

チョコレートアカデミー™センター 東京 主催

Chocolate Innovation Contest 2020



第2回テーマ

Innovation from Japanese modern RUBY

～和モダン ルビーチョコレートイノベーション～



チョコレート イノベーション コンテスト 2020 (第2回)

シェフやクリエイターの方の製造、企画、開発、販売スキルと創造性の向上を目的とし、チョコレートに特化した経験や年齢を問わず、幅広く参加していただけるコンテストです。

コンテストの多様な部門カテゴリーからチョコレートの使い方や見せ方、味わいを競い合い、未来のチョコレートマスターを育てると共にシェフの創造力を刺激する事はチョコレートアカデミーの目標であり願いでもあります。

大会テーマ： Innovation from Japanese modern RUBY

～和モダンルビーチョコレートのイノベーション～

テーマの意義：第4のチョコレートとして登場した、シェフの五感を刺激するルビーチョコレート。その可能性は、挑戦し続けるシェフのインスピレーションをくすぐる、一度は「試してみたい!」と思わせるチョコレートです。

そんな INNOVATIVE (革新的) なチョコレートを用いた INNOVATIVE なクリエイションに日本人ならではの和モダンを合わせた、東京から世界へ発信する日本ならではの作品を求めています。

部門：

1. Innovative ペイストリー部門
2. Innovative ショコラトリー部門
3. Innovative お土産菓子部門
4. Innovative ヴィエノワズリー部門
5. 学生を対象にした Innovative タブレット部門
6. Innovative フォト部門 (全部門参加者)

大会開催期日・内容

■書類応募期間：5月某日より 7月24日(金)消印有効

■書類選考日(予選)：7月30日(木)(予定)

■書類審査結果発表：8月2日(土)(予定)

