



CHOCOLATE
ACADEMY

第1回 チョコレートアカデミー™東京
チョコレート イノベーションコンテスト 2019 参加申込書

参加者 応募用紙

参加者 氏 名

年齢 歳 経験年数 年

会社名 (役職)

連絡先 (住所)

本審査当日のご連絡先携帯電話 — —

Eメールアドレス

参加 作品名

参加 部門カテゴリー名

画像 L版にて添付をお願い致します。※写真の裏側に名前、会社名、作品名を必ずご記載下さい。その後で写真を添付ください。

添付画像 L版

フォトコンテスト部門の方は
2L版サイズで添付下さい。

TOKYO



CHOCOLATE
ACADEMY

レシピ 以下に記載下さい。(パーツ記載欄は複数あるためコピー又は複製してお使いください。)最後にアピールする部分を記載下さい。アピールポイントは審査上加点の対象となります。

パーツ名

原材料

工程

TOKYO



アピールポイント

※加点対象のためきさいをお願いします。

TOKYO



記載例：

パーツ名 1 例

ジェノワーズ

原料名	g (グラム) 例
① 全卵	100 g
② グラニュー糖	60 g
③ 薄力粉	60 g
④ バター	40 g

工程

- ① 全卵をほぐし、グラニュー糖を混ぜ、湯銭に乗せ温め、生地温度 40°C になったら泡立てる。
- ② 篩った薄力粉を加え 55°Cの溶かしバターを混ぜ合わせる。
- ③ Φ18 cmの丸型に 200 g 充填し 180°Cのオーブンで 20 分焼成する。
- ④ 焼成後粗熱を取り冷凍する。

アピールポイント.例 (本審査ではアピールポイントも審査対象になります。)

- ・RUBY チョコレートの色合いを保つ為の工夫がされている
 - ・賞味期限がを長く生産性が良い
 - ・デザインの表現に桜を入れ日本人ならではの桜と RUBY チョコレートのフードペアリングの相性の良さを表現した。またモールド型の表面をカットを入れる事で宝石感を表現した。
 - ・RUBY チョコレートの使用量が全体重量の 40%を使用。
 - ・無着色 RUBY の色を活かしている
- 等々。

TOKYO



申し込み

参加者は申込書類に記載事項を確認の上、お菓子の内容やアピールできる写真を添付し、メールでの送付の場合は以下のアドレスへお送りください。6月末日までの送付をお願い致します。

E-mail: tokyo-chocolate-academy@barry-callebaut.com

また、郵送の場合は以下の住所までお送りください。6月末日消印まで有効と致します。

送付先住所

〒141-0032 東京都品川区大崎 2-11-1 大崎ウィズタワー21階

チョコレートアカデミー コンテスト事務局 尾形、小野宛

(宅急便の場合)

03-6887-8045 (チョコレートアカデミー代表) 11:00~17:00 まで着日は平日の着日設定をお願い致します。

※

提出後の資料はいかなる理由があっても返送や修正はご遠慮願います。

またレシピは業界紙、SNSにて使用をする場合が御座いますのでご了承ください。また、著作権やレシピの権利はバリーカレポーージャパン株式会社の方で有する事と致します。今後のお客様のレシピ開発にお役立て頂く為に使用を検討して参ります。ご理解とご協力の程宜しくお願い申し上げます。

その他ご不明な点が御座いましたらメールでのお問い合わせをお願い申し上げます。

kohei_ogata@barry-callebaut.com

問い合わせ担当 チョコレートアカデミー責任者 尾形剛平

参加費用 銀行振り込み 口座

<参加者のお振込先情報>

銀行名 : みずほ銀行 (0001)
支店名 : 新橋支店 (130)
預金種別 : 普通預金
口座番号 : 8428979
口座名義 : BARRY CALLEBAUT JAPAN(カ)
振込金額 : 各部門参加費詳細をご確認ください。