

【内海会ジュニア技術コンクールとは】

○23歳以下の菓子製造に携わる全ての洋菓子技術者を対象とし、“若手パティシエの登竜門”としても知られる本コンクール。アメ細工による小型のピエスモンテ（工芸菓子）製作の腕を競い合う製菓のコンクールで毎年開催されており、今年で13回目を迎える。

【コンクールの主な規則（大会規則より一部抜粋）】

◆参加資格 平成21年3月31日現在で23歳以下の菓子製造に携わるすべての洋菓子技術者を対象とする。

◆作品 アメ細工は主催者が提供する幅27cm×奥行27cm×高さ55cmのケースに収まるサイズとする。使用材料は食材に限る。

◆テーマ 「Quatre Saisons 四季」

◆審査基準 完成度、芸術性、オリジナリティおよび製作に当たる規定違反の有無により審査される。

○第13回目は、4月13日（月）にグランドプリンスホテル高輪にて開催。

○全入賞者20名（最優秀賞1名・金賞2名・銀賞7名・銅賞10名）のうちの1名です。