

# 日本一さくらんぼ祭り

## 「山形みやげ 高校生スイーツコンテスト」募集要領

### 1. 趣旨・目的

本県の特徴ある農産物を使用した土産品の開発を促進するため、高校生による県産さくらんぼを使用したスイーツコンテストを開催し、新たな発想による商品開発に結びつけるとともに、情報発信を行い、県産農産物の一層のブランド化と生産振興に資する。

### 2. 主 催： 山形県

後援(予定)： 山形県菓子工業組合、山形県洋菓子協会、山形県和菓子協会、  
J A全農山形、山形県教育委員会

協 賛： 鈴木食品製造株式会社（寒河江市）、日東ベスト株式会社（寒河江市）

### 3. コンテスト内容

(1) 募集作品： 県産農産物（さくらんぼ）を使用した山形らしい新作スイーツ

テーマ： 「一年ぶりに会いに行く大切な人へのお土産」

※ 平成29年3月末日現在、未発表のオリジナル作品に限ります。

※ 和菓子、洋菓子は問いません。

※ 常温保存で7日間賞味可能なスイーツをご応募ください。

(2) 応募資格： 県内高校の調理系及び農業系学科、調理クラブ等に所属する生徒4名以内からなるチーム（パッケージのデザインを担当する生徒は美術クラブ等に所属する方でもかまいません。）

最終審査会当日に担当教諭が引率して参加できることを条件とし、各校最大2チームまでとします。

(3) 応募方法

①別紙様式1、2に必要事項を記載のうえ、下記まで郵送してください。

山形みやげ 高校生スイーツコンテスト事務局  
株式会社 ハイスタッフ（担当：六澤、山川）  
〒990-2422 山形市中桜田1-7-23  
電話番号：023-632-6030  
F A X：023-632-6032

②応募締切： 平成29年5月15日（月）（当日消印有効）

③参加料は、無料です。

(4) 審査

①応募書類をもとに一次審査を行い、その結果を各校に通知します。

②一次審査を通過したチームは、6月17日（土）の「日本一さくらんぼ祭り」当日、最終審査会に出場し、審査会場（山形県郷土館「文翔館」（予定）：山形市旅籠町

3丁目4番51号)において、出品作(見本となるものを1つ御準備いただきます)のプレゼンテーションを行っていただきます。

審査員による実食、質疑応答も併せて行いますので、審査用に一口サイズ(小さいものであれば分けなくてもかまいません)15名分をご準備いただきます。

③また、日本一さくらんぼ祭りメインステージ(文翔館前)付近で一般来場者に試食用の配付(一口サイズ30名分をご準備いただきます)を行います。

④審査基準については以下のとおりとします。

- ・味や外観が優れているか
- ・土産品としての性質(持ち運びや日持ち等)を備えているか
- ・パッケージが商品の特徴を引き立て、魅力的であるか
  - ※ パッケージは実際に作らなくても、イラストでも構いません。
- ・テーマに沿ったネーミングやイメージとなっており、かつ、独創的で優れているか
- ・県産さくらんぼの特性を理解しそれを活かしたものであるか
- ・商品コンセプトが明確になっているか(どこで売るか、どんな人にも買ってもらいたいのか、販売価格(想定)が設定されているか)
- ・県産農産物やスイーツづくりに対する関心を持っているか

⑤審査員(以下の分野から5名程度) ※ 現在調整中

- ・県内菓子業界団体関係者
- ・マスコミ関係者
- ・県関係者 等

⑥その他

- ・決勝審査の作品は、一次審査で応募した作品と同じレシピで出品をお願いします。使用材料の変更や調理方法、著しく形状を変更することは認めません。但し、使用材料の分量の調整については許容範囲とします。

(5) 材料費に対する助成

応募予定チームに対しては、さくらんぼ加工品のサンプルキットを提供いたしますので、希望される場合は、(3)①の事務局あてに、別紙様式3に必要事項を記載のうえ申し込んでください。

※ サンプルキット申込締切: 平成29年4月23日(日)

