



英国発祥のマーマレードコンテスト。

1,400 品を超えるマーマレードが

“柑橘王国” ^{えひめ}愛媛・^{やわたはま}八幡浜に大集合！

プロの部
—事業者様用—

こだわりマーマレード
大募集！

2022 年

2月1日(火) ▶ 3月14日(月)

第4回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



会場 愛媛県八幡浜市

マーマレードアワード



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
(事務局：愛媛県八幡浜市産業建設部農林課) TEL：0894-22-3111

大会の詳細い内容やイベント情報は、公式サイトをご確認ください。 <http://marmalade-festival.jp/>



プロの部

* 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》 ※イラスト参照

- 下記の【殺菌消毒/脱気の仕方】を参考に、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。



- 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。
- 乳製品、大豆製品（豆乳、味噌など）は添加しないこと。
- 瓶の容量は110g以上200g以下であること。（瓶の目安：高さ10cm、幅5cm程度）



蓋を閉めたときに、隙間が見えない程度まで詰めること。
※冷めると若干、容量が減りますので、ご注意下さい。

《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、全く同一の作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。

* 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、応募先までご送付ください。
（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、無地のラベルにカテゴリー番号、原材料名、及び製造年月を記載し、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つは表彰式会場での展示用として、通常の小売りの状態のものを送付ください。

【審査用】



ふたも含め、会社名がわからないようにしてください。
（シールやタグも不可）

無地のラベルにカテゴリー番号、原材料名及び製造年月を記載し、瓶に貼ってください。

【展示用】



表彰式会場での試食用として、通常の小売りの状態のものをお送りください。

- 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。

【より安全に安心してお客様に召し上がっていただくために】

本コンテストではマーマレードの糖度に制限を設けておりませんが、より安全に安心してお客様に召し上がっていただくためには日持ちの確実性が大切です。

そのために重要なことは、①糖度の適切な設定、②ビン詰めの際の温度の2点です。①糖度は50度以上、②ビンに充填する時の温度は80℃以上を目安として保存性を確保しましょう。

常温でカビ等の繁殖を抑えるには糖度65度以上が理想です。
※品質保持のための目安であり、審査の基準となるものではありません。

【きちんと密閉するために】

瓶の蓋はツイストキャップを推奨します。



ツイストキャップ

瓶のストッパーに、キャップのラグ（爪）が当たるくらいまで締めてください。

※巻締が不足していたり強すぎたりすると、キャップの緩みや漏れにつながります。

募集要項

* 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。

① かんきつ1種のマーマレード

1種類のかんきつで作ったもの



② 複数かんきつのマーマレード

複数かんきつ類を使っているもの



③ ミックス・マーマレード

かんきつ類+その他の食材(かんきつ類以外のフルーツ等)を使用したもの

※主に使用している柑橘が1種類であれば、調整のためにレモン果汁等を加える場合でも、「かんきつ1種」のカテゴリーで応募できます。

※香りつけに少量のお酒等を加える場合は、①または②で応募可能です。

* 応募期間/応募先 *

● 応募期間

2022年2月1日(火)～3月14日(月)

※当日必着

● 応募先

〒796-8501 八幡浜市北浜一丁目1番1号

八幡浜市役所農林課世界マーマレード大会推進室

※到着後は常温で保管します。審査までにカビが発生したものについては、審査できかねますので、ご了承ください。

* 賞の種類 *

● ベストカテゴリー賞 (各カテゴリーの金賞の中から1品)

● 金賞・銀賞・銅賞

(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。)

	BEST	BEST	BEST 該当なし
金賞			
銀賞			
銅賞			
	カテゴリーA	カテゴリーB	カテゴリーC

* 審査結果 *

ー第3回大会のベストカテゴリー作品ー



CROSS
partnership
design株式会社



Jam &
Marmalade Nui



APLICOOCO
Toyama Jam
Factory



L'esprit Riviera

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。

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。

〔表彰式当日まで口外しないようお願いいたします。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。

* 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。

● 金賞以上の受賞作品は、新型コロナウイルスの状況にもよりますが、表彰式等のイベントが開催できた際には、会場内にて販売することができます。

* 審査会・表彰式 *

【審査会】

日 程：2022年4月4日(月)、5日(火)

会 場：愛媛県八幡浜市内

※アマチュアの部については、事前に事務局にて1次審査を行い、上記審査会に諮る作品を選定します。

※審査会は報道機関に一部公開しますが、一般公開はしません。

【表彰式】

日 程：2022年4月17日(日)

