛必着

<http://www.belcolade.jp>

ベルコラーデウェブサイトより、エントリーシートをダウンロードください。

ジャパン・ベルコラーデ・アワード事務局

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前2丁目2番22号

ピュラトスジャパン株式会社 マーケティング部

TEL: 03-5410-2326 FAX:03-5410-2321 belcolade@puratos.co.jp

受付時間:月~金(祝除く)9:00~17:00


Puratos
Reliable partners in innovation