※選考結果はカレボー公式サイト(日本語)のコンテストページ、並びにチョコレートアカデミーのSNSにて発表いたします。



■審査員

-審査委員長兼運営執行役

チョコレートアカデミーセンター東京 責任者兼テクニカルサポート 尾形剛平

-特別審査委員 株式会社キミノメ 石丸直人 フォトグラファー（フォト部門）

-審査委員 カレボーアンバサダー Asterisque 和泉光一シェフ

-審査委員 カレボーアンバサダー 洋菓子マウンテン 水野直己シェフ

-審査委員 前回大会優勝者 インターコンチネンタル東京ベイ 徳永純司シェフ

-審査委員 前回大会総合3位 ペイストリー部門賞 Patisserie & Café DEL'IMMO 江口和明シェフ

-審査委員 Less by Gabriele Riva & Kanako Sakakura 坂倉加奈子 シェフ

■書類審査

・提出物： 本ルールブックの各部門の概要に記載の内容および、最終ページをご確認ください。

・宛先： チョコレートアカデミーコンテスト係まで Email にてご提出ください。

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

・提出締切： 2020年7月24日（金）消印有効

・書類審査参加者は複数部門にエントリーも可能です。

□ ルビーチョコレート RB1 サンプル希望について

コンテストの準備にあたり、ご希望の方には送料各自ご負担をご理解の上、ルビーチョコレート RB1 /1.5kg (1袋)を協賛致します。

ご希望の方は、下記 E-mail アドレスまでサンプル依頼のご連絡をお願い致します。

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

チョコレートアカデミーコンテスト 尾形、小野宛

お名前、会社名、住所、電話番号、到着日ご希望曜日をメールにご記載ください。

※お届け時間帯は午前中指定と致します。QRコードからでもご注文いただけます。



※【要注意】発送代金は着払い指定、ご参加者のご負担となります。

■本選考日（ファイナル）

・日時： 9月2日（水）9:00～（チョコレートアカデミー内又はオンラインコンテスト予定）

・場所： チョコレートアカデミー™センター東京（東京都品川区大崎2-11-1大崎ウィズタワー21階）
（予定）

・交通費：最終審査へ進まれた方は当日の交通費最大10,000円までお支払いいたします。

（宿泊等の費用は各自のご負担となりますのでご了承ください）



・本選審査概要：

最終審査の作品は全て送付していただきます。最終仕上げをした状態での常温または冷凍で送付可能なものを作成して下さい。

試食のポーションは自由ですが、審査員が試食可能なサイズを提出してください。

提出作品数は写真撮影用 3 個（プチガトーや個別の菓子の場合）、試食用 6 個サイズは味わいが分かるサイズであれば小さいポーションで実寸でなくても構いません。

ホールケーキやパウンドケーキ等の場合は、形状の変わらない物は 2 台、変わる物は 3 台ご用意ください。

30 cm × 30 cm の大理石の台に置いて仕上げます。

■ 賞品

- ・ Chocolate Academy AWARD（優勝者）：書類審査より選ばれた各部門 3 名のファイナリストから 1 名
- ・ 2 位（1 名）、3 位（1 名）、部門賞（各部門 6 名）、BCJ 特別賞（1 名）：各賞に表彰及び副賞
- ・ また上位入賞者は Gateaux 誌、カレボーのホームページ上にてレシピ掲載を予定

■ 参加費用

- ・ 本ルールブックの最終ページをご確認ください。



前回大会部門賞 江口和明さん

1. Innovative ペイストリー部門

1. 対象者

全ての製菓製パンに携わるプロフェッショナルな方、及びお菓子教室や製菓学校関係者。(経験年数は問いません)。

2. 概要

「RUBY で彩るクリスマス」をテーマにペイストリーで Wow!という驚きのデザイン性や美しさ、ルビーチョコレートならではの特徴を活かした革新的なレシピ開発を競います。生菓子、半生、焼き菓子、デザート、氷菓(アイスを含むケーキ等は良い)は問いません。配合中にルビーチョコレートを活かす点では添加量の多さは勿論、味わいで引き立たせる為のフードベアリングでの組み合わせの良さ、ルビーチョコレート本来の特徴である色合いを表現した物が求められます。更にインスピレーションは伝統的な和菓子をルビーチョコレートと一緒に用いたデザートで冷凍配送後解凍して、試食可能な構成にしてください。和モダンから取り入れ、和食材や和デザインを洋のルビーチョコレートと組み合わせた和洋折衷なクリスマスケーキを表現してください。

書類審査ではオリジナリティのあるレシピと写真で入賞者3名を選び、本選当日は冷凍配送にて商品を提出。仕上げ等が必要な場合も全て乗せた状態で送付ください。チョコレートアカデミーにて仕上げる時間は設けません。ルビーチョコレートの美味しさや美しさ、今までに無いお菓子で表現し、そこに商品コンセプトを加えて競います。また物性変化により販売や賞味期限を損なう物は減点の対象になります。

口頭や資料(パワーポイント使用可)にて、お菓子へのこだわりを3分程度でプレゼンテーションしてい



たきます。オンラインの場合は Google Meet（旧ハングアウト（ビデオ通話アプリ）にて実施いたします。

3. 詳細規定

- ルビーチョコレート RB1 を使用する
- バリーカレポー社の製品は使用可能
(Callebaut®,Cacao Barry®,Carma®, Chocovic®,Van Houten Professional, IBC 等)
- 他社製品のチョコレートは使用不可（Bean to Bar チョコレートも使用不可）
- 書類審査時の提出写真はフォト部門兼用の出品となるのでフォト部門の審査対象にもなります。過去の商品やお店で既に売られている物等の場合は使用不可です。またプロにお願いして撮影した物ではなく自身で撮影した写真を提出してください。
- 作品は未発表の物のみ使用。
- 作品の著作権はコンテスト事務局の所在とし、今後作品はチョコレートアカデミー及びバリーカレポー社の下、訴求活動に使用させていただくこととします。
- 作品はコンテスト終了後までは SNS などでの使用は禁止致します。また提出後は SNS や印刷物、宣伝媒体、WEB 掲載等での掲載による画像消去が出来ない事もご了承ください。
- 「RUBY」の文字は使用可能ですが、ご自身のブランドのロゴやマークの使用は不可。

4. 出品に際して

- 1 人何作品でも出品可能。参加費用 1 作品 3,000 円
- 提出は書類審査用 2L 版（127 mm×178 mm）1 枚
- 提出写真は書類審査用写真データ 画素数は 1,000KB まで同封またはメールに添付ください
SD カード、USB ファイル、DVD、メールへの添付等、形式は問いません。
また本選進出者には 10MB までの高画素データを提出してください。

