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 実施概要

【日本大会日程】

2019年5月12日(日)~19日(日)

【審查】

5月8日 (水) ~9日 (木) 各部門ごとに金・銀・銅賞を決定

【表彰】

5月18日(土)夜 プロの部 5月19日(日)朝 アマチュアの部

【会場】

◎表彰・メイン会場: 愛媛県八幡浜市 道の駅・みなとオアシス 「八幡浜みなっと」 周辺施設

◎イベント:市内一円

【カテゴリー】

◎プロの部

◎アマチュアの部

【審査員】

- ◎マイケル・ペリー (英国大会審査員)
- ◎ダン・レパード (英国大会審査員)
- ◎伊藤文明

(パティスリー・メゾンドゥース オーナーシェフ)

- ◎宇都宮勝博 (アヲハタ株式会社 執行役員)
- ◎落合 務

(ラ・ベットラ・ダ・オチアイ オーナーシェフ)

- ◎陳 建一(四川飯店 オーナーシェフ)
- ◎畠山武光 (英国大使館大使公邸 元総料理長)
- ◎平岩理緒(スイーツジャーナリスト)
- ◎森平和歌子 (フルーツプランナー)
- ◎鎧塚俊彦 (Toshi Yoroizuka オーナーシェフ) ※2019年1月31日時点・五十音順

【後援】

駐日英国大使館/外務省/愛媛県/八幡浜市

ゴールドスポンサー

















シルバースポンサー





















後援









最新情報はホームページをご覧ください http://marmalade-festival.jp/

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

愛媛県八幡浜市役所産業建設部農林課 世界マーマレード大会準備室内 〒796-8501 愛媛県八幡浜市北浜1-1-1 Tel. 0894-22-3111

E-mail: marmalade@city.yawatahama.ehime.jp



タ.ルメイン

世界マーマレードアワードCフェスティバル

日本大会



マーマレードの世界大会 柑橘王国愛媛・八幡浜で初開催



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

2019年5月、 八幡浜にマーマレードファンが集結します

愛媛県の年間かんきつ生産量は約22万た。40年以上生産 量日本一を誇る「かんきつ王国」であり、その半数が八幡浜 市を含む八西地域で生産されています。栽培されている柑橘 の品種は40種類以上にもなり、八幡浜市はかんきつ王国を支 える最大産地。マーマレードの材料となる柑橘の宝庫です。

また、明治・大正家庭史年表等によると、日本のマーマレ ードは、愛媛県(現宇和島市吉田町)の朝家万太郎が1916年 (大正5年)*に初めて製造したいう記録が残っています。マ ーマレードとの縁が深い愛媛県・八幡浜市で初の日本大会 が開催されるのは必然と言えるかもしれません。

*愛媛県果樹園芸史には明治43年に製造に着手したと記述。

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 大会が開催されるのは2019年5月12日~19日。みかんの花が 咲き、甘い香りが街全体を覆う時期に日本大会は行われます。 期間中は、メイン会場の「八幡浜みなっと」を中心に、市内 各地で観光客・地元の方々両方に楽しんでいただけるイベン ト、講習、英国文化体験会などを実施し、マーマレード、そし て八幡浜の魅力を存分に楽しんでいただけます。







とオアシス「八幡浜みなっと」。表彰 式などが開催されます。 案査会の 会場は、外国人を迎える迎客館とし、 て建てられた「旧白石和太郎洋館」。

八幡浜へのアクセス

- ・松山市から車で約1時間20分、JRで約50分
- ・松山空港からバスで約90分
- ・大分県別府港からフェリーで約2時間45分 ・臼杵港からフェリーで2時間20分(1日20往復)



プロの部

募集要項



応募要件

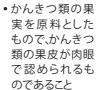
≪応募者の要件≫

- マーマレードの製造を事業としていること。
- オープンパン(鍋) 方式でマーマレード製造を行う事業者 であること。
- 食品表示法等、食品表示に係る法令に基づく基準を遵守 していること。
- 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≫

- 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110 g以上450 g以下であること。

マーマレードは 瓶の上縁から 1cm程度下ま



• 瓶の容量は110 g以上450g以 下であること

≪その他≫

で詰めること

- 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は 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。

カテゴリー

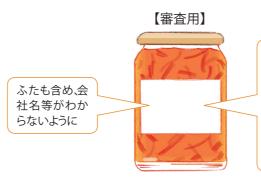
応募する際、以下のカテゴリーから該当するものを選択して ください。

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。

※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品目4,000円、2品目以降3,000円)をお支払い ただき、応募作品2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、公式サイトにてご案内し ます。また、送料はご負担ください)
- ※出品料は大会の運営経費に充てるものとします。
- 2瓶のうち、1つは審査用として会社名等をふせ、マーマレ ード名、カテゴリー名、材料名、及び製造年月を記載した ラベルのみを瓶に貼りつけてください。ふたも含め、会社 名等がわからないようにしてください。
- もう1つは表彰式会場等での試食用として、通常の小売り の状態としてください。
- 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。









※掲載の情報は2019年1月31日時点のものです。



作品の応募先

〒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

2019年3月1日(金)から2019年4月14日(日)まで ※当日必着

審杳方法

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。

●プロの部

ベスト・カテゴリー賞(各カテゴリーから1品)

金賞(点数:18~20)

銀賞(点数:16~17)

銅賞(点数:14~15)

※審査は、見た目:3点、香り:3点、食感:5点、味:9点の合計20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

会社名等をふ

セマーマレー

ド名、カテゴリ

一名、成分名、

及び製造年月

を記載したラ

ベルのみを瓶

に貼りつける

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18日(土)午後6時から(予定) 会場:道の駅・みなとオアシス「八幡浜みなっと」 (愛媛県八幡浜市沖新田1581-23)

受賞のメリット

受賞者は、受賞製品のパッケージ等に各賞のロゴマーク を使用し販売することができます。(受賞マークの有効期 間は受賞年度より3年間です。)

その他、各種ウェブサイト、業界専門誌などでご紹介させ ていただくなど、販路拡大の支援を検討しています。