サンプルキット申込方法: 郵送(当日消印有効)またはFAX

また、一次審査通過チームに対しては、試作用として上記加工品のほか、材料費として1万円を支給します。

※ サンプルキットの内容は下記のとおりです。

- a. 天然色素ナポレオン(軸付き)シラップ漬け・200g(鈴木食品製造㈱)
- b. さくらんぼピューレー(天然色素)・・・500g //
- c. 紅さやかピューレー・・・・・・・・・・200g //
- d. 佐藤錦果汁・・・・・・・・・・500g //

e. セミドライさくらんぼ (ナポレオン)・・・ 100g //

f. さくらんぼパウダー・・・・・・・・・・・・ 100g (日東ベスト(株))

※ さくらんぼ加工品については、「鈴木食品製造株式会社」様、「日東ベスト株式会社」様のご協力をいただいております。

※ サンプルキットの中の a.～e. の材料の利用方法については、鈴木食品製造株式会社様がお問い合わせについてお答えいただけます。

下記の期間内にお電話で直接お問い合わせください。

■お問い合わせ受付

鈴木食品製造株式会社

TEL. 0237-86-5161

担当 : 品質保証部 工藤、経理業務部 林、代表取締役 柴田

■お問い合わせ受付日時 5月12日までの月曜日から金曜日

9:00~17:30まで

※ f. についての問い合わせは事務局が日東ベスト様に問い合わせしますので、問い合わせ内容をEメールでお送りください。

【hitomi@hf-project.co.jp】山形みやげ 高校生スイーツコンテスト事務局

※ 一次審査通過チームへの材料の提供は、5月下旬に送付予定です  
(詳細別途連絡)。

※ 6月17日(土)の最終審査会に用いる材料等については、上記の支給品及び材料費によりご対応願います。

(6) 受賞

- ・グランプリ「山形県知事賞」 1点
- ・準グランプリ「山形市長賞」(予定) 1点
- ・佳作 2点
- ・プレゼン賞 1点

※ いずれの賞にも表彰状及び副賞(県産農産物及び菓子等)を授与予定

4. スケジュール

(1) 募集開始から最終審査会まで

5月1日頃 試作用さくらんぼ加工品サンプルキットの送付

5月15日(月) 応募締め切り(当日消印有効)

5月26日(金)※予定 最終審査会案内通知(一次審査会結果通知)

(2) 最終審査会(6月17日(土))

※ 詳細なタイムスケジュールについては、追ってご連絡いたします。

(15時までには終了予定)

※ プレゼンテーションは、1チーム5分程度を予定

## 5. その他留意事項

### ○全般

- (1) 応募書類の返却はいたしません。
- (2) 応募後の内容変更等は認めません。ただし、レシピの軽微な変更を行う場合や、やむを得ない理由によりチームの参加メンバーの一部が変更になる場合等は、事務局に連絡のうえ事前に承諾を得てください。
- (3) 事務局が応募書類等により知り得た個人情報、本コンテストの目的以外には使用いたしません。
- (4) 応募作品に係る著作権等は応募者に帰属いたします。ただし、作品の写真、レシピ等の資料については、県において使用できるものとします。  
また、応募作品のレシピに基づき、県内の菓子製造業者等が実際に製品化する場合は、著作権が認められるネーミングやデザインの使用については当事者間の契約によるものとし、県は関与いたしません。
- (5) 作品についての著作権、その他の権利侵害の責任が問われた場合、応募者が一切責任を負うものとします。
- (6) 記録のため写真や映像を撮影させていただくとともに、ホームページ等に掲載する場合があります。(ご都合悪い方は事前にお申し出下さい。)

### ○最終審査会当日

- (1) 会場までの旅費を支給します。
- (2) 調理に際しては衛生管理に細心の注意をお願いします。
- (3) 最終審査会当日に持ち込みいただく作品(審査会用・一般来場者用)につきましては、前日調理を基本とし、2日間以上安全に賞味できることを条件とします。併せて、作品については調理後からコンテスト当日まで適正な条件での保管をお願いします。

## 6. お問い合わせ先

山形みやげ 高校生スイーツコンテスト事務局  
株式会社 ハイスタッフ(担当:六澤、山川)  
〒990-2422 山形市中桜田1-7-23  
電話番号:023-632-6030  
FAX:023-632-6032

別紙様式 1

平成 2 9 年 月 日

山形みやげ 高校生スイーツコンテスト事務局 御中

( 学 校 長 名 )

