



第8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



# 手作りマーマレード 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。  
2,000作品以上ものマーマレードが  
一堂に集結!

2026年

3月2日(月)▶

4月10日(金)

アマチュアの部

カテゴリー  
**New**  
新登場



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 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 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》

- マーメ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。販売を検討されている方は「プロの部」で出品ください。
- 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》 ※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、新品未使用のもの)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、ご注意ください。

## 《注意事項》

- 出品数の制限はありません。複数カテゴリ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。

## 【日持ちさせるために】

マーメレードを十分に日持ちさせるためには、糖度をしっかり確保することと、ビンに移す時の温度を80℃以上に保つことが重要です。

また、右記を参考に必ずビンの殺菌消毒/脱気を行ってください。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。

## 【殺菌消毒/脱気の仕方】

- ① 瓶全体がつかれる量の水を入れる。火をつけて、沸騰したら5分間煮沸する。(蓋は沸騰後、10秒程度で可。)
- ② 瓶と蓋は熱いうちに取り出す。シリコン付のトングがあると便利。
- ③ 乾いた布巾やペーパーに伏せて自然乾燥させる。蓋の内側の溝に水滴が残しやすいので注意。
- ④ マーメレードを煮詰める過程で必ず一度沸騰させましょう。
- ⑤ 瓶詰めするときは出来るだけ熱いうちに済ませましょう(80度以上が理想)。
- ⑥ マーメレードを詰めたら、蓋の1cm下までぬるま湯を加え、15分間煮沸させる。
- ⑦ 鍋から瓶を取り出し、そのまま冷ます。瓶が割れるので、急冷しない。



## 【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。

## \* 応募方法 \*

- 出品料:1,500円/1作品をお支払いいただき、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、提出先まで送付ください。

(送料はご負担ください。)

※出品料は全額、寄附させていただきます

- 瓶の側面にカテゴリ番号、原材料名、及び製造年月を記載したラベルを貼ってください。
- 瓶の底に氏名と電話番号を記載したラベルを貼ってください。

瓶の底に氏名と電話番号を記載したラベルを貼る。

八幡浜 花子  
0894-22-3117

瓶の側面にカテゴリ番号、原材料名及び製造年月を記載したラベルを貼る。

①  
ゆず、グラニュー糖、  
レモン果汁  
2026年3月

- 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。
- ラベル・瓶への装飾は自由ですが、出品者が特定される標記・シール貼付はしないでください。
- ラベルコンペを合わせて実施しますが、マーメレードの審査に装飾の有無は関係ありません。

# 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。

(例えば、学生の方で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「学生のマーマレード」のどちらか好きなカテゴリーを1つ選んで応募してください。)

※年齢・学年は2026年3月1日時点

### 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  
前回ベストカテゴリー賞：清水 順子 様(東京都)



### ⑥学生のマーマレード

大学、高等専門学校等の学生が  
作ったもの  
前回ベストカテゴリー賞：加藤 愛佳 様(愛知県)



### ⑪料理に合うマーマレード

魚料理に合うもの。(想定した料理名を記載)  
※八幡浜市は四国一の焼魚を誇る魚市場を有する魚の街でもあるため、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。  
前回ベストカテゴリー賞：平山 明美 様(岡山県)



### 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  
前回ベストカテゴリー賞：田中 けんじ 様(愛媛県)



### ⑦シニアのマーマレード

75歳以上の方が作ったもの  
前回ベストカテゴリー賞：木村 光代 様(東京都)



### ⑫お酒を使ったマーマレード

醸造酒(ワイン・ビール・日本酒など)、  
蒸留酒(焼酎・ウイスキー・ブランデーなど)、  
混成酒(梅酒・リキュールなど)などを使用したもの  
※風味付け程度にお酒を添加したものは他のカテゴリーへ応募可能  
前回ベストカテゴリー賞：増井 文香 様(愛媛県)



### 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  
前回ベストカテゴリー賞：平山 明美 様(岡山県)



### ⑧ファミリーのマーマレード

家族で作ったもの  
(親子、三世代、夫婦等)  
前回ベストカテゴリー賞：木村 貴子 様(東京都)



### ④子供のマーマレード

中学生以下の子供が作ったもの  
前回ベストカテゴリー賞：森川 楓加 様(愛媛県)



