



第3回 チョコレートアカデミー™センター東京
チョコレート イノベーション コンテスト2021 参加申込書

ふりがな _____

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 _____

Instagram アカウント @ _____

参加 作品名 _____

参加 部門カテゴリー名 _____

本コンテストを知ったきっかけ

下記よりお選びください。

- 1.雑誌(雑誌名: _____)
- 2.チョコレートアカデミーセンター東京公式SNS (Instagram、Facebook)
- 3.チョコレートアカデミーセンター東京Youtube
- 4.知人のSNS
- 5.知人に教えてもらった
- 6.その他(_____)

画像 1版縦にて同封をお願い致します。高画質な物をご使用ください

※写真の裏側に名前、会社名、作品名を必ずご記載下さい。その後で写真を同封ください。



添付画像

フォトコンテスト部門のみ出品の方は
2L版 縦向きで 1枚

その他の部門の方は縦向きL版1枚
両面テープで接着貼り付けてください
お願い致します。



レシピ 以下に記載下さい。(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 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、詳細の記載をお願いします。



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	100g
2 グラニュー糖	60g
3 薄力粉	60g
4 バター	40g

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 Φ18cmの丸型に200g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。)

- ・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。