

第1回
バウムクーヘン
アレンジレシピ
コンテスト



バウムクーヘンの 新しいカタチを創造しよう！

日本におけるバウムクーヘンは、第一次世界大戦当時に捕虜となったドイツ人菓子職人カール・ユーハイムが、大正8年3月に広島県物産陳列館（現在の原爆ドーム）で市民向けに販売したのがはじまりと言われています。

日本のバウムクーヘン発祥の地である広島だからこそ、新たなカタチのバウムクーヘンを創造し、広島の新名物として全国に発信していきましょう！

洋菓子への熱い思いを形にできる、熱意ある皆様のご応募を心よりお待ちしております。

■コンテスト概要

バウムクーヘンを食材としたオリジナル商品を考案して応募いただき、下記の日時・場所で販売します。販売実績と審査員審査を基に入賞作品を決定し、表彰します。

日時：2024年11月30日（土）～12月1日（日） 場所：紙屋町スウィング

■主催：広島バウムクーヘン振興協議会

■受賞者特典

- ・オリジナル商品の販売促進支援 ※内容は応相談
- ・ユーハイム似島歓迎交流センター コテージ無料宿泊券×3枚

■参加資格

- ・広島県内に事業所がある法人等（学校を含む）又は任意団体

■応募条件

- ・規定サイズなし。バウムクーヘンを使用すること。
（バウムクーヘン特有の年輪模様が外見上又は喫食過程で確認できること。）
- ・1日25個以上（2日間50個）製造し、会場に持ち込めること。
※製造が難しい場合：レシピのみの参加も可能です。

■応募方法（応募締切 2024年9月6日（金））

申込書に必要事項を記載の上、hiroshimabaum@gmail.comにメールにてご送付ください。

広島バウムクーヘン振興協議会参画企業 ※五十音順 ※2024年3月末時点



kunugi
since 1994



株式会社トップ・イン
株式会社ボンヌフ洋菓子研究所
後援：広島市

入賞作品の決定・表彰について

■多様な賞をご用意

応募作品の販売実績及び審査員審査を基に入賞作品（特別賞及び最優秀賞）を決定し、コンテスト最終日の12月1日（日）に表彰を行います。
各賞については以下の内容を予定しています。

特別賞（例）：各賞1作品

- ・インパクト賞：見た目が最も優れていると評価された作品
- ・アイデア賞：バウムクーヘンの新しい可能性を示した作品
- ・セールススピード賞：規定の25個を最速で販売できた作品
- ・セールス賞：コンテスト期間中、もっとも売上額が高かった作品
- ・レシピ部門賞：レシピのみ参加者で最も優れていると評価された作品

最優秀賞：1作品

上記内容に審査員の実食による点数を加味して決定します。

※今後の協賛状況によっては、各賞に協賛社の名称を付与する場合があります。



画像はイメージです。

コンテスト出展品について

■使用するバウムクーヘン

自前でご用意できる（焼き上げることができる）場合は、そちらをご使用ください。
自前でご用意が難しい場合は、機様より購入できます。

<機様より提供するバウムクーヘンの仕様>

■単価：@160円（税別）

■サイズ

- ・直径 8cm
- ・高さ 1.4cm

【原材料】

卵（広島県産）、砂糖、乳等を主要原料とする食品、ショートニング、米粉、小麦粉、バター、植物油、ラム酒／加工澱粉、ソルビトール、膨張剤、加工でん粉、乳化剤、アルコール、香料、pH調整剤、リン酸塩（Na）、着色料（カロチノイド）、（一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む）

