



**RISU  
BRAND**

株式会社 **ADEKA**

東京都荒川区東尾久7-2-35

# 日本パン・菓子新聞

編集発行人：菅田 耕司  
 毎月15日発行  
 購読料：1年 21,000円(国内送料込・消費税別)  
 http://www.panka-shinbun.co.jp/  
 EMAIL: mail@panka-shinbun.co.jp  
 第1792号 平成26年8月1日(金)

Japan Bread & Cake Newspaper Co., Ltd.  
 (株)日本パン菓新聞社  
 〒168-0073 東京都杉並区下高井戸2-19-21  
 電話03-5355-1541 / FAX 03-5355-1542  
 振替口座：東京8-5 6 2 8 6 番



ポンパドウル代表取締役社長の  
三藤達男氏に経営術をインタビュー

臨時増刊号



## 第9回 クインビーガーデン メープルスイーツ コンテスト

**【応募部門】** ●菓子部門(洋・和菓子問わず) ●パン部門

**【実技時間】**  
菓子部門は3時間以内、パン部門は5時間以内で制作出来るもの。  
パン部門のみ、10月25日(土)に前日仕込みあり。

**【応募期間】**  
2014年8月5日(火)～9月20日(土) 郵送の場合当日消印有効

**【応募方法】**  
応募用紙をご用意しています。ウェブサイト(<http://www.qbg.co.jp>)からダウンロードしていただくか、事務局までお電話、ファックスなどにてご請求ください。

**【事務局】**  
〒104-0032 東京都中央区八丁堀3-17-16 セントラル京橋4F  
「メープルスイーツコンテスト」事務局  
TEL: 03-3553-7510 FAX: 03-3551-6714

**【審査方法】** 書類審査ならびに実技審査を行います。

- 書類審査(一次審査)：応募の中から8点程度を書類審査通過作品として選出いたします。書類審査通過作品の応募者の方には、2014年9月下旬に書面にて通過の旨、ご連絡いたします。
- 実技審査(最終審査)：書類審査通過作品を実際に制作していただきます。  
実技審査日：10月26日(日) 会場：東京製菓学校
- 表彰式：10月27日(月) カナダ大使館にて行います。  
※実技審査、表彰式の会場までの往復交通費を弊社にて負担いたします。

**【賞 典】**  
 最優秀賞：1名(賞金30万円、賞状・トロフィー、副賞)  
 優 秀 賞：2名(賞金5万円、賞状・トロフィー、副賞)  
 入 賞：上記以外の最終審査進出の方(賞状、副賞)

**【主催】** (株)クインビーガーデン / メープルスイーツコンテスト事務局  
**【協力】** カナダ大使館  
**【後援】** ケベック州政府在日事務所 / 社団法人 日本洋菓子協会連合会

**ケベック・メープルシロップの特長**

●カナダケベック州地域限定採集。風の樹液を煮詰めてつくった100%純粋なメープルシロップです。●コクのある白さ、カaramelやハニースの思わせる芳醇な香りが特長です。色が深く香りの良いミディアムタイプと風味の濃いアンバータイプがございます。

**ケベック・メープルシュガーの特長**

●メープルシロップをさらに煮詰めて作った100%純粋なメープルシュガーです。●メープルの風味を生かしながら、砂糖と同じように使うことができます。●パウダータイプ、顆粒タイプ、デコレーションタイプの3種。

より詳しい情報、応募用紙のダウンロードは <http://www.qbg.co.jp>