



# 第6回ワイルドブルーベリーレシピコンテスト

## 《レシピコンテスト応募要項》

- **主催:** 北米ワイルドブルーベリー協会
- **募集部門:** ベーカリー部門、デザート部門、料理部門
- **応募条件:**
  - (1) 北米産ワイルドブルーベリーを十二分に活かした作品。  
(ベーカリー部門/デザート部門のみワイルドブルーベリーの使用量がワイルドブルーベリーを含めた材料の総重量の20%以上であること。)
  - (2) 作品は未発表のもの(今後発売または発表予定のもの、或いは過去半年以内に新商品として発表したもの)。
  - (3) 規定時間(ベーカリーのみ前日の折込生地の仕事のみ可)  
デザート部門/料理部門:3時間以内 ベーカリー部門:6時間以内
  - (4) 9月26日の最終実技審査、10月5日の表彰式(優秀賞/カナダ大使館賞受賞者のみ)に出席できる方。
- **応募資格:** 経験年数・ジャンルを問わず、パン職人、洋・和菓子職人、料理人の方。(複数の応募や他部門にまたがる応募も可能です。)
- **審査方法:**

〈応募締切〉 2009年9月10日(木)必着  
〈書類審査〉 2009年9月14日(月)  
一審査員により見栄え、味、独創性などの観点から計9作品を選出  
〈最終審査〉 2009年9月26日(土)  
場所:東京調理師専門学校(東京都新宿区西新宿7-11-11)  
一書類審査通過者による実技・試食審査  
審査員による審査後、優秀賞及びカナダ大使館賞の選出及び結果発表  
〈公式発表及び表彰式〉 10月5日(月) 15:00~17:00  
場所:カナダ大使館(東京都港区赤坂7-3-38)  
※優秀賞/大使館賞受賞者には、当日来客向けの試食・展示用に作品を作っていただきます。  
※表彰式参加のため、遠方からお越しの優秀賞/大使館賞受賞者と作品づくりのための助手1名の交通費は主催者で負担します。
- **審査員:** 仁瓶 利夫氏((株)ドンク 取締役)  
山崎 隆二氏(帝国ホテル東京 調理部ベーカリー課長 兼 ベーカリーシェフ)  
ジャン・ポール チェポー氏(ジャン・ポール チェポー クッキング 스튜디오代表)  
安食 雄二氏(パティシエ)  
福田 順彦氏(セルリアンタワー東急ホテル 料飲統括・総料理長)
- **賞金** 各部門優秀賞(各1名)15万円、カナダ大使館賞(1名)3万円+副賞
- **応募方法:** 応募用紙に必要事項を記入し、写真を同封のうえ、下記に郵送にて、  
**9月10日(木)〈必着〉**までに送付。
- **応募先** 北米ワイルドブルーベリー・インフォメーションセンター「レシピコンテスト」係  
〒150-0002 東京都渋谷区渋谷2-12-19  
東建インターナショナルビル9F (株)旭エージェンシー内  
Tel: 03-5766-2753
- **注意事項** 使用するワイルドブルーベリーは、北米産ワイルドブルーベリー(野生種)のみとなります。生鮮フルーツの飾り付けのみ栽培種をご利用できます。  
書類審査通過者にも9月14日前後に通知し、9月26日の最終審査に参加していただきます。(最終審査に参加するための交通費は各自ご負担ください。)応募作品の著作権は主催者側に帰属し、応募書類の返却は行いません。また、入賞作品はウェブサイトならびに各種メディアなどで発表されますので、予めご了承ください。

