



チョコレート アカデミー™ センター東京主催
チョコレート イノベーション コンテスト 2023



第5回テーマ

「多様なニーズに応える、次世代のヴィーガン イノベーション 作品」
Theme “The next generation of vegan innovations to meet diverse needs”



第5回チョコレート イノベーション コンテスト 2023

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を通じて、チョコレートやカカオ製品の使い方や見せ方、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ことは、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。

大会総合テーマ

「多様なニーズに応える、次世代のヴィーガン イノベーション 作品」

テーマの意義

今回のイノベーションコンテストで募集するのは、「食の多様なニーズに応える、次世代のヴィーガンイノベーションレシピ作品」。私たちが食事と共に、スイーツに対しても多様なニーズがある現代において、また次世代に対しても、ヴィーガンやプラントベースのスイーツを提供していく事は必要不可欠となります。

今大会のメイン食材である乳製品不使用チョコレート「カレボーNXT」は、多くの方々に求められ、喜ばれるNEXT(未来)のレシピを創り出す礎となるでしょう。

今回のイノベーションコンテストが、その目標への大きな追い風になることを願っています。

次世代の消費者を魅了する作品は、今日の消費者も魅了するはずです。

多くの方々の多様なニーズに応え、食へ、スイーツへ。人に優しく、地球にも優しくサステナブル、その想いや考えを表現したチョコレート作品を求めます。

私たちは、そんな嬉しい驚きと革新的なレシピに出会えることを、心から楽しみにしています。

バリーカレボーが提供する、サステナブルカカオ原料を用いたチョコレートとカカオ製品

カレボー、カカオバリー、バンホーテン プロフェッショナル、モナリザ、カルマ、チョコヴィック、カボスナチュラルズのブランドは、サステナブルに調達されたカカオ原料を使用して作られています。

サステナブルに調達されたカカオ原料を使用した製品には「ココアホライズン」「フェアトレード」「レイフオレストアライアンス」マークのいずれかが付いています。

ココアホライズンとは <https://www.cocoahorizons.org/ja/>

フェアトレードとは https://www.fairtrade-jp.org/about_fairtrade/

レイフオレストアライアンスとは <https://www.rainforest-alliance.org/ja/>





部門全3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 フローズンコンフェクショナリー部門

入賞者

各部門優勝、2位、3位、バリーカレポー ジャパン審査員特別賞(フォト審査含む)

大会開催期日・内容

- 大会ルール発表: 4月号 Gateaux, cafe-sweets, PCG誌面にて掲載予定
QRコードよりチョコレートアカデミーホームページリンクにて詳細をご確認頂くことができます。
- 書類応募締切: 2023年6月14日(水)までにGoogleフォームにて送信
- 書類選考日(予選): 2023年6月28日(水)(予定)
- 書類審査結果発表: 2023年6月28日(水)18:00よりLIVEにて発表(予定)
※選考結果はチョコレートアカデミー公式サイト(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Instagram Live streaming 又はInstagram、Facebookにて発表いたします。
- 本選考日(ファイナル): 2023年8月9日(水)
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 大崎ウイズタワー21階)
※試食は事前送付の上、審査はオンラインでの実施

- 審査員 チョコレートイノベーションコンテストアンバサダー
-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、プレゼンテーション審査)
- 審査委員 カレポーアンバサダー ASTERISQUE 和泉 光一シェフ
- 審査委員 カレポーアンバサダー 洋菓子マウンテン 水野 直己シェフ
- 審査委員 カカオバリーアンバサダー Chocolaterie HISASHI 小野林 範シェフ
- 審査委員 カボスナチュラルズアンバサダー MAISON GIVRÉE 江森 宏之シェフ
- 審査委員 Sachi Takagi 高木 幸世シェフ
- 審査委員 スイーツジャーナリスト 幸せのケーキ共和国主催 平岩 理緒氏

賞金・賞品

- 各部門優勝: 賞金15万円、トロフィー、表彰状、チョコレートアカデミー受講券(5万円分)
副賞 Gateaux誌へのレシピ掲載、カレポーNXTミルクテイストチョコレート 2.5kg
※総合順位は実施致しません
- 各部門入賞: 表彰状、レシピブック掲載、カレポーNXT ミルクテイストチョコレート2.5kg