「山形みやげ 高校生スイーツコンテスト」に対する応募について

このことについて、別添のとおり応募します。

- ※ チーム単位の参加申込書（別紙様式 2）添付
- ※ 1 校最大 2 チームまで

## 山形みやげ 高校生スイーツコンテスト 参加申込書

学 校 名				
(フリガナ) チ ャーム 名	( )			
(フリガナ) 校 長 名	( )			
(フリガナ) 担 当 教 諭 名	( )			
(フリガナ) 生 徒 氏 名 (学 科・学 年)	( )	( )	( )	( )
住所(学校)	〒			
電話番号 ( )			F A X ( )	
担当教諭メールアドレス：				
お土産品スイーツの名称				
お土産品スイーツのコンセプト（想定する販売場所、客層、想定価格等）				
スイーツづくりにあたって工夫した点や苦労した点				
参考とした商品、レシピ（書籍名等）				

材料と分量 ※1つの商品分

レシピ（詳細に記載） ※ 別紙記載可

完成したスイーツの写真（なるべくカラー写真の添付をお願いします。） ※ 別紙記載可

お土産パッケージのイメージ図

※ 別紙記載可

締め切り：平成 29 年 5 月 15 日(月) (当日消印有効)





## 「山形みやげ 高校生スイーツコンテスト」 さくらんぼ加工品(サンプルキット)申込書

■サンプルキットの提供を希望される場合、必要事項を記入し下記事務局宛て郵送又はFAXにてお申込みください

学 校 名	
チ ー ム 名	
担 当 教 諭 氏 名	
サンプル送付先住所	〒
電 話 番 号	

《サンプルキット内容》			※1チーム1セットとなります		
No.	名称		提供	提供容量(単位)	数量
a	シロップづけ	天然色素ナポレオン(軸付き)	鈴木食品製造株式会社	200g	1セット
b	ピューレ	さくらんぼピューレ(天然色素)赤	鈴木食品製造株式会社	500g	
c	ピューレ	紅さやか果汁	鈴木食品製造株式会社	200g	
d	果汁	佐藤錦果汁 半透明	鈴木食品製造株式会社	500g	
e	セミドライ品	さくらんぼ(ナポレオン)糖漬け乾燥品 洋酒風味	鈴木食品製造株式会社	100g	
f	パウダー	さくらんぼパウダー	日東ベスト株式会社	100g	

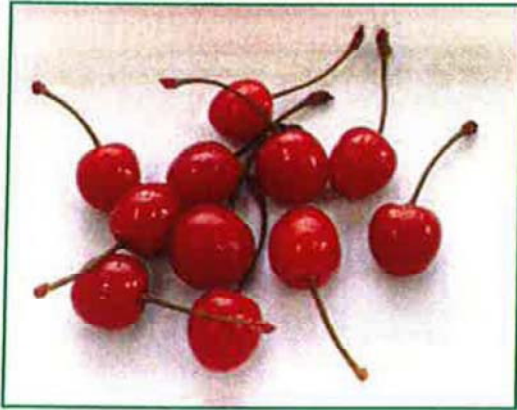
**4月23日締切**  
**(5月1日以降発送予定)**

《山形みやげ 高校生スイーツコンテスト事務局》  
株式会社ハイスタッフ(担当 : 六澤・山川)  
〒990-2422 山形市中桜田1-7-23  
T E L : 023-632-6030

**Fax : 023-666-6967**

## 1 シラップづけ

### ○ ラック色素着色(天然色素)さくらんぼシラップづけ



糖度 18～20%  
 pH 3.6～3.9  
 形状 枝付き、枝無し、枝無し種取りなどあります

#### 原材料

さくらんぼ(ナポレオン)  
 砂糖  
 ブドウ糖  
 クエン酸  
 ビタミンC  
 ラック色素  
 乳酸カルシウム

#### 栄養成分(計算値)

エネルギー	74 kcal/100g
水分	81.5 g/100g
たんぱく質	0.6 g/100g
脂質	0.1 g/100g
炭水化物	17.6 g/100g
灰分	0.2 g/100g
ナトリウム	3 mg/100g

