



第6回/タルメイン

World マーマレードアワード&フェスティバル



in Japan



第5回大会 プロの部 ベストカテゴリー賞



カテゴリー① かんきつ1種  
「ベルガモット香る 八朔マーマレード」  
MARMALADE OBASAN (大分県)



カテゴリー② 複数かんきつ  
「鹿児島紅甘夏と静岡のレモン」  
D-1 (埼玉県)



カテゴリー③ ミックス  
「琥珀柚子」  
びん詰め屋らんぷ (和歌山県)

# 超絶マーマレード！ 大募集

英国発祥のマーマレードコンテストが  
“柑橘王国”愛媛・八幡浜で開催。  
約2,000作品ものマーマレードが  
一同に集結!

2024年

3月1日(金)▶

4月11日(木)

プロの部  
- 事業者様用 -

会場 愛媛県八幡浜市(やわたはまし)

マーマレードアワード



主催 ダルメイン World マーマレードアワード&フェスティバル in Japan 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

<https://marmalade-festival.jp/>





## \* 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。

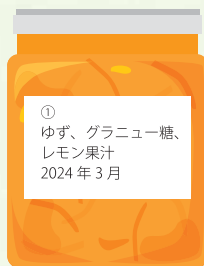
### 《その他》

- 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、展示するほか、写真やチラシ等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、提出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日を記載し、瓶に貼ってください。

### 【展示用】



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。

- 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。



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

2024年3月1日(金)～4月11日(木) ※当日必着

### ● 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 \*

● 受賞作品については、5月14日(火)「マーマレードの日」に大会ホームページにて発表します。

● 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。

● 表彰式のご案内については、別途案内状を送付します。

※ベストカテゴリー賞を受賞された方は、旅費の実費相当分を助成させていただきます。(最大5万円)

※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。

### — 第3回大会のベストカテゴリー作品 —



CROSS  
partnership  
design株式会社



Jam &  
Marmalade Nui



APLICOCO  
Toyama Jam  
Factory



L'esprit Riviera

### — 第4回大会のベストカテゴリー作品 —



手作りジャム  
季節の恵み



remref



P★CHON

## \* 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2024年5月14日～2027年5月13日です。)



● 各種ウェブサイト、業界専門誌等でご紹介させていただくなど、販路拡大の支援をおこなってまいります。

● 金賞以上の受賞作品は、表彰式等様々なイベント会場にて、マーマレードを販売することができます。

● 一般社団法人日本パネットーネ協会と連携し、同協会が百貨店各所で開催する『イタリア展』で受賞マーマレードを使ったパネットーネの新商品を開発・販売します。

# \* Marmalade Awards & Festival \*

## Marmalade Awards

【審査会】 2024年5月6日(月)～8日(水)

【表彰式】 2024年11月9日(土)・10日(日)

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。

## Marmalade Festival

【祝賀会・イベント】 2024年11月9日(土)・10日(日)

会場：愛媛県八幡浜市内

八幡浜特産の「みかん」が色づく秋に、表彰式と合わせてステージイベントなどを多数開催！

※2024年5月14日(火)「マーマレードの日」にオンライン上で結果発表した上位入賞者に別途ご連絡します。

## \* 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、外観や質感、香り、味などをもとに審査を行います。



ジェーン・マグス  
英国大会審査員



イアン ギビンス  
Swan&Lion  
オーナー



池田 浩明  
ブレードギーク (パンオタク)  
パンラボ主宰



伊藤 文明  
パティスリー・メソドゥース  
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 ローズベーカリー  
ペストリーチーフ



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 \*

ゴールドスポンサー/サプライヤー

IYOTETSU

愛媛新聞社

JAPAN AIRLINES

FORTNUM  
& MASON  
EST 1707

FUJI

シルバースポンサー/サプライヤー

アトムグループ

伊予銀行

愛媛銀行

愛媛信用金庫

ECC 株式会社 愛媛電算

四国電力 四国電力送配電

JR

シンツ

JAにしうわ

日本郵便

MiURA

Mondelēz  
International  
SNACKING MADE RIGHT

LEXUS  
レクサス松山城北

特別後援

アラハタ株式会社

日本ジャム工業組合

後援

外務省 農林水産省 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-mail			

 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（使用したかんぎつの種類、砂糖、レモン汁等）
		商品名 ----- 材 料
		商品名 ----- 材 料
		商品名 ----- 材 料
		出品数合計
※4作品以上の場合、新しい用紙又はコピーしたものに記載してください。		品

 原材料等記載  
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】 【展示用】

 出品数  
チェック

審査用・展示用  
の2瓶あるか。

◆出品料（合計額を太枠内に記入してください。）

1作品目 4,000 円、2作品目以降は1作品につき 3,000 円 例：3作品を応募する場合 4,000 円(1作品目)+3,000 円(2作品目)+3,000 円(3作品目)=10,000 円		円
--	--	---

 金額  
チェック

◆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	
	<input type="checkbox"/> 口座名義 セカイ ニッポンタイカイ 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 ジツコウインカイ ジムキョクチョウ カキウチ チヨキ 実行委員会事務局長 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。 口座番号：01650-4-101801 口座名称：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（下記 QR コード）でお手続きできます。				

 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  
日付

- ※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んでください。
- ※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。
- ※振込金額はお間違いないようご確認の上、振り込んでください。



カード決済ページ

No.



ジェーン ヘーゼル マコッシュ  
大会創設者

World's Original Marmalade Awards & Festivalは、イギリスの湖水地方にあるダルメインで2006年から開催しているマーマレードの世界大会です。イギリスの国民食であるマーマレードの伝統と文化を再興させたいという大会創設者の思いにより、このコンテストが始まりました。

最初はほんの数十瓶であった出品も、現在では、世界40か国以上から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。この大会は海を渡り、2016年からはオーストラリアでも国内限定の大会が開催されています。

2019年から始まったダルメインWorldマーマレードアワード&フェスティバル in Japanは、今回で6回目の開催となります。前回の第5回大会は過去最多の1,987作品(708人)のご応募をいただきました。

マーマレードを愛する輪が、これからも大きく広がり続けることを願っています。

みなさまの愛情たっぷり個性あふれる素敵なマーマレードを、ぜひお待ちしております。

## 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：寄付金額 1,909,500 円

(平成30年7月豪雨災害の支援金として被災した自治体に寄附)


第3回大会：1,602,136 円を障がい者就労支援施設等へ寄附。

第4回大会：1,854,475 円を障がい者就労支援施設等へ寄附。

第5回大会：2,201,539 円を障がい者就労支援施設等へ寄附。

※第2回大会はコロナ禍であったため中止。



 幡浜市の柑橘生産量は柑橘王国愛媛県の中でも最大で、特に「日の丸」「真穴」「川上」「蜜る」といったブランドみかんは、東京の大田市場における温州みかんの価格を決めるプライスリーダーとして高い評価を得ています。

更に近年では、甘くシャキッとした食感で袋ごと食べられる手軽さが特徴の「甘平」、ジューシーで濃厚な甘さがあり、贈答品として人気の「せとか」、豊富な果汁とまるやかな果肉が特徴の「清見」など、高級かんきつとして人気の高い品種も多く栽培されています。

技術や研究の進歩により生まれた多彩なかんきつに触れ合って、ぜひマーマレード作りを楽しんでください。