### 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  
前回ベストカテゴリー賞：加藤 尚子 様(福岡県)



### ⑬ルーキー(初出品者) のマーマレード

本大会に初めて出品する方のみを対象としたカテゴリーです。  
※どんな柑橘、カテゴリー、何品でもご応募可能  
※プロの方が応募する場合、アマチュアの部の応募方法・応募用紙で応募ください。  
※応募の際は、「注意事項」等をよくお読み下さい。



### ⑤高校生のマーマレード

高校生が作ったもの  
前回ベストカテゴリー賞：  
八幡浜高校 リアランド 様(愛媛県)



### 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  
前回ベストカテゴリー賞：増井 文香 様(愛媛県)



※ 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。

## \* 応募期間/応募先 \*

### ● 応募期間

2026年3月2日(月)~4月10日(金)

※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 \*

### ● グランドプライズ賞(最優秀賞)

(ベストカテゴリー賞受賞作品の中から1作品)

### ● ベストカテゴリー賞 (各カテゴリーの中から1作品)

### ● 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。)



## \* 審査結果 \*

- 受賞作品については、5月14日(木)「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。

# アマチュアの部 応募用紙

※必要事項（黒い太枠内のみ）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		性別	男・女
氏名・団体名		年齢	歳
住所	〒 - 都道府県		
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			

◆カテゴリ番号、使用したかんきつの種類、出品数を記入してください。

※①料理に合うマーマレードで出品される場合は、想定した料理名を募集用紙とラベルシールに記入してください。

受付番号	カテゴリ番号	上：作品名（〇〇マーマレード等）※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）
		作品名	材 料
		作品名	材 料
		作品名	材 料

※4作品以上の場合は、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
-------	---

◆出品料（合計額を太枠内に記入してください。）

1,500円 × 出品数	
例：3作品を出品する場合 1,500円 × 3作品 = 4,500円	円

◆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	1894561
	愛媛銀行	八幡浜支店	普通	3958532
	愛媛信用金庫	八幡浜支店	普通	0325194
	西宇和農業協同組合	八幡浜支店	普通	0022243
郵便振替	振替用紙はお近くの郵便局窓口で備え付けのものをご利用ください。 口座番号：01600-8-70122 口座名称：世界マーマレードアワード日本大会 実行委員会事務局長 垣内 千代紀			
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。			

※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氏名・団体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の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

事務局確認欄

氏名欄  
チェック

瓶の底面

氏名・電話番号



瓶の側面

- ・カテゴリ番号
- ・原材料名
- ・製造年月
- ・カテゴリ①は想定した料理名



出品数  
チェック

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

日付

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8回目の開催となります。前回の第7回大会は過去最多の2,115作品(662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6回大会：2,285,868円を障がい者就労支援施設等へ寄附。
- 第7回大会：2,286,492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」「密る」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、ぜひマーマレード作りを楽しんでください。

## \* Marmalade Awards & Festival \*

### Marmalade Awards

【審査会】 2026年5月6日(水)～8日(金)

【表彰式】 2026年11月21日(土)・22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

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！

【祝賀会・イベント】 2026年11月21日(土)・22日(日)

会場：愛媛県八幡浜市内

お越しの際は公共交通機関をご利用ください。

※2026年5月14日(木)「マーメイドの日」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。



ジェン・マグス  
英国大会審査員



イアン ギビンス  
SwanM.Ion  
オーナー



池田 浩明  
フレッドギーク (パンオタケ)  
JCFプロ主宰



伊藤 文明  
パティスリー・メゾナドゥース  
オーナーシェフ



宇都宮 勝博  
八幡浜市マーメイド  
普及推進専門官



宇戸平 智子  
元 ローズベアラー  
ベスリーチーフ



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  
ピアットスズキ  
オーナーシェフ



高橋 菜津子  
naoto.K  
スーシェフ



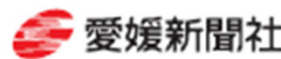
平岩 理緒  
スイーツジャーナリスト



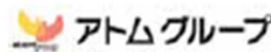
森平 和歌子  
フルーツプランナー

## \* 協賛 / 後援 \*

### ゴールドスポンサー/サプライヤー



### シルバースポンサー/サプライヤー



### 特別後援

日本ジャム工業組合

### 後援

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