

# 京都・城陽 青谷の梅 城州白スイーツコンテスト

じょう しゅう はく

## in 城陽 2016

いろんな  
アイデア  
期待して  
まへす!



城陽イメージキャラクター  
じょうりんちゃん

## コンテスト参加者募集!!

城陽市の良さを積極的にPRし、たくさんの方に来ていただけるまちを目指して、京都府随一の生産を誇る青谷梅林の特産梅「城州白」を使ったスイーツコンテストを開催します。和菓子・洋菓子問いませんので、皆さまが持つ城陽のイメージを表現していただき、これからの名物となるスイーツをつくってみませんか。



- 入賞作品**
- 最優秀作品賞 賞状+3万円 (1点)
  - 優秀作品賞 賞状+1万円 (各部門1点)
  - 審査員特別賞 賞状+1万円 (1点)

入賞作品は  
商品化を検討・  
応援する予定です!  
たくさんのご応募  
お待ちしております♪



青谷梅林・梅まつり  
キャラクター  
プラムちゃん

**募集締切** 平成28年8月31日(水) **当日必着**

**部門** 【プロ部門】 【一般部門】 ※いずれの部門も居住地は問いません

【プロ部門】 城陽市に愛着のある、飲食・パティシエなど料理や菓子づくりを業とする方を対象とした部門。

【一般部門】 城陽市に愛着のある、一般の方を対象とした部門。  
※未成年の方は保護者の同意が必要。

**募集要項** 裏面をご覧ください

または



主催 ● 城陽市〈城陽市商工観光課〉 〒610-0195 京都府城陽市寺田東ノ口16、17

電話 0774-56-4018 Eメール shoko@city.joyo.lg.jp

# 京都・城陽 青谷の梅 城州白スイーツコンテスト in 城陽 2016 募集要項

部門（いずれの部門も居住地は問いません）

【プロ部門】 城陽市に愛着のある、飲食・パティシエなど料理や菓子づくりを業とする方を対象とした部門。

【一般部門】 城陽市に愛着のある、一般の方を対象とした部門。※未成年の方は保護者の同意が必要。

## 城州白の特徴

城州白は、京都府下最大規模である青谷梅林で生産される品種で、全国でも城陽市が主な産地です。青谷梅林は、江戸時代に淀藩の奨励で、栽培が拡大した歴史があり、現在は城州白が主な品種として生産され、梅酒や和菓子などに利用されています。大粒・肉厚で皮が薄く、口に入れると種離れが良い品種です。黄色く熟すると桃のように甘く芳醇な香りを放ちます。

## 応募条件

### 【両部門共通】

- ・城州白をメインで使用すること。
- ・応募作品は、応募時点で未発表、未販売で、応募者のオリジナルであること。
- ・第1次審査以降は主催者が提供する城州白を必ず使用すること。
- ・第1次審査に展示用（完成品）1個及び試食用（縦3cm×横3cm×高さ3cm以内に切り分けたい一口サイズ）20個（予定）を持参すること。
- ・最終審査に展示用（完成品）1個及び試食用（縦3cm×横3cm×高さ3cm以内に切り分けたい一口サイズ）70個（予定）を持参すること。
- ・作品は3点まで応募可。

### 【プロの部】

- ・最優秀賞、優秀賞を受賞した作品は、必ず城州白（城陽産）を用いた商品化を行うこと。梅まつり期間中の梅まつり会場での販売（梅まつり実行委員会への委託販売または直接販売）を予定しています。
- ※ただし、販売期間、販売回数、販売価格等は問いません。
- ※梅まつりで販売するために必要な原材料（城州白）は原価にて融通することを予定しています。

### 【一般の部】

- ・最終審査に完成品及び試食品（縦3cm×横3cm×高さ3cm以内に切り分けたいもの）70個（予定）を持参できない場合は、市が飲食事業者へ委託して製造することが出来ます。ただし、出来上がった作品に対する異議申し立ては出来ませんのでご注意ください。
- ・応募作品の企画、レシピ、写真等に係る一切の権利（著作権・使用权等）を主催者に帰属させること。
- ※入賞作品（レシピ）は、事業者（菓子店等）による商品化・販売を目指す場合があります。

## 応募方法

- ・応募用紙に記入し応募。 ※プロの部のみ、商品化の際の販売予定単価の記入欄があります。

## 応募期間

平成28年7月15日（金）～8月31日（水） ※当日必着

## 審査方法

### ○第1次審査（試食審査）

- ・応募用紙（レシピ）提出者には、試作に用いる城州白を提供します。
- ・9月、10月に審査員による試作品審査会を実施し、各部門5点以内（計10点以内）の作品を選出。

### ○最終審査（試食・コンテスト形式審査）

- ・11月3日にコンテスト形式による試食審査を行います。専門家、選考委員に加え、梅スイーツに興味・関心のある一般の参加による試食審査とします。

## 審査基準

### 【両部門共通】

- ・食味、外観、獨創性に優れたものであるか
- ・城州白の特性（味・香り・固有感）を活かしたものであるか
- ・京都、城陽や青谷、城州白を絡めたストーリー性があるか

### 【プロの部】

- ・商品化するにふさわしい作品・企画内容であるか

### 【一般の部】

- ・商品化につながる可能性があるか

## 入賞作品

- 最優秀作品賞 賞状+3万円（1点）
- 優秀作品賞 賞状+1万円（各部門1点）
- 審査員特別賞 賞状+1万円（1点）

## 審査員

<第1次審査> 専門家等による審査項目への点数付け審査

<最終審査> 専門家・選考委員・一般参加者（※当日先着40名程度を想定）によるコンテスト形式での審査

## 作品及び個人情報の取り扱いについて

### 【両部門共通】

- ・主催者は、本コンテストの目的の範囲内で、応募作品を国、府、市、関係団体ホームページ、印刷物等に記載できるものとします。
- ・応募に伴う個人情報は、本コンテストの目的以外に使用しません。
- ・一次審査を通過した方は、氏名・事業者名等および住所（市町村名のみ）、コンテストの風景、肖像等を報道・報告記事等に掲載する場合があります。

【プロの部のみ】 応募作品については、レシピの詳細、分量、作り方等は原則公表しません。

## 留意事項

### 【両部門共通】

- ・市から提供する城州白以外の、応募に要する材料費、光熱費等、その他コンテストに参加する交通費等の一切の経費は応募者の負担とします。
- ・応募用紙、その他提出いただいた書類の返却は一切しません。
- ・入賞作品の発表後に応募条件等に当てはまらない事例が発覚した場合等は、入賞を取り消す場合があります。また、万一、第三者から著作権その他権利侵害等の責任が問われた場合、主催者はその責任を一切負いません。これらの苦情については、全ての応募者の責任において対応することとします。

## 応募・問合せ先

城陽市商工観光課

〒610-0195 城陽市寺田東ノ口16番地、17番地 TEL 0774-56-4018 Eメール shoko@city.joyo.lg.jp

※必ず件名「スイーツコンテスト応募」を入れてください。