5. 本選審査

実際に作成したお菓子の構成やコンセプトを審査員の前でプレゼンテーションしていただきます。口頭や資料（パワーポイント使用可、フォーマットは自由）をもとにお菓子のこだわりを 3 分間の動画にて発表してください。

6. 審査の基準

- ① ルビーチョコレートの使い方の工夫
- ② 特徴的な味わいや美しいルビー色を表現して欲しい
- ③ 商品として販売できる物で季節感や販売のイメージを加えること
- ④ オリジナリティを感じられること



- ⑤ ルビーチョコレートを感じられること
- ⑥ ルビーチョコレートと和モダンを組み合わせたフードペアリング
- ⑦ ルビーチョコレートならではの表現、和モダンなヴィジュアル
- ⑧ 商品化できること

7. 部門賞

最も優秀な作品に Ruby chocolate HERO of Pastry :ルビーチョコレートヒーロー（ペイストリー部門）として賞状とお好きなチョコレートアカデミー2日間クラス受講権（6万円前後相当）と副賞が贈られます。

2位3位にも賞状とチョコレートアカデミーテンパリングクラス又1日講習会（1万円前後相当）の授業ご招待と副賞をお贈りします。

総合順位は別途記載致します。

8. 入賞の発表

当コンテストの作品発表の場としてチョコレートアカデミーのインスタグラムアカウント、
#chocolateacademytky より配信予定です。



前回大会部門賞 高須聡さん

2. Innovative ショコラトリ部門

1. 対象者

全ての製菓製パンに携わるプロフェッショナルな方、及びお菓子教室や製菓学校関係者。(経験年数は問いません)。

2. 概要

「RUBY の新たな世界」を表現するショコラの技術で Wow! という驚きのデザイン性や美しさ、ルビーチョコレートならではの特徴を活かした革新的なレシピ開発を競いますチョコレート菓子、砂糖菓子、ナッツ加工品、で賞味期限は最低 1 週間の日持ちする物を作成ください。

配合中にルビーチョコレートを活かす点では添加量の多さは勿論、味わいで引き立たせる為のフードペアリングでの組み合わせの良さ、ルビーチョコレート本来の特徴である色合いを表現した物が求められます。また物性変化により流通や賞味期限を損なう物は減点の対象になります。更にインスピレーションは和モダンから取り入れ、和食材や和デザインを洋のルビーチョコレートと組み合わせた和洋折衷で表現して下さい。

書類審査ではオリジナリティのあるレシピと写真で入賞者 3 名を選び、本選当日は配送にて商品を前日までに提出。仕上げ等は全て終えた状態で送付してください。ルビーチョコレートの美味しさや美しさ、今までに無いお菓子で表現し、そこに商品コンセプトを加えて競います。口頭や資料(パワーポイント使用可)にて、お菓子へのこだわりを 3 分程度でプレゼンテーションしていただきます。オンラインの場合は Google Meet (旧ハングアウト (ビデオ通話アプリ)) にて実施いたします。



注意：焼き菓子がメインのチョコレート菓子はお土産部門が対象です。

3. 詳細規定

- ルビーチョコレート RB1 を使用する
- バリーカレボー社の製品は使用可能
(Callebaut®,Cacao Barry®,Carma®, Chocovic®,Van Houten Professional, IBC 等)
- 他社製品のチョコレートは使用不可 (Bean to Bar チョコレートも使用不可)
- 書類審査時の提出写真はフォト部門兼用の出品となるのでフォト部門の審査対象にもなります。過去の商品やお店で既に売られている物等の場合は使用不可です。またプロにお願いして撮影した物ではなく自身で撮影した写真を提出してください。
- 作品は未発表の物のみ使用
- 作品の著作権はコンテスト事務局の所在とし、今後作品はチョコレートアカデミー及びバリーカレボー社の下、訴求活動に使用させていただくこととします。
- 作品はコンテスト終了後までは SNS などでの使用は禁止致します。また提出後は SNS や印刷物、宣伝媒体、WEB 掲載等での掲載による画像消去が出来ない事も了承とさせていただきます。
- 「RUBY」の文字は使用可能ですが、ご自身のブランドのロゴやマークの使用は不可。

4. 出品に際して

- 1 人何作品でも出品可能。参加費用 1 作品 3,000 円
- 提出は書類審査用 2L 版 (127 mm×178 mm) 1 枚
- 提出写真は書類審査用写真データ 画素数は 1,000KB まで同封またはメールに添付ください。
SD カード、USB ファイル、DVD、メールへの添付等、形式は問いません。
また本選進出者には 10MB までの高画素データを提出してください。

