

ダルメイン世界マーマレードアワード&フェスティバル日本大会  
マーマレード募集要項  
【アマチュアの部】

\* 応募要件 \*

《応募者の要件》

- マーマレードの製造を事業としていないこと。個人・団体は問いません。
- オープンパン（鍋）方式で製造したものであること。
- 協賛、協力、審査などの大会運営に関わっていないこと。

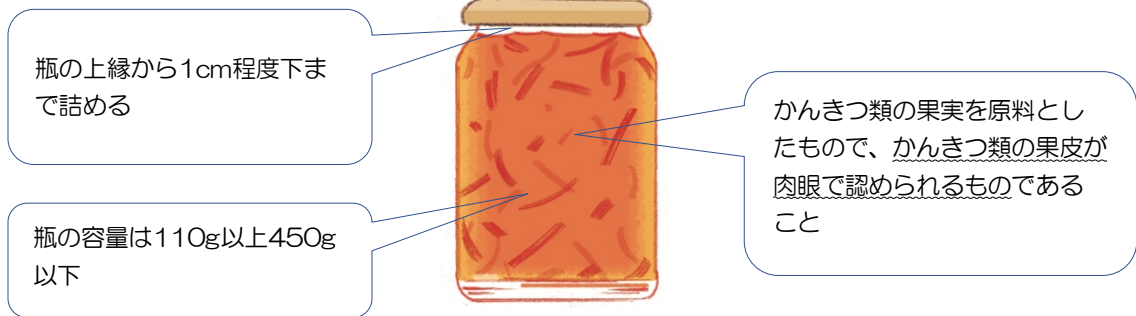
《応募作品の要件》 ※次頁イラスト参照

- かんきつ類の果実を原料としたもので、かんきつ類の果皮が肉眼で認められるものであること。
- 瓶の容量は110g以上450g以下であること。
- 必ず殺菌消毒した瓶（原則、新品未使用もの）を使用し、瓶詰め後に脱気・殺菌すること。
- マーマレードは瓶の上縁から1cm程度下まで詰めること。

《その他》

- 出品数の制限はありません。複数カテゴリーへの応募も可能です。ただし、全く同一の製品を複数出品することをご遠慮ください。
- 応募作品は表彰式会場等に展示するほか、写真等を各種媒体で使用する場合があります。

## 《応募作品の要件》



## [殺菌消毒／脱気の仕方]



### 瓶の殺菌消毒

- ①瓶はよく洗浄しておく。
- ②洗ったピンとフタを鍋に入れ、しっかりつかれる量の水を入れて火にかけ、沸騰してから5分煮立たせフタを出す。さらに5分煮立たせてピンを出す。
- ③取り出すときは、トンクなどで火傷に注意しながら取り出す。
- ④清潔な布巾やキッチンペーパーに口を下にして置き、自然乾燥させる。



### 瓶詰め後の脱気

- ①できたのマーマレードを瓶に入れて、フタをする（きつく閉めすぎないように）
- ②1、2分放置した後、フタを一瞬緩めて、熱で膨張した空気を逃す（その際にシュッと音がする）
- ③すぐにしっかりとフタをする。



### 瓶詰め後の殺菌

- ①鍋にお湯を沸かし、底に布などを敷いておく。
- ②マーマレードを入れた瓶はしっかりとフタをして、鍋のなかに静かに入れる
- ③お湯の量は、瓶の高さ6割程度（フタの部分にお湯がかからないよう）にする
- ④そのまま10分程度煮沸する
- ⑤火傷に注意して取りだし、フタを一瞬緩めて、熱で膨張した空気を逃す（その際にシュッと音がする）
- ⑥すぐにしっかりとフタをする

※一般的な脱気・殺菌方法について説明したものです。

※やけどに十分注意し、必ず大人と一緒にこなしてください。

## \*カテゴリー\*

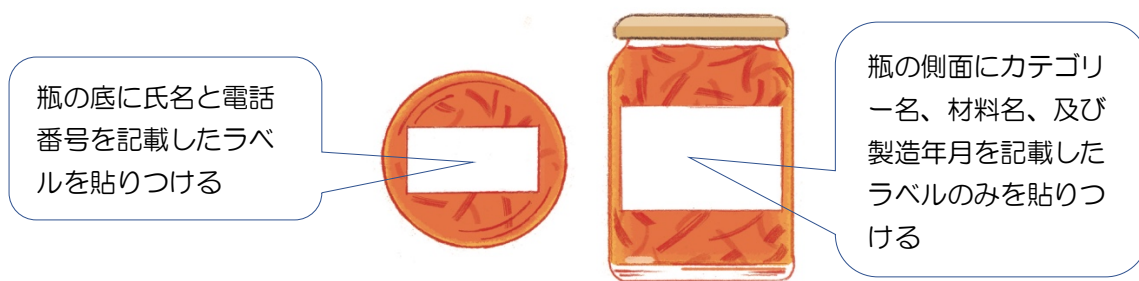
応募する際、以下のカテゴリー一覧から応募したいカテゴリーを1つ選択してください。  
(例えば、男性の方で1種類のかんきつのみ使用した場合、「かんきつ1種のマーマレード」又は「男性のマーマレード」のどちらかを選んでいただくようになります)

