令和8年5月吉日

各 位

一般社団法人神奈川県洋菓子協会
会　　長　　服部 明
実行委員長　　大関 博之
実行副委員長　倉島 稔
実行副委員長　蓮本 昭浩

「2026 神奈川県洋菓子協会作品展」のご案内

拝啓

新緑の候、皆様におかれましては益々ご健勝のこととお慶び申し上げます。
平素は当協会に多大なるご協力を賜り、誠に有り難く厚く御礼申し上げます。
6月24日（水）から25日（木）と横浜市役所　新庁舎　1階 「アトリウム」に於いて
「2025神奈川県洋菓子協会作品展」を下記の要領にて開催をご案内致します。

敬具

記

会　　場：　横浜市役所　新庁舎　1階 「アトリウム」
〒231-0005　横浜市中区本町6－50－10
TEL.045-671-3867
・みなとみらい線「馬車道」駅下車、1C 出入口直結
・JR「桜木町」駅から約200メートル、徒歩約3分
・市営地下鉄「桜木町」駅約200メートル、徒歩約3分

会　　期：　2026年6月24日（水）～25日（木）・・・・2日間　　入場無料
午前10時～午後5時（最終日は午後4時まで）

搬出入日：　2026年6月23日（火）出品作品搬入 6月25日（木）出品作品搬出
午後12時～午後2時00分　　午後4時～午後5時

作品審査：　2026年6月23日（火）　午後2時30分より開始

審査発表：　2026年6月24日（水）
午前10時　作品展開催会場に掲示発表致します。
及び、「（一社）神奈川県洋菓子協会 LINE公式ライン」にて発表。

表 彰 式：　2026年6月25日（木）　集合時間午後1時30分
午後2時から会場にて表彰式

出品申込：　2026年4月15日（水）～6月15日（月）
ファックスか郵送にて応募用紙を協会事務局に申し込み。
（一社）神奈川県洋菓子協会FAX045－534－3168
又は、「（一社）神奈川県洋菓子協会 LINE公式アカウント」
申込フォームにて申し込み。

褒　　賞：　神奈川県知事賞、神奈川県議会議長賞、横浜市長賞
日本洋菓子協会連合会会長賞、国際園芸博覧会会長賞
神奈川県洋菓子協会会長賞、金賞、銀賞、銅賞等を授与
詳細は作品展開催要綱をご覧ください。

2026 神奈川県洋菓子協会作品展　開催要綱

名　称　2026 神奈川県洋菓子協会作品展

主　催　一般社団法人 神奈川県洋菓子協会

後　援　横浜市　/　公益社団法人 ２０２７年国際園芸博覧会協会
一般社団法人 日本洋菓子協会連合会

会　期　2026 年 6 月 24 日(水)～6 月 25 日(木)　　入場無料
10 時 00 分～17 時 00 分（最終日は 16 時 00 分まで）

会　場　横浜市役所　新庁舎　１階　「アトリウム」
〒231-0005 横浜市中区本町６－５０－１０ TEL. 045-671-3867
・みなとみらい線「馬車道」駅下車、１ C出入口直結
・ＪＲ「桜木町」駅　地下鉄「桜木町」駅　約 200 メートル

内　容　1. 応募作品展示

第 1 部 デコレーションケーキ部門
1 類 マジパン仕上げ＊
2 類 バタークリーム仕上げ＊
第 2 部 工芸菓子部門
1 類 ピエス・アーティスティック（アメ）＊
2 類 ピエス・アーティスティック（ショコラ）＊
3 類 シュガークラフト工芸菓子＊
第 3 部 グラン・ガトー部門＊
第 4 部　神奈川版 一品勝負（募集要項参照）
1 類 プティ・ガトー
2 類 焼き菓子
3 類 コンフィズリー
第 5 部 ジュニア部門
1 類 ジュニアデコレーション＊
2 類 ミニマジパン(第 6 部エコールと合同審査)
第 6 部 エコール部門
1 類 エコールデコレーション＊
2 類 ミニマジパン(第 5 部ジュニアと合同審査)
第 7 部 味と技のピエスモンテ部門
1 類 アメのピエス（アントルメの味覚審査あり）＊
2 類 ショコラのピエス（アントルメの味覚審査あり）＊
第 8 部 ディスプレイ部門　「テーマ Wedding(結婚)」＊
注）＊印に関するルールは 2025 ジャパンケーキショー東京に準じます。

2. 焼き菓子販売会と(公社)全日本司厨士協会神奈川県本部 協力「ヨコハマグランドインターコンチネンタルホテル」お弁当販売

3. 洋菓子原材料・機械・器具・包材の展示、及び国際フード製菓専門学校ご案内

2026 神奈川県洋菓子協会作品展

審査対象の作品募集要綱

1. 出品資格

会員・非会員を問わず出品できます。ただし、出品者は次のいずれかに該当する方とします。

・一般社団法人神奈川県洋菓子協会会員（住所地は問いません）
・勤務地または住居が神奈川県内

なお、経営者会員店舗従事者は会員扱いとします。
学生は学校を通して出品する場合に限り出品資格を問わないものとします。
ただし、学生が個人で出品する場合は上記条件を満たすものとします。

2. 出品申込方法

◆受付期間 2026 年 4 月 15 日(水)～6 月 15 日(月)

