

- 応募規定リニューアル -

# ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2019



## Japan Belcolade Award 2019

ベルコラーデは、パティシエ、ショコラティエの皆様へ技術向上の機会を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しています。2019年は、これまで以上に自由な発想でチョコレートの作品制作にチャレンジいただけるよう、規定を改定いたしました。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**  
ご自身で作品のテーマを設定ください。
- **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(モールドタイプ1種類)、スナック(1種類)、ピエス・アーティスティック(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(5時間)
- **応募規定**  
下記に加え、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。
  - テーマに基づいた、ボンボンショコラ、スナック(現物各12個、レシビ、写真)、およびピエス・アーティスティックの作品(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。
  - ボンボンショコラのサイズは、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。
  - スナックは、チョコレートを使用した菓子を制作ください。チョコレートの使用量(割合)の規定はありませんが、全て食用可能なもので作成ください。また、スナックの定義はございませんが、生菓子は対象外となります。
  - スナックのサイズは、1個あたり20~50gの範囲内。15-18℃の場所で2週間以上の賞味期限を想定した配合で作成ください。
  - ピエス・アーティスティックは、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。また、ボンボンショコラ、スナックで使用するチョコレートは、ベルコラーデ製品より必ずご選択ください。
- 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(5時間)で、第1次審査でご提出のボンボンショコラ、スナック(最低各24個)、ピエス・アーティスティックを制作し、**台座(幅80cm×奥行25cm×高さ12cm)の上で仕上げてください。**
- 台座内にすべてのパーツをおさめていただく必要はありません。
- ピエス・アーティスティックのサイズ制限はありませんが、最終審査では、制作後レセプション会場へ作品を移動する必要があります。その際、事務局にて手配する車には限りがございます。荷室サイズが大きいタイプの車(バンタイプ)を手配いたしますが、事務局で手配する車に積むことが困難な場合には、ご自身でのご移動をお願いいたします。
- **賞**  
優勝(1名)、準優勝(1名)、銅賞(1名)  
ベスト・ボンボンショコラ賞(1名)  
ベスト・スナック賞(1名)  
ベスト・ピエス・アーティスティック賞(1名)  
優勝者に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。2020年予定)。その他賞状、副賞などを授与。
- **応募方法**  
1. エントリー  
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/award>  
※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(土日・祝祭日を除く)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、応募作品用チョコレート(最大3種類、計3kgまで)、ベルコラーデ製品カタログ(各製品成分規格の記載あり)、ご参考用スナックレシビ(ステファン・ルルー著書「ブラリネ」より)
- 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、スナックのレシビ・写真  
・ピエス・アーティスティック写真(前後左右)など  
② ボンボンショコラ、スナック各12個(味覚審査用)
- **2019年スケジュール**  
4月25日(木) エントリー締切(事務局あて必着)  
5月3日(金) ご質問フォーム締切  
5月10日(金) ご質問回答期限(5/31に頂いた場合)  
※質問の回答は随時行います  
5月16日(木) 応募締切(事務局あて必着)  
5月30日(木) 第1次審査(8名を選出予定)  
5月31日(金)~ 最終審査進出者公表  
(Facebookにて)  
<https://www.facebook.com/puratosyogashi/>  
9月4日(水) 事前説明(午後)  
(使用原材料・道具のチェック)  
9月5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)



エントリー締切日: 2019年4月25日(木)事務局宛必着



[www.belcolade.jp/award](http://www.belcolade.jp/award)

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

〒107-0061 東京都港区北青山2丁目11番9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: 03-5410-2319 (受付時間: 月~金(祝日除く) 9:00~17:00)

[belcolade\\_japan@puratos.com](mailto:belcolade_japan@puratos.com)

※応募規定などのご質問は、エントリーキットに同梱の「エントリー者用ご質問フォーム」よりお願いいたします。お電話では回答しかねます。



## 「ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2018」 優勝者 山本和希さんへお聞きしました！

「ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2018」にて優勝されました菓子工房みずほ 山本和希さんへ、ご応募から最終審査に至るまで、お話を伺いました。

Q.「ジャパン・ベルコラーデ・アワード2018」へ応募されたきっかけについてお聞かせください。

A. これまで、チョコレート工芸菓子、ピエス・アーティスティック(アメ細工)の複数のコンテストに参加しましたが、全て事前に制作する持ち込みのコンテストでした。以前の勤務先の上司の方が実技のコンテストで優勝した姿を見て奮起し、実技形式のコンクールに挑戦したいと思いました。2014年にもアワードに応募しています。第一次審査は通過しましたが、優勝できず悔しさが残りました。実家のパティスリーに帰郷し、自店を色々な方に知ってもらいたくて、再度応募しました。



