



## アメリカ産乾燥卵

### 第1回

# スイーツ・ベーカリー シェフコンテスト

先着100名様に  
乾燥卵のサンプルを  
お送りいたします。

乾燥卵のサンプルをご用意しております。  
ご希望の方にはサンプル（全卵、卵黄）を  
お送りいたします。氏名、送付先（送付  
先連絡先も明記）、所属先、「乾燥卵サ  
ンプル希望」を明記のうえ、事務  
局までメールまたはFAXで  
御請求ください。

アメリカ産乾燥卵は、水で戻せば液卵のように使用できる粉末状の卵。  
衛生管理の面で徹底された安全性や、常温保存が可能な利便性、  
水の量で濃さが調整できる使い勝手の良さなどが特徴です。  
このたびこのアメリカ産乾燥卵を使用した  
スイーツ・ベーカリーシェフコンテストを初めて開催いたします。  
自由な発想で新しい乾燥卵を使ったレシピをぜひご提案ください。

#### 募集内容

乾燥卵の特徴を生かしたスイーツとベーカリーのレシピを募集いたします。

#### 応募資格

● スイーツ部門 ● ベーカリー部門  
業務店として、製菓・製パンの調理や開発に従事している方

#### 応募条件

- アメリカ産乾燥卵を必ずご使用ください。
- 作品は未発表のもの（今後発売予定のものも可）
- 応募レシピはひとり2作品までとする
- 応募作品の出版物等への使用権は主催者に帰属いたします。

#### 応募期間

2015年6月1日(月)～7月31日(金)  
※当日消印有効

#### 応募方法

規定の応募用紙に必要事項を記入の上、作品の写真を添付して事務局までご郵送ください。応募用紙は返却いたしませんので、あらかじめご了承ください。

#### 審査方法

書類審査：スイーツ部門、ベーカリー部門各3点を選出いたします。書類審査を通過された方には、8月中旬までに書面にてご連絡を致します。

最終審査：書類審査通過作品を実際にお皿に盛り付けて提供していただきます。

日程：9月8日(火)

会場：東京ガス業務用厨房ショールーム「厨 BO!SHIODOME」東京都港区東新橋2-14-1 NBFコモディオ汐留 2F

#### 審査員メンバー

パティスリーノリエット オーナーシェフ 永井紀之氏

パン焼き小屋ツオップ オーナーシェフ 伊原靖友氏

(株)柴田書店 カフェスイーツ編集長 吉田直人

アメリカ大使館農産物貿易事務所 所長 レイチェル・ネルソン

アメリカ家禽卵輸出協会 代表 天野いづ美

#### 賞・賞品

最優秀賞 1名：20万円  
優秀賞 2名：各5万円  
特別賞 3名：各3万円

#### 応募・サンプルのお問い合わせ先

アメリカ乾燥卵スイーツ・ベーカリーシェフコンテスト事務局  
〒113-8477 東京都文京区湯島3-26-9  
イヤサカビル(柴田書店内)  
TEL：03-5816-8255  
FAX：03-5816-8272

(電話受付時間：10時～17時ただし、土日祝日を除く)

MAIL：egg-recipe@shibatashoten.co.jp

#### 主催・後援・協力

主催：アメリカンエッグボード

アメリカ家禽卵輸出協会

後援：アメリカ大使館農産物貿易事務所

協力：(株)柴田書店

アメリカンエッグボード／アメリカ家禽卵輸出協会  
〒107-0062 東京都港区南青山1-26-4-7C  
有限会社モティックス内  
☎03-3403-8288 <http://www.usapeec-jp.com>