本選審査概要

最終審査の作品は全て送付型のコンテスト審査になります。最終仕上げをした状態で常温または冷凍、冷蔵で送付可能なものを作成します。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にて提出してください。フードロスを出さないことも審査対象となります。

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7個。サイズは味わいが分かる大きさであれば小さい試食用サイズで実寸でなくても可です。試食の仕上げは不要ですが、味に影響する物はのせてください。昨年配送での破損が多く見受けられました。配送もコンテストの審査対象です。ご注意ください。
ホールケーキやチョコレート菓子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。
30cm×30cmの大理石の台に置いて仕上げます。

申し込み

参加者は[Google Form](#)へ必要事項をご記入の上、6月14日(水)までの送信をお願い致します。
Google Formを送信いただくと完了ページでクレジットカードの決済リンクが表示されます。この決済リンクより参加費用の3,000円を6月21日(水)までにお支払いください。お支払い頂けなかった場合は、お申し込みを無効とさせていただきます。

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
パリーカレボージャパン株式会社
チョコレートアカデミー東京内 コンテスト事務局 尾形、川口 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
平日着日指定の設定をお願い致します。

※お送りいただいた資料・写真・データ等のご提出物は、いかなる理由においてもご返却・修正は致しかねます。また、すべてのご提出物の所有権はパリーカレボージャパン株式会社が有するものとし、インターネット上のホームページやSNSを含む広告宣伝物に使用する場合があります。あらかじめご了承の上、ご応募ください。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。

問い合わせ先:tokyo-chocolate-academy@barry-callebaut.com



全部門共通概要 & 規定

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の方、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

「多様なニーズに応える、次世代のヴィーガン イノベーション レシピ 作品」をテーマに、Wow!という驚きのデザイン性や美しさ、植物性の材料を組み入れた革新的なレシピ開発を競います。デイリーフリーチョコレートNXTを味わいで引き立たせるためのフードペアリングで組み合わせの良さ、それぞれの特徴を最大限表現した物が求められます。そのインスピレーションはヴィーガンだけではなく、アレルギーにより、今まで口にする事が出来なかった方への最大の喜びとなるはず。また、次世代に続くサステナブルな要素やアップサイクルの取り組みをコンセプトとして取り入れた素材選び、ヴィジュアルや、テイスト、包装形態等を競います。

また作品を冷凍(冷蔵)配送後、前日解凍して、常温又は冷蔵状態で試食可能な構成にしてください。

レシピは書類審査にてオリジナリティのあるレシピ、アピールポイント、写真や断面図で入賞者3名と高得点を取得した方を最大5名まで選択し、本選当日は事前の配送にて商品を提出します。仕上げ等が必要な場合も全て仕上げを乗せた状態で送付します。チョコレートアカデミーにて仕上げることは出来ません。

また物性が経時変化してしまい販売できない物、賞味期限を損なう物は減点の対象になります。

書類審査、本審査においては商品の添付写真からも評価点としてそれぞれ加えます。

本選進出者には3分程度の自作のプレゼン動画を用意いただきます。“お菓子へのこだわり”と“ミルクテイストチョコレートNXTで表現するヴィーガンスイーツへの挑戦と次世代へ繋ぐネクストレベルのチョコレート”の魅力を伝えてください。

3. 詳細規定

- ヴィーガン※:1次原料に肉、魚介、卵、乳製品、はちみつ等、動物に由来するものを含まないこと
※あくまでコンテスト上の定義となります。ヴィーガンに関しては絶対的な定義はない中、日本でも世界でも、個人や事業者、民間団体それぞれが考え基準を設け取り組みを行っています
- カレポーNXT ミルクテイストチョコレートを必ず使用すること。ミルク、ホワイト、キャラメル、ルビーチョコレートなどは乳製品を含むため使用不可。ダークチョコレートは使用可能(応募要項の最後に記載いたします)。
- 他社製品のチョコレートは使用不可(Beano to Barチョコレートも使用不可)
- ヴィーガンに関して多くご質問頂いた事項に関してはホームページ上に質問集を設ける予定ですので、ご不明点はお問い合わせいただくか、当該質問集をご確認ください
- 配送時、仕上げ済みであることが条件書類審査時の提出写真はフォト部門(審査員特別賞)と兼用の出品となりますのでこちらフォト部門として別に審査対象となります。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。またプロに依頼して撮影した物は不可、ご自身での撮影が必須



