

九州フランス菓子コンクール 2026

規則・参加要件・スケジュール

主催：九州日仏学館・パティスリーイチリュウ

協賛：TV5 MONDE

1. コンクール概要

本コンクールは、アマチュアの創造性と九州の豊かな食材の魅力を広く発信することを目的に、製菓の技術と地域のインスピレーションが会う場を提供します。

参加者は、九州産の食材を少なくとも 1 種類使用した、オリジナルのスイーツタルトを考案・制作してください。

2. 参加資格

本コンクールはアマチュア限定です。

以下に該当する方は参加をご遠慮いただきます：

- プロの製菓職人
- 製菓活動を主たる収入または定期的な収入源としている方
- 製菓に関する職業資格・専門学校の修了者
- 九州に恒久的な居住地を持たない方

定員：50 名

参加をもって、本規約への全面的な同意とみなします。

3. 作品の要件

各応募者は以下を提出してください：

- スイーツタルト（1種）
- タルトの名称
- 4～5人分のサイズ
- 直径：12cm
- 高さ：最大10cm
- フィリングは自由（フルーツ、ムース、チョコレート、プラリネ等）

必須条件：九州産の食材を少なくとも1種類使用すること

4. コンクールの流れ

4.1 第1フェーズ — エントリー期間（2026年4月25日～8月31日）

50名の定員に達した時点でエントリーを締め切ります。

応募者は以下を行ってください：

1. 自宅でタルトを制作する
2. 以下の内容を含むオンラインフォームに一度だけ記入・提出する：
 - 個人情報（連絡先等）
 - タルトの写真
 - レシピと詳細
 - プレゼンテーション文（コンセプトと意図）
 - 誓約書（自分が作品の唯一の制作者であり、どのような形であれプロの助力を借りていないことの宣誓）

4.2 第2フェーズ — 予選審査（2026年9月1日～9月15日）

審査員は以下をもとに最大15名のファイナリストを選考します：

- 写真
- レシピ
- プレゼンテーション文

4.3 決勝戦：2026年10月17日（土）14時より（2～3時間程度）

会場：九州日仏学館メディアテーク

決勝の流れ：

選出されたファイナリストには、学館よりメールで通知します。参加者は、九州日仏学館での決勝戦に本人が直接出席できることを返信で確認してください。

決勝当日は、審査員の前で日本語で5分以内の発表を行い、タルトのコンセプトや制作の意図を説明してください。

審査員の評議中、参加者は各タルトを試食することができます。

決勝用に自宅で制作するもの：

同一のタルト2台：

- 1台：展示用（ホールのまま）
- 1台：審査員の試食用（カット済み）

5. 審査員

- 納富 大輔：パティスリーイチリュウ 代表取締役・販売部門統括
- 藤川 誠一：パティスリーイチリュウ パティシエ
- 山本 ゆりこ：菓子・料理研究家
- ジョゼマリ・コルテス：九州日仏学館 館長
- 招待ゲスト（調整中）

6. 評価基準

以下の観点から審査が行われます：

- 見た目・外観
- 焼き加減の技術
- 風味のバランス
- 切り分け時の形状・食感

- コンセプトと独創性
- プレゼンテーションの質とストーリー性

7. 賞品

最優秀賞（グランプリ）

- タルトのパティスリーイチリュウ店舗での販売（販売期間：1カ月）
- 福岡のパティスリーイチリュウで使える商品券 50,000 円分

第2位

- フランス語レッスン無料体験（1回）
- 九州日仏学館セミナー招待券 5 枚（譲渡不可）
- 学館オリジナルグッズ

第3位

- レシピ本 1 冊
- 九州日仏学館セミナー招待券 5 枚

ファイナリスト全員

- パティスリーイチリュウ提供の焼き菓子詰め合わせ

8. 知的財産権

グランプリ受賞者は、別紙に定める条件に従い、以下に同意するものとします：

- 作品に関するすべての権利を独占的にパティスリーイチリュウの運営会社に譲渡すること

この譲渡は、本コンクールへの参加における必須条件です。

9. 規約への同意

本コンクールへの参加は、本規約および付帯する別紙すべてへの同意を意味します。