

スイーツ部門 スイーツ作品募集要領

2021.9.15

1 主催

世界お茶まつり実行委員会（事務局：静岡県お茶振興課）

2 応募テーマ

「お家でお茶と一緒に食べたいスイーツ」

3 募集期間

2021年11月1日（月）～2022年1月31日（月）

4 応募対象

どなたでも参加可能（プロ・アマは問いません）。グループでの応募も可能です。

未成年の方は、保護者の同意を得た上で応募してください。申込書に同意の証として保護者名をご記入ください。

5 応募条件

(1) お家でゆっくり、お茶を飲みながら食べたくなる手作りのスイーツを考案ください。

(2) 和菓子でも洋菓子でも可能です。

(3) 創作されたスイーツに合うお勧めのお茶の種類を明示してください。

（紅茶・深蒸し煎茶・ほうじ茶など）

(4) 作品にタイトルを付けてください。※応募フォームの作品名欄に明記

(5) 応募者のオリジナル・未発表のレシピに限ります。WEBサイトやレシピ本等からの転用や流用は禁止です。

(6) 常温または冷蔵で保管可能で、一食分ずつ提供できる状態で仕上げてください。

(7) 一般的に入手できる材料を用い、家庭で再現できる調理工程で制作してください。

(8) 他のコンテスト等に応募中または応募予定、過去に入賞した作品は応募できません。

(9) お一人様何点でも応募可能です。但し、入賞できる作品は1点のみです。

6 応募方法

(1) 世界お茶まつり2022公式ホームページ内「O-CHAと笑顔のある暮らしコンテスト」応募ページよりスイーツ部門を選択していただき、必要事項（氏名・年齢・職業・住所・電話番号・メールアドレス・作品名・作品に合うお勧めのお茶の種類・材料・調理方法・調理時間・アピールポイント）を記入し、完成したスイーツの写真を添付の上、応募してください。

(2) 完成したスイーツの写真は、JPEGまたはPNG形式の画像データで、1ファイルあたり5MBを上限とします。

7 入賞作品数・賞品（下記賞品は1点につき）

- (1) 最優秀賞 1点 QUOカード50,000円分・静岡県産茶葉の詰め合わせ・沈殿抽出式ティードリッパー（副賞）
- (2) 優秀賞 2点 QUOカード10,000円分・静岡県産茶葉の詰め合わせ（副賞）
- (3) 優良賞 3点 QUOカード3,000円分・静岡県産茶葉（副賞）

8 審査基準

- (1) お茶とのペアリングの完成度
- (2) 家庭で再現可能か
- (3) 独創性はあるか 等

9 審査員・料理研究家

- (1) 実行委員会事務局長
- (2) 料理研究家（後藤加寿子氏）
- (3) 県内専門学校関係者（中央調理製菓専門学校静岡校 副校長 中島哲也氏）

10 審査・結果発表

- (1) 2022年2月に審査会を実施し、入賞作品を決定します。
- (2) 入賞された方に対して、直接入賞のご連絡をいたします。
- (3) 2022年3月上旬に世界お茶まつり2022公式ホームページで入賞者を発表します。