- 作品は未発表のもののみ使用可能
 - 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を了承とする。
 - 作品はコンテスト終了まで、SNSなどでの使用は禁止とします。また提出後はSNSや印刷物、宣伝用媒体、WEB掲載等での掲載による画像消去が出来ないことも了承とする。
4. 出品に際して
- 1人何作品でも出品可能。
 - 参加費用:3,000円
 - レシピは指定のエクセルフォーマットに記入すること
 - 提出写真は書類審査用写真 画像データ2MB~10MB以内の高画素版で「しずる感の有る全体写真」、「断面の分かる画像」データを各1枚、併せて提出すること。データの削除などされないよう、本選審査まで大切に保管下さい。

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動画にまとめ、審査員はリモートで3分間プレゼン動画の視聴と作品の試食を行います。動画内では口頭での説明に加え、資料(使用可フォーマットは自由)を基にお菓子のこだわりとヴィーガンの方へと向けた想いやメッセージ、デイリーフリーなチョコレートの魅力について3分の動画にて発表下さい。

6. 審査の基準

- 1 ヴィーガンに向けたカレポーNXTミルクテイストチョコレートの使い方と工夫を凝らすこと
- 2 チョコレートの特徴的な味わいや美しさを表現すること
- 3 季節感があり、ヴィーガンのコンセプトが伝わりやすいこと
- 4 オリジナリティが感じられること
- 5 ヴィーガンやサステナブルを印象付けるヴィジュアル表現が写真全体で感じられること
- 6 チョコレートとヴィーガンの素材を組み合わせた、フードペアリング。
- 7 定番商品として販売出来る様なもの(NG例:希少で高級な食材の多用(ヴィーガン食材は含まない)、レシピ製造上複雑すぎる多層構造など)
- 8 各部門の「テーマ」に合っていること
- 9 イノベーティブ且つ最も新しい表現であること

7. 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アカウント@chocolateacademytky により
instagramよりLive ストリーミング 配信予定です。





第4回大会
トラベルケーキ部門優勝作品
薄波 理沙シェフ

1. Innovative ペイストリー部門 多様なニーズに応えるヴィーガン ペイストリー

■部門規定

「多様なニーズに応えるヴィーガン ペイストリー」をテーマにカレポーNXTを必ず使用し、ヴィーガンの構成(上記詳細規定参照)にする事。

フードロスを減らし、アップサイクルした作品。

今までに無かった美味しさへのこだわりを表現したペイストリーで、カレポーNXTを用いた、ヴィーガンペイストリーを作成してください。

プチガトーやホールケーキ等でサイズの規定はありません。ショーケースに陳列でき、冷凍可能かつ、解凍後にみずみずしさを保てる冷蔵して食べる生菓子(賞味期限は当日中で構いません)。お客様を惹きつけ、お店の看板商品となり得る商品をヴィーガンスイーツとして表現してください。



第4回大会
ショコラトリ部門優勝
藤原 惇平シェフ

2. Innovative ショコラトリ部門 ネクストレベルのヴィーガンチョコレート菓子

■部門規定

「ネクストレベルのチョコレート菓子」をテーマに必ずカレポーNXTを用い、ヴィーガンの構成(上記詳細規定参照)にする事。多様性に富んだヴィーガンチョコレート菓子を作成します。

3つ以上の食感や質感、味わいを取り入れたチョコレート菓子であること(ボンボンショコラ、生チョコレート等のチョコレート菓子及びドゥミセック等を想定しています)。賞味期限は冷蔵解凍後で2週間程度の日持ちのするもの、但し、解凍しても、できるだけみずみずしさを保持できるものを作成してください。(着色する事は問題ありませんが、天然由来の着色料を必ず使用する事)

カレポーNXTを用いた作品で、サステナブルな副素材とのペアリングを必ず取り入れる事も必須条件です。デイリーフリーチョコレートを用いたチョコレートの世界をデザインやヴィジュアルで表現し、味わい、ストーリー、あなたの想いを込めたイノベティブでサステナブルな商品を提案して下さい。