5. 本選審査

実際に作成したお菓子の構成やコンセプトを審査員の前でプレゼンテーションしていただきます。口頭や資料（パワーポイント使用可、フォーマットは自由）をもとにお菓子のこだわりを 3 分間の動画にて発表してください。

6. 審査の基準

- ① ルビーチョコレートの使い方の工夫
- ② 特徴的な味わいや美しい RUBY 色を表現して欲しい
- ③ 商品として販売できる物で季節感や販売のイメージを加えること
- ④ オリジナリティを感じられること
- ⑤ ルビーチョコレートを感じられること



- ⑥ ルビーチョコレートと和モダンを組み合わせたフードペアリング
- ⑦ ルビーチョコレートならではの表現、和モダンなヴィジュアル
- ⑧ 見た目や味わいにおいて賞味期限を保つ工夫、商品化できること

7. 部門賞

最も優秀な作品に Ruby chocolate HERO of Chocolaterie:ルビーチョコレートヒーロー（ショコラトリー部門）として賞状とお好きなチョコレートアカデミー2日間クラス受講権（6万円前後相当）と副賞が贈られます。

2位3位にも賞状とチョコレートアカデミーテンパリングクラス又1日講習会（1万円前後相当）の授業ご招待と副賞をお贈りします。

総合順位は別途記載致します。

8. 入賞の発表

当コンテストの作品発表の場としてチョコレートアカデミーのInstagramアカウント、
#chocolateacademytky より配信予定です。



前回大会部門入賞 山川みゆきさん

3. Innovative お土産菓子部門

1. 対象者

全ての製菓製パン、カフェ・バー・レストランに携わるプロフェッショナルな方、及びお菓子教室や製菓学校関係者。（経験年数は問いません）。

2. 概要

「RUBY の新たな世界」を表現するお土産菓子で Wow! という驚きのデザイン性や美しさ、ルビーチョコレートならではの特徴を活かした革新的なお菓子のレシピ開発を競います。涼しい常温又は常温菓子を求めます。配合中にルビーチョコレートを活かす点では添加量の多さは勿論、味わいで引き立たせる為のフードペアリングでの組み合わせの良さ、ルビーチョコレート本来の特徴である色合いを表現した物が求められます。ルビーチョコレートの色が変化した作品は場合により減点の対象となりますが、意図が有る場合は説明を加えてください。

書類審査ではオリジナリティのあるレシピと写真で入賞者 3 名を選び、本選は常温または冷凍配送にて商品を提出。ルビーチョコレートの美味しさや美しさ、今までに無いお菓子で表現し、そこに商品コンセプトを加えて競います。

食べるシーンは常温 23℃程度を想定して下さい。当日の試食用に冷蔵庫は使用できません。

口頭や資料（パワーポイント使用可）にて、お菓子へのこだわりを 3 分程度でプレゼンテーションしていただきます。オンラインの場合は Google Meet（旧ハングアウト（ビデオ通話アプリ））にて実施いたします。



3. 詳細規定

- ルビーチョコレート RB1 を使用する
- バリーカレボー社の製品は使用可能
(Callebaut®,Cacao Barry®,Carma®, Chocovic®,Van Houten Professional, IBC 等)
- 他社製品のチョコレートは使用不可 (Bean to Bar チョコレートも使用不可)
- 書類審査時の提出写真はフォト部門兼用の出品となるのでフォト部門の審査対象にもなります。過去の商品やお店で既に売られている物等の場合は使用不可です。またプロにお願いして撮影した物ではなく自身で撮影して写真を提出してください。
- 作品は未発表の物のみ使用可能
- 作品の著作権はコンテスト事務局の所在とし、今後作品はチョコレートアカデミー及びバリーカレボー社の下、訴求活動に使用させていただくこととします。
- 作品はコンテスト終了後までは SNS などでの使用は禁止致します。また提出後は SNS や印刷物、宣伝媒体、WEB 掲載等での掲載による画像消去が出来ない事も了承とさせていただきます。
- 「RUBY」の文字は使用可能ですが、ご自身のブランドのロゴやマークの使用は不可能。
- 持ち込み仕上げ済みである事が条件です。

