

ジャパン・ベルコラーデ・アワード 2013

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芸術性を表現していただくアワードを開催いたします。第2回目の今回は "Nature" (自然) 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に加え、チョコレート・ピースモンテによる、チョコレートの味覚、技術、芸術性を披露していただきます。見事優勝されますと、ベルギーへの研修旅行にご招待。奮ってご応募ください。

応募要項

- **テーマ**
Nature (自然)
- **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。
※応募作品は応募者自身が開発した作品とし、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。
※1名様あたり1回、1店(社)につき、2名様までのご応募とさせていただきます。
- **審査内容**
第1次審査 (味覚および書類による審査): 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
最終審査 (実技審査): 上記作品の制作 (味覚、技術、芸術性の選考)
- **応募規定**
 - チョコレートはベルコラーデ「オリジンス」を各作品で最低1種類ご使用ください。
 - 上記チョコレートの「フードペアリング・ツリー」(エントリーキットに同梱の『チョコレート・フードペアリング・ガイド』ご参照) に存在する食材と組み合わせてください。
 - フードペアリングで組み合わせる食材として、最低2点を
- お使いください (チョコレート、生クリーム、バター、牛乳、糖類を除く)。
 - ベルコラーデで取り扱いは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。
 - ボンボンショコラは、未発表・未発売、15-18°Cで2週間以上の賞味期間を想定した配合で、各20g以内とさせていただきます。
 - ボンボンショコラと組み合わせたチョコレート・ピースモンテの制作 (幅40×奥行40cm以内、高さ制限なし) もお願いします。第1次審査では写真の提出、最終審査では実際に制作いただきます。
 - ピースモンテはチョコレート素材 (ココアバターを含む) および食用色素以外の使用は不可。
 - 最終審査では、制限時間 (4時間) 内で指定個数およびピースモンテの制作を完了して下さい。
- **賞**
優勝1名: ベルギー研修旅行 (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。2014年実施予定)、副賞、等。準優勝、第3位賞品もご用意しております。
- **応募方法**
 1. 所定のエントリーシートにて事務局あてエントリーをしてください (FAX、郵送、メールのいずれか)。その際、「オリジンス」の種類を3種類各1kgご指定ください。送付されるエントリーキットの「オリジンス」で応募作品の試作をお願いします。必ず応募者ご本人名でのエントリーをお願いいたします。
 2. エントリーシート受領後、1週間以内にエントリー登録証を返信いたします。別送でエントリーキット (応募用紙、オリジンス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) を事務局よりお送りします (応募者宛直送)。
※エントリーされた方は、必ず作品をご応募ください。
 3. 応募時提出物を宅配便または郵送にて、事務局宛ご送付ください。
(応募時提出物)
 1. 所定応募用紙 (作品レシピ等必要事項記載、ボンボンショコラ2種類およびピースモンテ写真貼付)
※応募書類・作品につきましては、返却いたしませんので予めご了承ください。
 2. ボンボンショコラ2種類各12個 (味覚審査用)
- **エントリー締切、応募締切、審査日程** (いずれも2013年)
 - 3月15日 (金) エントリー締切 (事務局あて必着)
 - 3月31日 (日) 応募締切 (事務局あて必着)
 - 4月15日 (月) 第1次審査結果通知開始
 - 5月23日 (木) 最終審査、表彰式実施
 最終審査会場: 埼玉ベルエポック製菓調理専門学校
会場 (さいたま市大宮区仲町 3-25、現校名: 埼玉ベルエポック製菓専門学校)
- **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。詳しくはエントリーキットに同梱の『チョコレート・フードペアリング・ガイド』ご参照。

裏面のエントリーシートよりエントリーください。
ピュラトスジャパンのウェブサイト (www.puratos.co.jp)
よりダウンロードもできます。

事務局・お問合せ先
ピュラトスジャパン株式会社
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 2-2-22
TEL: 03-5410-2326 FAX: 03-5410-2321
Email: belcolade@puratos.co.jp



2012年度優勝者の赤羽目健悟さんの作品 (左上、右)、優勝トロフィー (左下)