■出展品について

- ・ 出展品の数は、1 参加者（団体）1 品でお願いします。チラシ掲載のための **出展品サンプル 1 個と、商品説明文を 10 月 11 日（金）までに提出**してください。
- ・ 食材として使用するバウムクーヘンについて、サイズ規定はありません。
また、加工に制限はありませんが、バウムクーヘン特有の年輪模様が外見上又は喫食時に確認できるようにしてください。
- ・ 出展品の大きさについては、会場の運営面の都合上、カットした状態（お客様へ販売する状態）で10cm以内を推奨します。
- ・ 出展品の衛生管理は出展者が責任をもって行ってください。会場の運営面の都合上、簡易包装を推奨します。（包装資材のご相談は事務局にて承ります）
- ・ 冷蔵保管が必要になる場合は、予め事務局までご連絡ください。
- ・ 1日25個以上（2日間で50個以上）ご用意ください。
2日目のみ、審査用を別途5個ご用意ください。（審査用5個は委員会にて買取り）
※レシピのみの参加の場合は、審査員用としてレシピに基づき5個ほど製造・納品してください。（自社製造・製造委託いずれも可）
- ・ 出展品の会場販売にあたり、アレルギー表示を行いますので、専用シートに記入をお願いします。
- ・ 出展品の説明のため、必ず会場に1名派遣をお願いします。
（レシピのみの参加の場合は12/1のみ）

会場での販売について

■販売方法

- ・来場者が陳列台から商品を選び、集合レジで支払いを行うセルフ方式となります。
- ・出展品については、会場内でのイートインを前提として販売します。
- ・集合レジ及び商品の売上については、事務局で管理・運営します。
- ・自社商品販売も可能です。その場合、1週間前に商品登録が必要となります。ただし飲み物の販売に関してはご遠慮ください。
- ・常温、冷蔵のどちらで販売するかを9月末までに事務局にご連絡ください。
※アレルギー表示などと合わせ、専用シートを配布予定。

■手数料について

- ・販売価格の10%とキャッシュレス決済手数料を引いたうえで、各事業者に後日振込をさせていただきます。
- ・振込は2025年1月末までに行う予定です。
- ・振込以外のお支払いについては致しかねます。
- ・手数料については会場の運営費および、今後の振興協議会の運営費用に充てさせていただきます。