4. 出品に際して

- 1 人何作品でも出品可能。参加費用 1 作品 3,000 円
- 提出は書類審査用 2L 版 (127 mm×178 mm) 1 枚
- 提出写真は書類審査用写真データ 画素数は 1,000KB までをメールにて添付してください。
SD カード、USB ファイル、DVD、メールへの添付等、形式は問いません。
また本選進出者には 10MB までの高画素データを提出してください。

5. 本選審査

実際に作成したお菓子の構成やコンセプトを審査員の前でプレゼンテーションしていただきます。口頭や資料 (パワーポイント使用可、フォーマットは自由) をもとにお菓子のこだわりを 3 分間の動画にて発表してください。

6. 審査の基準

- ① ルビーチョコレートの使い方の工夫
- ② 特徴的な味わいや美しいルビー色を表現して欲しい
- ③ 商品として販売できる物で季節感や販売のイメージを加えること
- ④ オリジナリティが感じられること
- ⑤ ルビーチョコレートを感じられること



- ⑥ ルビーチョコレートと和モダンを組み合わせたフードペアリング
- ⑦ ルビーチョコレートならではの表現、和モダンなヴィジュアル
- ⑧ 商品化できること

7. 部門賞

最も優秀な作品に Ruby chocolate HERO of Souvenir :ルビーチョコレートヒーロー（お土産菓子部門）として賞状とお好きなチョコレートアカデミー2日間クラス受講権（6万円前後相当）と副賞が贈られます。

2位3位にも賞状とチョコレートアカデミーテンパリングクラス又1日講習会（1万円前後相当）の授業ご招待と副賞をお贈りします。

総合順位は別途記載致します。

8. 入賞の発表

当コンテストの作品発表の場としてチョコレートアカデミーのインスタグラムアカウント、[#chocolateacademytky](#) より配信予定です。



前回大会部門賞石川光治さん

4. Innovative ベーカリー部門

1. 対象者

全ての製菓製パンに携わるプロフェッショナルな方、及びお菓子教室や製菓学校関係者。（経験年数は問いません）。

2. 概要

「RUBY の革新的な世界」を表現するベーカリーで Wow! という驚きのデザイン性や美しさ、ルビーチョコレートならではの特徴を活かした革新的なパン、パン菓子へのアレンジレシピ開発を競います。冷凍解凍しそのまま食べられるパンを御提案ください。賞味期限は特定せず自由です。

配合中にルビーチョコレートを活かす点では添加量の多さは勿論、味わいで引き立たせる為のフードペアリングでの組み合わせの良さ、ルビーチョコレート本来の特徴である色合いを表現した物が求められます。また物性変化により流通や賞味期限を損なう物は減点の対象になります。レシピは書類審査にてオリジナリティのあるレシピと写真で入賞者 3 名を選び、本選当日は持ち込みにて商品を提出。ルビーチョコレートの美味しさや美しさ、今までに無いパン・菓子で表現し、そこに商品コンセプトを加えて競います。口頭や資料（パワーポイント使用可）にて、お菓子へのこだわりを 3 分程度でプレゼンテーションしていただきます。オンラインの場合は Google Meet（旧ハングアウト（ビデオ通話アプリ））にて実施いたします。



3. 詳細規定

- 発酵菓子またはパンであること。イーストや天然酵母を使用したレシピであること。
- ルビーチョコレート RB1 を使用する
- バリーカレポー社の製品は使用可能
(Callebaut®,Cacao Barry®,Carma®, Chocovic®,Van Houten Professional, IBC 等)
- 他社製品のチョコレートは使用不可 (Bean to Bar チョコレートも使用不可)
- 書類審査時の提出写真はフォト部門兼用の出品となるのでフォト部門の審査対象にもなります。過去の商品やお店で既に売られている物等の場合は使用不可です。またプロにお願いして撮影した物ではなく自身で撮影した写真を提出してください。
- 作品は未発表の物のみ使用可能
- 作品の著作権はコンテスト事務局の所在とし、今後作品はチョコレートアカデミー及びバリーカレポー社の下、訴求活動に使用させていただくこととします。
- 作品はコンテスト終了後までは SNS などでの使用は禁止致します。また提出後は SNS や印刷物、宣伝媒体、WEB 掲載等での掲載による画像消去が出来ない事も了承とさせていただきます。RUBY の文字は使用可能ですが、ご自身のブランドのロゴやマークの使用は不可能。