会 場：愛媛県八幡浜市

道の駅・みなとオアシス「八幡浜みなと」

※新型コロナウイルス感染症の状況によっては、オンライン上で結果発表のみを行い、表彰式その他イベントは延期する場合があります。

* 審査員 *

日本人審査員は五十音順

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。



ジェーン ハーゼル マコシュ
英国大会主催者



ダン レパード
英国大会審査員



池田 浩明
ブレッドギーク(パンオタク)
パンラボ主宰



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
アラハタ株式会社



宇戸平 智子
元 ローズベーカー
ベストリーチーフ



金子 博文
銀座ウエスト
シェフパティシエ



岸本 直人
naoto.K
オーナーシェフ



木村 宗慎
茶道芳心会 主宰



柴田 香織
フードナビゲーター



鈴木 弥平
ピアッツスズキ
オーナーシェフ



高橋 菜津子
naoto.K
スーシェフ



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

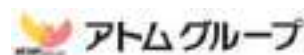
* 協賛 / 後援 *

協賛は五十音順

ゴールドスポンサー/サプライヤー



シルバースポンサー/サプライヤー



後 援

外務省 内閣府地方創生推進事務局 愛媛県 宇和島市 大洲市
西予市 内子町 伊方町 松野町 鬼北町 愛南町 八幡浜市

プロの部 応募用紙

事務局確認欄

※必要事項を記入し、マーマレードと一緒に提出してください。

ふりがな					
企業名・店名					
住 所	〒 - 都 道 府 県				
担 当 者	部署		役職		ふりがな 氏名
電 話 番 号	※昼間に連絡の取れる 電話番号をお願いします				
E - m a i l	@				

☐ 企業・店名欄
チェック

◆以下のカテゴリーから該当するものを選択し、太枠内に記入してください。

受付番号	カテゴリー 番号	上：商品名（○○マーマレード等） ※賞状に印字されます 下：材料（使用したかんきつの種類、砂糖、レモン汁等）	出品数
			品
			品
			品
※4品以上の場合は、新しい用紙又はコピーしたものに記載してください。			出品数合計
			品

☐ 原材料記載
チェック

瓶の側面

- ・カテゴリー番号
- ・原材料名
- ・製造年月



【審査用】【試食用】

◆出品料（合計額を太枠内に記入してください。）

1品目 4,000 円、2品目以降は1品につき 3,000 円 例：3品を出品する場合 4,000 円 (1 品目) + 3,000 円 (2 品目) + 3,000 円 (3 品目) = 10,000 円	円
--	---

☐ 出品数
チェック

審査用・試食用
の2瓶あるか。

◆支払方法（太枠内に○）

現 金	☐ ●振込(送金)日: 予定日 ____ 月 ____ 日				
金融機関 への振込		伊 予 銀 行	八幡浜支店	普通	1 8 9 4 5 5 3
		愛 媛 銀 行	八幡浜支店	普通	3 9 5 8 4 3 6
		愛媛信用金庫	八幡浜支店	普通	0 3 2 5 1 8 6
		西宇和農業協同組合	八幡浜支店	普通	0 0 2 2 2 5 4
	セカイ 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 ジョウコウインカイ ジムキョクチョウ 実行委員会事務局長 ニッポンタイカイ カキウチ チヨキ 垣内 千代紀				
郵便振替		振替用紙はお近くの郵便局窓口に備え付けのものをご利用ください。 □座番号：01650-4-101801 □座名称：セカイ ニッポンタイカイ 世界マーマレードアワード日本大会			
カード決済		公式ホームページで手続きができます。			

☐ 金額
チェック

☐ 支払方法
チェック

☐ 振込口座
チェック

入金振替日

月	日
---	---

事務局受付

※銀行振込・郵便振替の場合は、**申し込み後7日以内**に上記の口座に振り込みしてください。

※応募用紙に記入した企業名・店名と同じ名前で振り込んでください。

※手数料はご負担ください。

※出品料の返還はいたしませんので振込金額をご確認の上、振り込みをしてください。

イギリス人にとってマーマレード作りは年に1度の儀式のようなもの。
スペイン産セヴィルオレンジが出回る1月、
人々は大きな鍋でたくさんのマーマレードを作ります。

今年の出来は？色は？味は？
春の訪れを待つキッチンには柑橘の爽やかな香りとオレンジ色に包まれます。

そんなマーマレード作りの楽しさに光を当てたのが、
英国湖水地方ダルメインで2006年に始まったマーマレードのコンテスト
「ダルメイン世界マーマレードアワード&フェスティバル」です。

第1回はほんの数十瓶だった出品数は、
現在では世界約40カ国から3,000作品を超えるまでになり、
世界中から愛好家が集うイベントへと成長しました。

そして2019年5月より、愛媛・八幡浜で日本大会が開催されています。

英国からも審査員を招き、 1瓶1瓶、厳正に審査します。

日本大会では、英国大会に準じた基準に則り、マーマレードの生産を事業としている方を対象とした「プロの部」と、どなたでも出品可能な「アマチュアの部」の2つの部門を設けています。

審査員には、英国大会の審査員に加えて、国内で活躍される料理人やパティシエ等の方々にお集まりいただきます。

また、英国大会に倣い「アマチュアの部」の出品料は、全額、慈善団体へ寄附する仕組みをとっています。

*第1回大会では平成30年7月豪雨災害の支援金として1,909,500円を被災した自治体に寄附。第2回大会は中止のため出品者に全額返還。
第3回大会では、1,602,136円を障がい者就労支援施設へ寄附予定。



媛県の年間かんきつ生産量は約22万トン。40年以上生産量日本一を誇る「柑橘王国」であり、栽培されている柑橘の品種は40種類以上。マーマレードの材料となる柑橘の宝庫といえるでしょう。

また、日本のマーマレードは、愛媛県（現宇和島市吉田町）の朝家万太郎氏が1910年（明治43年）に初めて製造（事業化）したという記録*が残っています。マーマレードとの縁が深い愛媛県で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」に明治43年に製造に着手したと記述されています。また、「明治・大正家庭史年表」等でも、朝家氏が日本で初めて製造したと紹介されています。