第4回大会
お土産菓子部門優勝
片山 沙織 シェフ

3. Innovativeフローズンコンフェクショナリー部門 冷凍だからこそ楽しめるヴィーガン菓子

■部門規定

「冷凍だからこそ楽しめるヴィーガン菓子」をテーマにカレボーNXTとカカオフルーツパルプを必ず使用し、100%ヴィーガンの冷凍の菓子を作成します。冷凍状態のまま食べることを条件、温度と食感、質感を楽しむ事が出来る工夫を凝らしてください。冷凍状態で配送が可能で、冷蔵解凍してからも崩れたりせず、みずみずしさを保つなど、温度帯が低い程に美味しく感じられる作品を想定しています。ヴィーガン素材で構成し(上記詳細規定参照)、カカオフルーツパルプを始めとし、サステナブルな副素材とのペアリングを加え、あなたの想いやこだわりを表現してください。

サイズの規定は大きいてもφ18cmのホールケーキ以下のサイズを想定しています。お店の看板商品となり得るお客様への人気商品を、イノベティブなフローズンコンフェクショナリーの世界をデザイン、ヴィジュアル、味わい、ストーリーやコンセプトを組み合わせた商品で提案して下さい。

Innovative フォト課題(全参加者対象)

1. 対象者

全部門参加者共通課題。シェフの皆さんにご参加いただき、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生きるはずです。

※コンテスト1-4部門の参加者の皆様は自動的に本審査に於いてプレゼンテーションの審査対象となります。

写真の作品のテーマ共通課題

「多様なニーズに応える、次世代のヴィーガン イノベーション作品」を表現する写真でカレボーNXT、カカオの美味しさ、美しさ、硬さや温度感等を写真で表現し、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。評価点は、各部門の審査に含まれます。

- 例1 きれいな、かつありのままのチョコレートの色を、影や光に映し出す事で生まれる幾重ものチョコレート色を表現
- 例2 サステナブルな他の素材とのチョコレートのペアリングを表現。
- 例3 チョコレートの今までに見たこともない美しさや美味しさを写真で表現
- 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、ショコラトリー、フローズンコンフェクショナリー、ヴィエノワズリー
- 例5 チョコレートのサステナブルを表現する世界観を表現

2. 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ー社の下訴求活動に使用させていただくこと
- 作品はコンテスト終了までは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、宣伝用媒体、WEB掲載等での掲載による画像消去が出来ないこともご了承ください。NXT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

3. 提出

昨年とは別の提出方法に変更しています。

オンライン応募用フォーマット Googleフォーム内にアップロードする形となります

- 書類審査データを添付
- 画像のデータ



4. 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こと。パティシエ・ショコラティエであるシェフならではのフォトクリエーションを期待
- 2 カレボーNXTやカカオフルーツパルプを使用している事が伝わる表現
- 3 チョコレートならではの表現(色合いの美しさ、チョコレート感)
- 4 アートを取り入れているか
- 5 サステナブルな表現を取り入れているか
- 6 しずる感



補足資料

バリーカレボアの使用可能な製品

<ヴィーガン認証取得製品>



NXT (必須課題)
NXTデイリーフリーダーク 55.7%
NXTデイリーフリーミルクテイスト 42.3%

<ヴィーガン製品(認証未取得)>



ファイネストベルギーダークチョコレート
3815 58%
70-30-38 70.5%
811 54.3%
Power80 80%
シングルオリジンダークチョコレート
マダガスカル67%
ブラジル68%
エクアドル70%
サントメ70%
砂糖不使用ダークチョコレート
MALCHOC Dark54.3%





ブランデーション
アルトエルソル 65%
マディロフォロ65%
オリジン
メキシック66%
サンドマング70%
ベネズエラ72%
タンザニア75%
ビュルテ
オコア70%
イナヤ65%
エクセランス55%
エキストラビター64%
ヘリテージ
ミアメール58%
ドロップショコラ50%
ショコラメール60%
フォルスノワール50%
ココアパウダー
ブランアローム
カカオバター
マイクリオ
ブルドカカオ
カカオマス
グランカラク
ナッツ製品
ブラリネノワゼット
パートノワゼット
ファボリットジャンドウーヤ
ルノートルブラリネアマンド