4. 出品に際して

- 1 人何作品でも出品可能。参加費用 1 作品 3,000 円
- 提出は書類審査用 2L 版 (127 mm×178 mm) 1 枚
- 提出写真は書類審査用写真データ 画素数は 1,000KB までをメールにて添付してください。
SD カード、USB ファイル、DVD、メールへの添付等、形式は問いません。
また本選進出者には 10M バイトまでの高画素データを提出してください。

5. 本選審査

実際に作成したお菓子の構成やコンセプトを審査員の前でプレゼンテーションしていただきます。口頭や資料 (パワーポイント使用可、フォーマットは自由) をもとにお菓子のこだわりを 3 分間の動画にて発表してください。

6. 審査の基準

- ① ルビーチョコレートの使い方の工夫
- ② 特徴的な味わいや美しいルビー色を表現して欲しい
- ③ 商品として販売できる物で季節感や販売のイメージを加えること
- ④ オリジナリティが感じられる



- ⑤ ルビーチョコレートを感じられること
- ⑥ ルビーチョコレートを活かす和モダンなフードペアリング
- ⑦ ルビーチョコレートならではの表現
- ⑧ パンとルビーチョコレートが共存し、商品化できること

7. 部門賞

最も優秀な作品に Ruby chocolate HERO as Bakery :ルビーチョコレートヒーロー（ベーカリー部門）として賞状とお好きなチョコレートアカデミー2日間クラス受講権（6万円前後相当）と副賞が贈られます。

2位3位にも賞状とチョコレートアカデミーテンパリングクラス又1日講習会（1万円前後相当）の授業ご招待と副賞をお贈りします。

総合順位は別途記載致します。

8. 入賞の発表

当コンテストの作品発表の場としてチョコレートアカデミーのInstagramアカウント、
#chocolateacademytky より配信予定です。



前回入賞者 儀光克哉さん

5. 学生を対象にした Innovative RUBY タブレット部門

1. 対象者

アマチュアのシェフで現在製菓製パン学校生、短大、大学、高校、高専に所属する学生が対象です。

2. 概要

「RUBY の新たな世界」を表現する上記の作品でルビーチョコレートの美味しさや美しさを表現してください。最終審査はオンラインで行います。口頭や資料（パワーポイント使用可）にて、お菓子へのこだわりを3分程度でプレゼンテーションしてください。

チョコレートの美味しさやトレンドのチョコレートを使い、タブレットを表現してください。

カテゴリーはタブレットですが、型に捕らわれない創作タブレットに挑戦してください。

ケーキ全般、焼き菓子、半生、チョコレート菓子、デザート、アイスクリーム、和菓子等からインスピレーションし新たなタブレットの世界を求めます。食べる温度帯は常温 23℃を想定しています。

和モダンを表現して下さい。最終形はタブレットであり、タブレットをパンにはさんだりクッキーにサンドしたりするアプリケーションではありません。口頭や資料（パワーポイント使用可）にて、お菓子へのこだわりを3分程度でプレゼンテーションしていただきます。オンラインの場合は Google Meet（旧ハングアウト（ビデオ通話アプリ））にて実施いたします。

3. 詳細規定

- ルビーチョコレート RB1 を使用する



- バリーカレポー社の製品は使用可能
(Callebaut®,Cacao Barry®,Carma®, Chocovic®,Van Houten Professional, IBC 等)
- 他社製品のチョコレートは使用不可 (Bean to Bar チョコレートも使用不可)
- 書類審査時の提出写真はフォト部門兼用の出品となるのでフォト部門の審査対象にもなります。過去の商品やお店で既に売られている物等の場合は使用不可です。またプロにお願いして撮影した物ではなく自身で撮影した写真を使用してください。
- 作品は未発表の物のみ使用可能
- 作品の著作権はコンテスト事務局の所在とし、今後作品はチョコレートアカデミー及びバリーカレポー社の下、訴求活動に使用させていただくこととします。
- 作品はコンテスト終了後までは SNS などでの使用は禁止致します。また提出後は SNS や印刷物、宣伝媒体、WEB 掲載等での掲載による画像消去が出来ない事も了承とさせていただきます。RUBY の文字は使用可能ですが、ご自身のブランドのロゴやマークの使用は不可能。