最終審査で  
作品に取り組む山本さん

Q. 最初にご応募いただいた2014年から4年が経過しています。その間、技術の向上のため、務めた点についてお聞かせください。

A. 実家のパティスリーに帰郷してから、以前は参加していなかった講習会へ参加するようにしました。コンテスト、経営のことを聞くため他店を訪問したり、同世代の方と交流するなど、いろいろと自分から積極的に行動するようにしました。

Q. ボンボンショコラのレシピ構成で工夫された点、重視した点、改善を加えていかれた点などについてお聞かせください。

A. 作成したのは、ガナッシュアモンドカネル、ブランオレンジガナッシュ、オレンジ風味のフィアンティーヌの三層からなるショコラです。口どけの良さを重視し、2種のガナッシュは固さを均一にし、食感のアクセントに底にフィアンティーヌを加えました。味については、誰にでもわかりやすく、食べやすいショコラにしたかったのでオレンジ、アーモンド、シナモンの王道の組み合わせにし、ナッツの香りが印象的でアーモンドと相性が良いと感じたレ・コレクシオン・ベネズエラ、ミルクの深い味わいが特徴のブラン・セレクシオンのチョコレートをを使用しました。また、素材を香りで表現したかったので、オレンジゼスト、シナモンカシヤを生クリームでアンフィゼしてガナッシュに使用しています。蒸らす時間、素材の量を調節し、チョコレート感を出しつつ、素材の香りが負けないバランスを見つけるため、試作を重ねました。



山本さん優勝作品  
スナック Buche (アモンドオレンジカネル)  
ボンボンショコラ Raspberry short  
(ラズベリーショート)

Q. スナック(チョコレートを使用した菓子)のレシピ構成で工夫された点、重視した点などをお聞かせください。

A. テーマである「思い出のケーキ」とリンクするように、ショートケーキの三角形のデザインにしました。味は、ベリーのショートケーキをイメージし、ラズベリーをメインにシンプルに仕上げています。ガトーショコラシトロンビスキー感、花椒によりフルーティーさと香りが増したコンフィチュール・ラズベリーを酸味のアクセントにしました。また、スナックらしい食感を加えるため、パータ・モルト・ジャンドゥーヤでモルトパフを使用しましたが、それだけでは食感が弱いので、ブラリネを少し荒く仕上げ食感をより強くなりました。スナックは食べやすさも重要なポイントです。生地



優勝した山本和希さん(左)と審査員長のステファン・ルルー(右)

厚みやコンフィチュールは理想の固さを目指して何度も試作しました。

Q. ピエスモンテで表現するのに苦労された点、難しかった点についてお聞かせください。

A. 作品の中心となるパーツがしっかり作れていないとピエスモンテ全体のインパクトが弱く、印象も弱くなるため、メインのパーツがしっかり作られていることは、重要だと思います。ピエスモンテの核であるパティシエの表情や向き、形が印象的で、かつ可愛らしさを表現するのに苦労しました。



最終審査で  
作品に取り組む山本さん

Q. 第1次審査は味覚及び書類による審査でした。書類準備や提出するボンボンショコラ、スナック作成で気を付けた点などをお聞かせください。

A. 第1次審査の味覚審査が行われるのが作品提出後2週間でしたので、エンローピング、ガナッシュ、スナックのパーツが2週間後でも良い状態が保っているか、またフィアンティーヌやモルトパフなどの素材が温まることないように、何パターンか試作したものを比較して、レシピを確定していきました。

Q. 第1次審査後、最終審査に向けた準備内容についてお聞かせください。

A. 第1次審査の試作の段階で既に最終審査を見据えて準備をしていましたが、第1次審査通過後は、5時間の実技の段取りを頭の中で具体的にイメージし、必要な道具や器具をそろえ、最終審査会場の温度の変動が起きた場合でも対応できるように、温度が低い状態、高い状態と異なる環境で練習をしました。また、スナック、ボンボンショコラのコーティングを綺麗に仕上げられるように重点的に取り組みました。2014年の応募作品よりもパーツの量が増えたのに加え、無駄のない仕事ができるまで練習をした結果、通し練習の回数は前回の倍になりました。

Q. 最終審査当日の本審査では、練習通りに作業を進めることができましたか。

A. 部屋の温度が練習してきた環境より暑かった為、一部のパーツは常温ではなく冷蔵庫に入れ少し冷やしてから常温に戻すイレギュラーの対応をする必要がありましたが、ほぼ練習通りに進めることができました。ただ、パーツの接着面などが少し雑になってしまったので完成度には満足していません。

Q. 後進へのメッセージをいただけますか。

A. ベルコラーデ・アワードはショコラのコンテストに興味がある方は是非参加していただきたいです。アワードに参加し、コンテストの技術はもちろん日頃の作業にも活かせることを学ぶことができました。私自身、地方から参加して優勝することができました。遠方からでも躊躇せず是非挑戦していただきたいです。



山本さん優勝作品  
チョコレート・ピエスモンテ  
Memories of cake (思い出のケーキ)

www.puratos.co.jp www.belcolade.jp  
f www.facebook.com/puratosyogashi

Puratos Japan Co., Ltd. 2-2-22 Jingumae, Shibuya-ku, Tokyo 150-0001 Japan  
ピュラトスジャパン株式会社 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前2丁目2番22号  
Tel: 03-5410-2322 Fax: 03-5410-2321 belcolade\_japan@puratos.com

**Puratos**  
Reliable partners in innovation