クーベルチュールチョコレート
ブラック ザバイエ 83%
エーデルビター 70%
ヨーコック 70%
オニキス 60%
ノワール 57%
クレマン 51%
ブルボン 50%
トウムチャ 47%
デスアルプス



チョコレートブロッサムズ
ダーク
クリスパール™
ダーク



クーベルチュールチョコレート
エキストラダーク チョコレート D70CI
ダーク チョコレート D60CI
ダーク チョコレート D54CI
チップ
チョコレート チップ D38CC
ノンテンパリングチョコレート
インテンスダーク ノンテンパリングチョコレート
ココアパウダー
ハイファット
ローファット





冷凍ピューレ(必須課題)

カカオフルーツパルプ 500g

サンプルオーダー方法

サンプルのご請求は[コンテストページ](#)の下部の「サンプル申込みフォーム依頼」より、リクエストをお願いいたします。

こちらへのサンプルリクエストはチョコレートアカデミーのPrivacyPolicyに基づき、商品取り扱い代理店と発注者情報の共有を行いますのでご理解いただけますよう、お願い申し上げます。

サンプルはカレボーNXTミルクテイストチョコレート 2.5kg、カカオフルーツパルプ 1kgを最大とします。
※ただし、送料は申込者様ご負担となっております。(フローズンコンフェクショナリー部門の応募者に関してはNXTの送料を無料といたします)

例.カレボーNXTミルクテイストチョコレートのサンプルはバリーカレボージャパン株式会社にご注文をいただいた後、バリーカレボージャパン株式会社より、カカオフルーツパルプ1kgに関しては立花商店株式会社よりサンプルを別送付にて出荷させていただきます。

サンプルには数の限りがございます。定員に達し次第終了とさせていただきますのでご了承ください。

サンプル応募期間は4月上旬～5月末までと致します。

不足分や他の製品に関しましては各代理店よりご購入頂けますようお願い致します

製品ご購入の問い合わせ先

カレボーNXTミルクテイストチョコレート:株式会社前田商店(カレボー日本輸入販売代理店)

本社

〒542-0066 大阪市中央区瓦屋町1丁目4番5号

TEL. (06)6762-1991

FAX. (06)6762-6780





東京支店

〒140-0014 東京都品川区大井4丁目13番17号ユニゾ大井四丁目ビル4階
TEL. (03)6429-4050
FAX. (03)6429-4051

札幌OFFICE

〒062-0024 北海道札幌市豊平区月寒西四条10丁目7番5号102
TEL. (090)6321-3476
FAX. (011)588-6410

ホームページ: <https://www.j-maeda.co.jp>

カカオフルーツパルプ: 株式会社立花商店(カボスナチュラルズ日本輸入販売代理店)

株式会社立花商店 東京支店

電話番号: 03 - 6427-5461

ホームページ: <https://www.tachibana-grp.co.jp/index.html>

参考レシピ



カレボ-NXT スタートガイド(下記よりダウンロードしてください)

<https://www.callebaut.com/ja-JP/nxt/dairyfree/education-guide>

カレボ-NXT インスピレーションブック(下記よりダウンロードしてください)

<https://www.callebaut.com/ja-JP/nxt/dairyfree/inspiration-guide>

カカオパルプ 江森宏之シェフ監修レシピブック(下記よりダウンロードしてください)

https://www.barry-callebaut.com/ja-JP/manufacturers/cabosse_naturals/Emori_chef





【参考】

一般的なデイリーフリー（乳製品不使用）、ヴィーガン、プラントベースの違い

デイリーフリー（乳製品不使用）

製造工程で乳製品を使用しないなど、完全に分離された環境で製造された製品です。最終製品に検出できるレベルの乳製品は含まれていませんので、乳製品アレルギーの方にも安心してお使いいただけます。

ヴィーガン

動物性の原料を使わずに作られた製品。共有している設備で、乳製品が使用され、一定量混入している場合がありますので、乳製品のアレルギーをお持ちの方には安全ではありません。

プラントベース

動物性の原料を使わず、植物だけで作られた製品の総称。（デイリーフリー、ヴィーガンを含む）