4. 出品に際して

- 1 人何作品でも出品可能。参加費用 1 作品 2,000 円
- 提出は書類審査用 2L 版 (127 mm×178 mm) 1 枚
- 提出写真は書類審査用写真データ 画素数は 1,000KB までをメールにて添付してください。
SD カード、USB ファイル、DVD、メールへの添付等、形式は問いません。
また本選進出者には 10MB までの高画素データを提出してください。

5. 本選審査

実際に作成したお菓子の構成やコンセプトを審査員の前でプレゼンテーションしていただきます。口頭や資料 (パワーポイント使用可、フォーマットは自由) をもとにお菓子のこだわりを 3 分間の動画にて発表してください。

6. 審査の基準

- ① ルビーチョコレートの使い方の工夫
- ② 特徴的な味わいや美しいルビー色を表現
- ③ オリジナリティが感じられること
- ④ ルビーチョコレートを活かすフードペアリング
- ⑤ ルビーチョコレートと和モダンを組み合わせたフードペアリング
- ⑥ ルビーチョコレートならではの表現、和モダンなヴィジュアル

7. 部門賞



最も優秀な作品に Ruby chocolate HERO of Pastry School Student :ルビーチョコレートヒーロー（学生を対象にした RUBY タブレット部門）として賞状とお好きなチョコレートアカデミー2日間クラス受講権（6万円前後相当）と副賞が贈られます。

2位3位にも賞状とチョコレートアカデミーテンパリングクラス又1日講習会（1万円前後相当）の授業ご招待と副賞をお贈りします。

総合順位は別途記載致します。

8. 入賞の発表

当コンテストの作品発表の場としてチョコレートアカデミーのインスタグラムアカウント、
#chocolateacademytky より配信予定です。



前回フォト部門賞 田中俊大さん

6.RUBY チョコレートを使用した Innovative フォト部門

1. 対象者

※コンテスト全部門の参加者の皆様が審査対象ですがフォト部門のみのご参加も可能です。

アマチュアのカメラマンでチョコレートの製造スキルをお持ちのパティシエやショコラティエの方、所属の会社や店舗で販売をされている方、企画販売促進やディスプレイ、POP等の作成のできる方に限ります。シェフの皆さんにはご参加いただき、チョコレートの美味しさやトレンドのチョコレートを写真で表現してみてください。写真の技術がきつとご自身のビジネスに活きるはずです。

2. 作品のテーマ

「RUBYの新たな世界」を表現する写真でルビーチョコレートの美味しさや美しさ、硬さや温度感等を表現し、以下の様な例を参考に自らの写真にコンセプトを加え表現を競います。書類審査で3人に絞り、本選では口頭や資料（パワーポイント使用可）にて、写真へのこだわりを3分程度でプレゼンテーションしていただきます。口頭や資料（パワーポイント使用可）にて、写真へのこだわりを3分程度でプレゼンテーションしていただきます。オンラインの場合はGoogle Meet（旧ハングアウト（ビデオ通話アプリ））にて実施いたします。

例① 綺麗且つありのままのRUBY色を、影や光に映し出す事で生まれる幾重ものRUBY色を表現する。

例② 他素材との RUBY のペアリングを表現。

例③ RUBY の今までに見た事もない美しさや美味しさを写真で表現する。

例④ チョコレート自体の写真（溶けている、冷えている、混ぜられている、食べている、等）、ペイストリー・デザート、ショコラトリー、スーヴニール、タブレット、等。

3. 詳細規定

- ・ プロが撮影した作品ではないもの
- ・ 写真の加工の技術を含め、完成度の高い物であればデジタル、フィルム写真は問わない
- ・ 一眼レフ、ミラーレス、デジタルカメラや携帯カメラ等の撮影カメラの種類は問わない
- ・ 作品は未発表の物のみ使用
- ・ 作品の著作権はコンテスト事務局の所在とし、今後作品はチョコレートアカデミー及びバリーカレボ一社の下、訴求活動に使用させていただくこととします。
- ・ 作品はコンテスト終了後までは SNS などでの使用は禁止致します。また提出後は SNS や印刷物、宣伝媒体、WEB 掲載等での掲載による画像消去が出来ない事も了承とさせていただきます。
- ・ 「RUBY」の文字は使用可能ですが、ご自身のブランドのロゴやマークの使用は不可能。