カテゴリー名	内 容
①かんきつ1種のマーマレード	1種類のかんきつのみ使用したもの。
②複数かんきつのマーマレード	複数のかんきつ類を使用したもの。
③ミックス・マーマレード	かんきつ類+その他の食材を使用したもの。
④子供のマーマレード	中学生以下の子供の部。少し大人の力を借りても大丈夫です。
⑤高校生のマーマレード	高校生の部。
⑥シニアのマーマレード	75歳以上の部。
⑦男性のマーマレード	男性の部。
⑧ファミリーのマーマレード	家族の部。
⑨自家製のマーマレード	自身の畑や庭で採れたかんきつを使用したもの。
⑩愛媛産のマーマレード	愛媛県産のかんきつを使用したもの。
⑪黒いマーマレード	色の黒い(濃い)マーマレード。  八幡浜市では、市役所横にある温泉「みなと湯」で中・四国初の「黒湯(モール泉)」が湧出したことから、商店街が「黒」をテーマにまちおこしに取り組んでいます。「黒湯」「黒い商店街」にちなんで、「黒い(濃い)マーマレード」を募集します。 ※真っ黒でなくても大丈夫です。
⑫料理に合うマーマレード	魚料理に合うマーマレード。  八幡浜市は全国有数のかんきつ産地である一方、四国一の規模を誇る魚市場を有する魚の街でもあります。そこで、魚料理に合うマーマレードを募集します。 ※魚種等の指定はありません。応募用紙にどんな魚料理に合わせることを想定したものかご記入ください。

※全ての応募作品の中から最優秀となる最優秀賞を1品選定するほか、各カテゴリーにつきベスト・カテゴリー賞を1品選定します。(詳細は「審査方法」の欄をご覧ください。)

## \* 応募方法 \*

- 出品料**1,500円**をお支払いただき、**応募作品1瓶**と必要事項を記入した専用の応募用紙を添付して、提出先までご送付ください。（出品料のお支払方法、応募用紙については、後日ご案内します。また、送料はご負担ください。）  
※ 出品料は全額、平成30年7月豪雨災害の被災者支援へ寄附させていただきます。
- 瓶の側面にカテゴリー名、材料名、及び製造年月を記載したラベルのみを貼りつけてください。
- 瓶の底に氏名と電話番号を記載したラベルを貼りつけてください。



- 応募作品は必ず透明のガラス瓶に入れ、割れないように注意して梱包してください。
- 応募作品の返却はできませんので、ご了承ください。
- 応募作品の取扱いには最善の注意を払いますが、万一応募作品に関して損傷、亡失等が生じた場合であっても、主催者は一切その責任を負いません。

### 【提出先】

〒796-8501 愛媛県八幡浜市北浜1-1-1  
八幡浜市役所農林課世界マーマレード大会準備室

## \* 応募期間 \*

2019年3月1日（金）から 2019年4月14日（日）まで ※当日必着

## \* 審査方法 \*

英国大会の審査員、その他各界で活躍されている方々にお集まりいただき、見た目や香り、味などをもとに審査を行います。

(決定次第、随時公開します。)

### ●賞の種類

最優秀賞(全ての応募作品の中から1品。)

ベスト・カテゴリー賞(各カテゴリーの中から1品。)

金賞(点数:19.5-20)

銀賞(点数:18-19)

銅賞(点数:16-17.5)

※審査は、見た目:2点、色:5点、食感:6点、味:7点の合計20点満点での判断となります。

※金・銀・銅賞は点数によって判断しますので、数に制限はありません。

### ●審査結果

審査員からの講評を記載した審査結果を、ご応募いただいた全ての方に通知します。

なお、金賞以上の受賞者には、表彰式にご招待するため、審査終了後ただちに電話にて連絡します。(ただし、表彰式当日まで口外しないようお願いします。また、会場までの交通費や宿泊費等は自己負担となります。)

※審査結果に関するお問い合わせ及びクレームには一切応じかねます。

### ●審査会

日程:2019年5月8日(水)から5月9日(木)までの2日間

場所:旧白石和太郎洋館(愛媛県八幡浜市保内町川之石2-9-10)

※出品数が多い場合は、事前に1次審査を行うことがあります。

※審査会は報道機関に一部公開しますが、一般公開は行いません。

### ●表彰式

日程:2019年5月19日(日)午前10時から(予定)

会場:道の駅・みなとオアシス「八幡浜みなと」

(愛媛県八幡浜市沖新田1581-23)

## \*受賞のメリット\*

受賞者（作品）は、各種ウェブサイト、業界専門誌などでご紹介させていただくとともに、商品化などの支援を検討しています。

主催：ダルメイン世界マーマレードアワード&フェスティバル日本大会実行委員会

後援：駐日英国大使館、外務省、八幡浜市