## 2 ピューレー

### ○ ラック色素着色(天然色素)さくらんぼピューレー



糖度 18～22%  
 pH 3.7～3.9  
 性状 0.3mmメッシュ裏ごしピューレー  
 天然着色料ラックを使用した  
 明るい赤色を呈しています

#### 原材料

さくらんぼ(ナポレオン)  
 砂糖  
 ブドウ糖  
 クエン酸  
 ビタミンC  
 ラック色素  
 乳酸カルシウム

#### 栄養成分(計算値)

エネルギー	74 kcal/100g
水分	79.5 g/100g
たんぱく質	0.1 g/100g
脂質	0 g/100g
炭水化物	20.3 g/100g
灰分	0.1 g/100g
ナトリウム	3 mg/100g

### 3 果汁

#### ○ 佐藤錦果汁



糖度 15～20%  
pH 3.6～4.0  
性状 佐藤錦を丁寧に搾った果汁です  
半透明果汁に仕上げています

#### 原材料

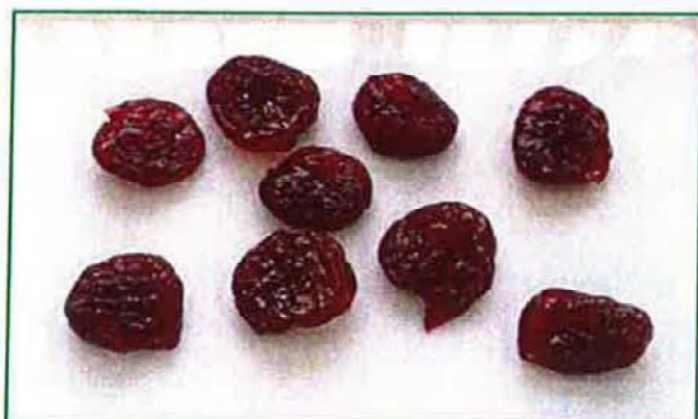
さくらんぼ(佐藤錦)  
ビタミンC

#### 栄養成分(分析値)

エネルギー	58 kcal/100g
水分	85 g/100g
たんぱく質	0.9 g/100g
脂質	0 g/100g
炭水化物	13.6 g/100g
灰分	0.5 g/100g
ナトリウム	1 mg/100g

### 4 セミドライ品

#### ○ さくらんぼ糖漬け乾燥品 洋酒風味



糖度 65～75%  
pH 3.0～4.0  
性状 天然着色さくらんぼを数日かけて糖上げし  
乾燥器でセミドライにした製品です

#### 原材料

さくらんぼ(ナポレオン)  
砂糖  
砂糖混合ぶどう糖果糖液糖  
洋酒  
トレハロース  
クエン酸  
L-酒石酸水素カリウム  
ラック色素

#### 栄養成分(計算値)

エネルギー	306 kcal/100g
水分	23.5 g/100g
たんぱく質	0.9 g/100g
脂質	0.1 g/100g
炭水化物	75.6 g/100g
灰分	0.2 g/100g
ナトリウム	3 mg/100g

## 山形みやげ 高校生スイーツコンテスト 2017

### ワンポイントアドバイス！

#### **テーマをもとにしたストーリーを考えてみよう！**

どんな人にどんな気持ちを込めて贈る土産菓子なのか、ストーリーをイメージし、意識して菓子を創作すると使う材料や調理方法に意味が生まれます。アイデアの背景にストーリーがあることで作品の魅力が深まります。

#### **サンプルキットの使い方を聞いてみよう！**

作品のアイデア作りはさくらんぼ加工品の使い方が鍵になります。今回参加希望されるチームの方にはさくらんぼ加工品のサンプルキットをお送りします。加工品によってはまだ一般に知られていない使い方があるかもしれませんので、是非メーカーさんに問い合わせてみてください。

##### ○サンプルキットについての問い合わせ

##### 《シラップづけ、ピューレ、果汁、セミドライについて》

鈴木食品製造株式会社 TEL.0237-86-5161

担当：品質保証部 工藤、経理業務部 林、代表取締役 柴田

■お問い合わせ受付日時 5月12日までの月曜日から金曜日  
9：00～17：30まで

##### 《さくらんぼパウダーについて》

【hitomi@hf-project.co.jp】さくらんぼスイーツコンテスト事務局

#### **売価をしっかりシミュレーションしてみよう！**

想定する販売価格が現実的かどうかポイントになりますので、材料計算表を使って販売価格のシミュレーションをしてみましょう。