4. 出品に際して

- ・ プリント作品のみとします。参加費は各部門参加費に含む。
- ・ 1 人何作品でも出品可能。フォト部門のみの参加者は参加費用 1 作品 1,000 円
- ・ 書類審査用 2L 版縦（127 mm×178 mm）1 枚各部門の審査用併用し別途提出の必要は有りません。 ,
- ・ 画像のデータを書類審査通過者は追ってご提出ください（CD、DVD、USB、メール等（提出後はお返し出来ません））

5. 本選審査

実際に撮った写真のイメージやコンセプトを審査員の前で、3 分間の動画でプレゼンテーションしていただきます。

お菓子やチョコレートは自作した物、他者の作品でも構いませんが、お菓子の画像使用の権利や終了後の権利は提出側に在りますので、ご理解ください。

また、ご応募に際しまして発生致しました費用は各自でのご負担をお願い致します。最終審査へ進まれた方はご相談により交通費の一部支給を検討いたします。

6. 審査の基準

- ① チョコレートに携わる方々ならではの目線で美味しさや美しさ、可愛らしさ等表情を感じられる、オリジナリティあふれる写真である事。パティシエのシェフならではのクリエイションを期待。



- ② RUBY チョコレートを感じられる事。
- ③ RUBY チョコレートならではの表現。(色合いの美しさ、RUBY らしいチョコレート感)
- ④ 和モダンなアートを取り入れた物

7. 部門賞

最も優秀な作品に Ruby chocolate HERO of Photographer

:ルビーチョコレートヒーロー（フォト部門）として賞状とトロフィー、

チョコレートアカデミーテンパリングクラス又はチョコレート講習会（1万円相当）の授業へご招待する副賞をお贈りします。2位3位にも賞状とチョコレートアカデミーテンパリングクラス又1日講習会（1万円前後相当）の授業ご招待と副賞をお贈りします。

総合順位にはカウントされません。

8. 入賞の発表

当コンテストの作品発表の場としてチョコレートアカデミーのInstagramアカウント、
#chocolateacademytky より配信予定です。



第2回 チョコレートアカデミー™センター東京
BARRY CALLEBAUT チョコレート製品を使用した
イノベーションコンテスト 2020 参加申込書

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

◆写真の提出について

写真はL版縦にて提出をお願い致します。

※写真の裏面に名前、会社名、作品名を必ず記載して添付してください。

添付画像 L 版

フォトコンテスト部門の方は

2 L 版 縦向きで 1 枚添付して下さい。

糊又は両面テープでの接着貼り付けを

お願い致します。



◆レシピ

以下に記載して下さい。(パーツ記載欄が不足の場合はコピー又は複製してお使いください。)最後に、アピールしたい部分を記載して下さい。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 1

原材料

- ①
- ②
- ③
- ④

工程

- ①
- ②
- ④
- ⑤
- ⑤

パーツ名 2

原材料

- ①
- ②
- ③
- ④

工程

- ①
- ②
- ③
- ④



パーツ名 3

原材料

- ①
- ②
- ③
- ④

工程

- ①
- ②
- ③
- ④

パーツ名 4

原材料

- ①
- ②
- ③
- ④

工程

- ①
- ②
- ③
- ④



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。

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℃ になったら泡立てる。
- ② 篩った薄力粉を加え 55℃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℃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。）

- ・ルビー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ルビー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にカットを入れる事で宝石感を表現した。
 - ・ルビー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。

■書類審査の申し込み

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提出してください。

☐ E-mail で提出する場合：

提出物をメールに添付し、以下 E-mail アドレスまでご提出ください。

・締切：7 月 24 日（金）まで

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





☐ 郵送の場合

以下住所まで送付ください。

- ・締切：7月24日（金）消印有効
- ・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

上記住所宛にお送りください。

電話番号：03-6887-8045（チョコレートアカデミー代表）

受取可能日時： 平日（月）～（金）午前中～17:00 まで

※提出後の資料はいかなる理由が有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・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。

■ 参加費用 銀行振り込み口座

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。

■ お問い合わせ先：

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。

お問い合わせ担当： チョコレートアカデミー責任者 尾形剛平

E-mail: kohei_ogata@barry-callebaut.com