■配布物、展示物について

- ・会場で配布したいもの、展示したいものがある場合は事務局までご相談ください。

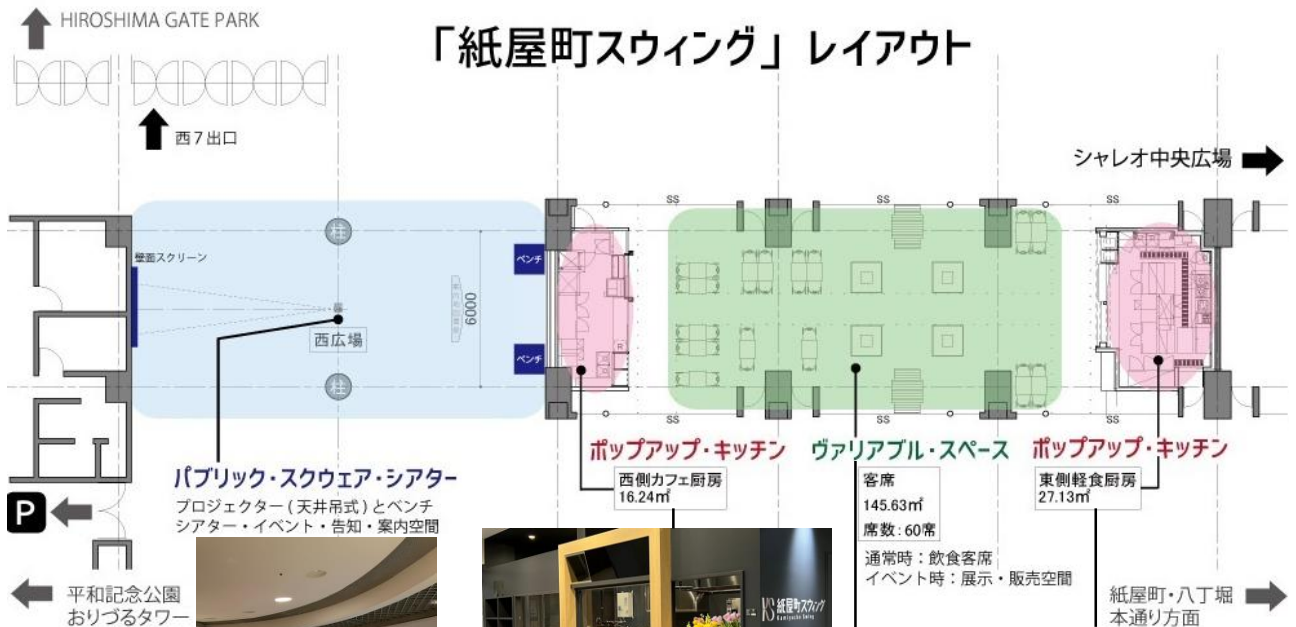
会場：紙屋町スウィングについて



場所（シャレオ地下街西側）



紙屋町スウィングの使用イメージ



西側ではドリンク販売予定
要冷蔵品の販売も可能



東側厨房は出展者に開放する予定

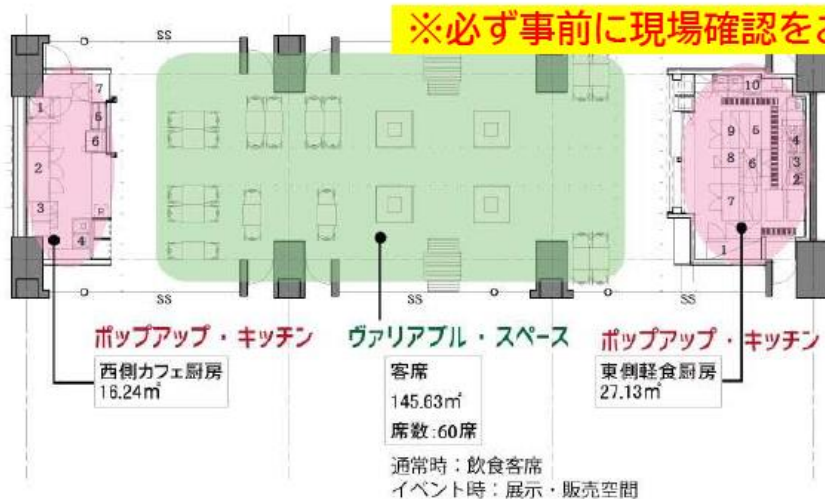
表彰式を実施するほか、
や製作風景、似島のPR動画などの投影を検討



コンテスト出品品の販売、協議会メンバーの商品販売
および似島のバウムクーヘンに関する資料の展示を検討。

紙屋町スウィング厨房について

※必ず事前に現場確認をお願いします。



＜西側カフェ厨房＞

	設備	台数	サイズ
1	ユニエース(デッキオープン)	1	間口700×奥行800×高さ1620
2	コールドテーブル冷蔵庫	1	543L
3	製氷機	1	90-100kg
4	グラスウォッシャー	1	
5	低温冷蔵ショーケース	1	102L
6	ディッピングケース	1	109L
7	コールドテーブル冷凍庫	1	154L

＜東側軽食厨房＞

	設備	台数	サイズ
1	冷凍冷蔵庫(冷凍2室・冷蔵4室)	1	F:390L R:845L
2	スタンダード・ガスフライヤー	1	油量18L
3	スープレンジ	1	
4	ガスコンベクションレンジ	1	
5	コールドテーブル冷蔵庫	1	241L
6	コールドテーブル冷凍庫	1	241L
7	コールドテーブル冷蔵庫	1	241L
8	製氷機	1	90-100kg
9	コールドテーブル冷凍庫	1	239L
10	アンダーカウンター食器洗浄機	1	

※東側厨房は出展者に開放する予定ですが、スペースが限られることから、現場での調理、仕上げ等の作業はご遠慮ください。