

## ドイツパン・菓子勉強会 「第1回シュトーレンコンテスト」作品募集

ドイツパン・菓子勉強会(倉田博和会長)では、ドイツの伝統的なクリスマス菓子であるシュトーレンを作品対象としたコンテストを初めて開催する。

シュトーレンとは、アドベントと呼ばれるクリスマスイブまでの4週間に薄くスライスして少しずつ食べる保存食としてドイツでは欠かせないパン菓子で、日本でこのさらなる広がりとも魅力的なシュトーレンづくりにつなげるのがねらい。参加対象は「プロ部門」と「アマチュア部門」で、エントリー締め切りは4月30日。

[募集要項]参加対象:プロ部門=製パン業界に従事している人若しくはしていた人、アマチュア部門=プロ部門対象外の人/作品規定:①パン酵母を使用したレシピでアンザッツ(中種)を使用 ②小麦粉に対して油脂 30%以上・ドライフルーツ 60%以上を使用/応募方法:参加費用 5,000 円を規定口座へ振込後、エントリーシートに振込書のコピーを貼付し必要事項を記入して事務局まで郵送若しくはFAX。後日参加申込書と要項が送付される/応募締切:4月30日 受付後に詳細を郵送/課題郵送到着指定日:6もしくは月予定/審査会:6月予定、審査員は同会顧問と幹事予定/表彰式:7月 同会定時総会会場/申し込み・問い合わせ先:ドイツパン・菓子勉強会事務局 (株)デイジイ内(担当:小林氏)〒332-0002 埼玉県川口市弥平2-9-17 TEL048-227-6061