11 表彰式

世界お茶まつり2022春のお茶まつりウィーク開幕セレモニー開催日に表彰式を行う予定があります。

表彰式：[会場] ふじのくに茶の都ミュージアム（静岡県島田市） [日程] 2022年5月1日（日）

※今後、変更になる可能性があります。

12 作品披露

入賞作品については世界お茶まつり2022秋の祭典の期間の中で試食会を行う予定があります。

秋の祭典：[会場] グランシップ（静岡市駿河区） [日程] 2022年10月20日（木）～23日（日）

※今後、変更になる可能性があります。

13 注意事項

- (1) 材料費など応募に係るすべての費用は、応募者の負担となります。
- (2) 応募作品の内容が以下にあたりと判断した場合、事務局の判断により、通知をせずに応募作品の露出を中止します。
 - (ア) 応募条件に反した場合。
 - (イ) 特定の個人や団体を非難するおそれや、その他公序良俗に反すると事務局が判断した場合。
 - (ウ) 個人や団体、企業などを特定するマーク等が入っている第三者の著作権・商標権・肖像権等に関する権利侵害が認められる作品。
 - (エ) 応募フォームに記入した内容が事実と反した場合や、記入漏れ等の不備がある場合。
 - (オ) 事務局が、応募作品を盗作または盗作の疑いや、SNSを含むWEBサイトからの転用または転用の疑いがあると判断した場合。
 - (カ) 企業、商品等の宣伝または政治目的、宗教勧誘等を意図するもの。
 - (キ) その他、事務局が不適切と判断した作品。
- (3) 入賞作品及び応募作品の著作権は応募者本人にあります。無償使用権（事務局以外の関係機関の催事などで使用する権利を含む）は事務局に帰属し、イベント等や各種印刷物、WEBサイト、放送番組、広告宣伝物等、その他関連制作物において、複製・表示・公表・頒布・放送・上映等で事務局名において使用します。また、入賞作品の改変（**レシピの修正、写真の色調調整や一部削除の変更等**）等の権利も事務局が有します。この場合、応募者本人は事務局に対し、著作権人格権にもとづく権利の主張を一切行わないものとします。
- (4) 第三者との間で権利（著作権・商標権・肖像権等に関する一切の権利）侵害等の問題が生じた場合、事務局は一切の責任を負わないものとし、応募者本人が自己の責任と費用において問題を解決するものとします。
- (5) 入賞商品発送後においても、規定等への違反があると事務局が判断した場合には、入賞の取り消しと入賞商品相当額の返還請求ができるものとします。
- (6) 入賞者には、印刷物作成のために、より解像度の高い画像データの提出をお願いすることがあります。
- (7) 本企画の内容については、変更となる場合があります。また、以下のいずれかが発生した場合は、予告無く本企画を中断または中止することがあります。
 - (ア) システムの不具合等により、本企画の実施が不可能になってしまった場合。
 - (イ) 火災、停電等により本企画の実施が不可能になってしまった場合。
 - (ウ) 地震、津波等の天災により本企画の実施が不可能となった場合。
 - (エ) その他、運営上、技術上の理由により本企画の中断または中止が必要と判断された場合。以上の場合以外の事由により本企画の中断、中止等が発生した場合でもこれに起因する参加者または第三者が被った損害に対して事務局は一切の責任を負わないものとします。
- (8) 特に取り決めのない事項については、事務局の判断により決定いたします。

14 個人情報の取り扱い

ご提供いただいた個人情報については、事務局にて、厳重かつ適切に管理し、作品管理、資料送付、連絡事務、その他事務局が必要と判断される事項等（次年度以降も含む）に限り使用し、第三者に対し、提供・公表はしません。但し、応募作品が入賞した際には作品名、氏名を公表します。

15 お問い合わせ先

〒422-8061 静岡県静岡市駿河区森下町3-6 [(株)エイエイピー内]

第8回世界お茶まつり実行委員会「O-CHAと笑顔のある暮らしコンテスト」窓口

TEL : 054-202-9010 fax : 054-284-6330 受付時間/月～金 10:00～17:00 土日祝・年末年始除く

Eメール : ocha2022@aap-jim.com

記載例

世界お茶まつり2022

O-CHAと笑顔のある暮らしコンテスト スイーツ部門 申込フォーム

(代表者) 氏名 ※グループの場合はグループ名も記載	静岡葵 [グループ名]
(代表者) フリガナ	シズオカ アオイ
(代表者) 年齢	19歳
(代表者) 職業 ※学校の場合、学校名も記載	[職業] 専門学校生 [学校名] ●●専門学校
応募者が未成年の場合 保護者氏名	静岡太郎
(代表者) 住所	〒●●●●-●●●● 静岡市駿河区●●区●—●
(代表者) 電話番号	●●●●-●●●●-●●●●●
(代表者) メールアドレス	●●●●●@●●●●●
作品名	豆乳プリン
作品に合うお勧めの お茶の種類	深蒸し茶
材料・調理方法・調理時間	[材料] 無調整豆乳 200ml 卵 2個 砂糖 大さじ1 バニラエッセンス 3滴 黒蜜 大さじ2
	[調理方法] ①ボウルに卵を割り入れ泡が立たないように混ぜます。 ②砂糖とバニラエッセンスを加え更に混ぜ合わせます。 ③無調整豆乳を静かに加え混ぜ合わせます。 ④ザルで漉してから、耐熱の器に入れ、ふんわりとラップをします。1個ずつ500Wのレンジで1分10秒加熱します。 ⑤粗熱を取ってから冷蔵庫で1時間程冷やし、黒蜜をかけて完成です。
	[調理時間] 80分
アピールポイント (200字以内)	電子レンジでパッと作れるお茶のお供に合う豆乳プリンです。 材料を混ぜ合わせて加熱するだけでぶるぶる食感のプリンが簡単に作れます。 豆乳のさっぱりした味わいが深蒸し茶にピッタリ合います。クセになりますので、女子会やおやつの時間におすすめです。
完成写真 JPEGまたはPNG形式の画像データで 1ファイルあたり5MBを上限	

世界お茶まつり2022

O-CHAと笑顔のある暮らしコンテスト スイーツ部門 申込フォーム

(代表者) 氏名 ※グループの場合はグループ名も記載	[グループ名]
(代表者) フリガナ	
(代表者) 年齢	
(代表者) 職業 ※学校の場合、学校名も記載	[職業] [学校名]
応募者が未成年の場合 保護者氏名	
(代表者) 住所	〒
(代表者) 電話番号	
(代表者) メールアドレス	
作品名	
作品に合うお勧めの お茶の種類	
材料・調理方法・調理時間	[材料]
	[調理方法]
	[調理時間] 分
アピールポイント (200字以内)	
完成写真 JPEGまたはPNG形式の画像データで 1ファイルあたり5MBを上限	