

パレスホテル大宮 企画

Premium Quality Cup 2019 in SAITAMA ~第10回焼き菓子コンテスト~

募集案内

2019年3月吉日

パレスホテル大宮

営業企画係

(1) 趣旨 (ご挨拶)

弊ホテルは2009年より自社の設備やノウハウを活用し、障がい者福祉施設で作られているお菓子の技術指導や授産製品の受託販売など行なってまいりました。

そのような活動を通して、見た目や味ともに良質で魅力的な製品が多々あるにも関わらず、販路が限られているために一般消費者の目に触れられず、購入者の多くは、施設に協力的な方々に留まっているという現状があることを知り、本コンテストの開催を決意し、2009年に第1回焼き菓子コンテストを開催。その後も多くの皆様の励ましの下、おかげさまで過去9回のコンテストを継続して開催する事が出来ました。

製品の品質を食のプロや一般消費者より保証されることで、製品に更なる価値を付けてブランド化し、真心溢れる美味しい焼き菓子を多くの方々に知っていただき販路を拡大し、併せて障がい者の方々の自立支援にも繋がっていくことを願い、第10回のコンテストを開催いたします。

また、本コンテストを通して新たな出会いや繋がりが築かれるよう、祈念いたします。

是非、多くの皆様にご参加いただきたく、ご案内申し上げます。

(2) 主催

パレスホテル大宮

(3) 後援

埼玉県、埼玉県セルプセンター協議会、埼玉県社会福祉協議会 (予定)

(4) 協力団体

内閣府認定公益社団法人 全日本司厨士協会関東総合地方本部埼玉県本部、
一般社団法人 埼玉県洋菓子協会

(5) 本選開催日

2019年6月1日(土) ※事前の予選(書類&試食審査)有

(6) 参加資格

■ 埼玉県内の障がい者施設及び団体。

■ 予選審査に製品2セット、本選当日用試食(予選通過した施設のみ)として、ひと口ほどの製品
およそ110人分と応募製品11セットを無償にて用意可能な団体。

※応募に関わる郵送費・その他費用は各施設・団体でご負担願います。

■ 本選当日に参加可能な団体、また職員を一人以上配置出来る団体。

(7) 応募製品の条件

■ 埼玉県内の障がい者施設及び団体の焼き菓子。

※一部製品(パン等)は対象外とさせていただきます。

(8) 出品数

1団体につき、焼き菓子1種類

(9) 参加申込みと審査の流れ

① 参加申込み

■応募方法：下記の応募書類等を応募期間内に送付ください。

ア. 申込書

イ. 応募製品のカラー写真（製品のみ）

ウ. レシピ・・・材料欄に、材料費と製品の原価率(製品のみ)、パッケージ代（およその金額でOK）をご記入ください。

エ. 取材シート（A4 サイズ×2ページ）・・・本選当日掲示しますので、丁寧にご記入ください。（カラーペン使用可。イラスト・写真・印刷可）

オ. 予選試食審査用製品2セット（パッケージに入れた状態のもの）

※製品の賞味期限が応募期間より長い場合は、応募書類と一緒に試食用製品を送付ください。賞味期限が短い場合は、5月7日(火)～応募締め切りまで(5/13 消印有効)の間に試食用製品を別途送付ください。

※レシピにはフォーマットはありませんが、材料と作り方を分けてご記載ください。

レシピは外部に公に掲示等するものではなく、審査にのみ使用いたします。

※提出していただいた応募書類・製品はご返却いたしかねますので、予めご了承ください。

■送付先：〒330-0854 さいたま市大宮区桜木町 1-7-5 / Tel. 048-647-5093
パレスホテル大宮 営業企画係 高橋 宛て

■応募期間：2019年4月1日(月)～5月13日(月) 消印有効

■受領通知：申込書と取材シートを受領次第、受領書を通知いたします。

※1週間経過しても通知が届かない場合は、上記郵送先までご連絡ください。

② 予選（書類&試食審査）：

■応募期間締め切り後、予選（書類&試食審査）を行います。審査終了後、応募いただいた全施設に可否を電話又はFAXにてご連絡いたします。本選審査にすすんでいく施設にはその後詳細をお知らせいたします。

③ 本選（主に味・パッケージ・アイデア・実用性等の審査）

■審査日時：2019年6月1日(土) 10:00～16:00を予定。

■会場：鐘塚公園（さいたま市大宮区桜木町 1-7-5）

※埼玉県セルプセンター協議会が主催するイベント「彩の国セルプまつり」内で審査を行います。

■審査方法：事前の予選を通過した5施設にて審査を実施。特別審査員による審査と当日ご来場の一般のお客様100名の一般審査員による投票にて決定。出場団体は特設ステージで製品のこだわりに関するスピーチ(アピール)を行う。一般審査員と特別審査員は試食の上、一番魅力的だと感じた製品に投票いただく。

■審査結果：審査が終わり次第 結果を発表します。

■各賞：優勝、準優勝。（その他3団体へも賞品を贈呈いたします）

☆優勝団体の製品は2019年7月より半年間、パレスホテル大宮にて受託販売いたします。

また、優勝、準優勝の製品には「パレスホテル大宮推奨焼き菓子」の称号を授与します。

(10) 本選審査員（予定）

全日本司厨士協会関東総合地方本部埼玉県本部 会長、埼玉県洋菓子協会 会長等 10名を予定しております。

本件担当：パレスホテル大宮 営業企画係 高橋

TEL.048-647-5093 FAX.048-650-9091 MAIL. kikaku@palace-omiya.co.jp

以上

申 込 書

以下の項目を全てご記入ください。

② 団体名 _____

② 団体代表者名 ふりがな _____

③ 住 所 〒 _____
埼玉県 _____

④ 電話番号 _____

⑤ F A X _____

⑥ メールアドレス _____

⑦ 応募製品の商品名、価格、種類（1種類のみ）

商品名	販売価格(税込)	焼き菓子の種類
	円	

⑧ 応募製品発送日 後日 ・ 応募書類と一緒に 発送します。

(上記どちらかに○をつける)

⑨ 上記に「後日」に○をつけた場合 _____ 月 _____ 日頃に発送いたします。

申込日：2019年 月 日

ご記入者氏名 ふりがな _____ ・ 電話番号 _____

▼ 応募締切日： 2019年5月13（月）消印有効

本紙ご記入の上、応募締切日までに別紙の取材シート(コンテスト本選当日掲示します)・製品カラー写真(中身のみ撮影)・レシピ(フォーマットはありません。)を必ず添付し、以下までご郵送ください。予選用応募製品(試食品)2個について、賞味期限が応募期間より長い場合は応募書類と一緒に送付いただき、賞味期限が短い場合は、5/7(火)～応募締め切り(5/13消印有効)の間に送付ください。書類と製品は別送でもかまいません。

郵送先・・・〒330-0854 さいたま市大宮区桜木町1-7-5 / Tel. 048-647-5093
パレスホテル大宮 営業企画 高橋 宛て

※お問合せは上記電話番号かメール (kikaku@palace-omiya.co.jp) までお願いします。

商品名

種類

団体名

原材料名

商品名の由来

商品のこだわりポイント！

商品製作にあたっての<失敗談>や<成功談>

商品にまつわる嬉しい出来事☆

今後の展望やPR（自由欄）