①出品申込書に必要事項を記入し、一般社団法人神奈川県洋菓子協会 事務局へ、郵送・FAX 又は「(一社)神奈川県洋菓子協会 LINE 公式アカウント」申込フォームにて申込みしてください。(6 月 15 日必着)
②出品料の振込後、協会の入金確認を持って受付完了とする。(入金締切 6 月 17 日)
※事務局から、出品料の払込取扱票・銀行振込書の送付はありません。
③事務局より「審査票兼返還票」を送付します。
※6 月 18 日を過ぎても「審査票兼返還票」が届かない場合は、事務局までご連絡ください。
※出品申込書の提出がなく、搬入当日に会場に直接作品を持ち込んだ場合は、審査対象外であり、展示もできません。

3. キャンセル

出品を取りやめる場合は、速やかに一般社団法人神奈川県洋菓子協会 事務局にご連絡ください。
尚、出品料の返金はいたしかねます。

神奈川県洋菓子協会 事務局　TEL：045-453-0332　/　FAX：045-534-3168

4. 審査出品料

会　員　1 点につき 2,000 円　　非会員　1 点につき 3,000 円

※第 4 部神奈川版一品勝負は、他部門に出品した者が追加で出品する場合、**1 点 1,000 円**とします。
(第 4 部のみの出品は、規定通り 2,000 円となります。)
※中止の場合は出品料を返還します。但し、振込手数料は申込者負担とします。

5. 搬入日時および場所

【日　時】　**2026 年 6 月 23 日(火) 12 時 00 分～14 時 00 分 (時間厳守)**
14 時 30 分審査開始のため、上記の時間以降の搬入はできません。
※会場での仕上げ作業も 14 時 00 分までとします。
※搬入には事前に送付された審査票を必ず持参してください。

【搬入場所】　**作品展会場　横浜市役所 1 階「アトリウム」**
〒231-0005 横浜市中区本町 6-50-10　TEL. 045-671-3867
〔注意〕会場には駐車スペースがありません。周辺の駐車場を利用ください。

6. 作品の取扱い

①搬入・展示については係員の指示に従ってください。
②会期中の搬出入はできません。
③作品の保護管理に努めますが、天災、破損、盗難その他による不慮の損害に対しては責任を負いかねます。
④出品作品の返還は、審査票と引き換えに行います。
返還票はありません。審査票が返還票になりますので、各自保管し紛失の無いようお願いします。搬出日には必ず審査票を持参してください。
※審査票のない方への返還はできませんのでご注意ください。
⑤**搬出日時は 6 月 25 日(木)16 時～17 時**。17 時を過ぎると返還希望作品も処分となります。

7. 審査

※審査は別に定める審査規定に従って行われます。
※食品衛生法に違反する物質が発見され、疑義が生じた場合(第 2 部 3 類シュガークラフト工芸菓子、第 8 部ディスプレイ部門を除く)または出品物の規格に違反したものについては審査から除外されます。
※破損しやすい作品については出品者の判断で完成品のカラー写真を搬入時に添付することができます。この場合、搬入作業により作品が実際に破損していて審査が困難と認められるときは、審査員は添付された写真を審査の参考とします。
※第 1 部デコレーションケーキ部門への出品部門選択は原則として出品者本人の申し出によりますが、類別審査の結果、疑義が生じた場合は、審査員の判定により他部門に移動することがあります。

8. 褒賞

審査に基づき次の褒賞を行います。
①各部門の中から優秀な作品に、『神奈川県知事賞』『神奈川県議会議長賞』『横浜市長賞』『日本洋菓子協会連合会会長賞』『国際園芸博覧会協会会長賞』『神奈川県洋菓子協会会長賞』が授与されます。
②『金賞』『銀賞』『銅賞』の受賞数は出品点数に応じ、審査委員長が定めます。
ただし、賞に値する作品が なければ該当者なしとします。
③入賞者の発表は 2026 年 6 月 24 日(水)　午前 10 時　開場と同時に掲示にて発表。
および、「(一社)神奈川県洋菓子協会 LINE 公式アカウント」上にて発表します。

9. 表彰式

日時　2026 年 6 月 25 日(木)　14 時 00 分開始　(集合時間 13 時 30 分)
場所　横浜市役所 1 階アトリウム　会場内ステージエリア

10. 著作権に触れる作品(例:ディズニーキャラクターなど)は不可となります。

11. 最優秀作品は Gateaux 誌にその写真が掲載されます。
また、掲載写真を次年度のチラシ等に使用する場合があります。

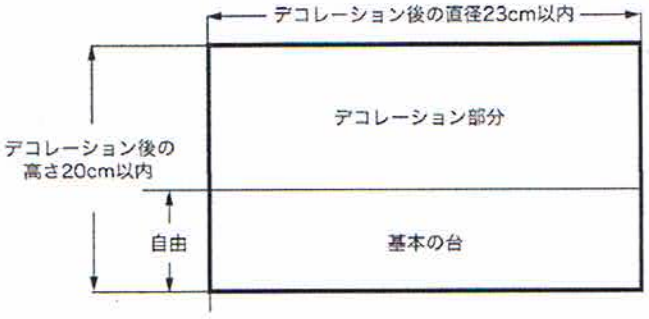
〔注意〕
＊搬入時に持ち込んだ箱等は当日必ず持ち帰りください。展示台の下等に置いたものは撤去します。

12. 審査対象作品の分類および規格

第1部 デコレーションケーキ部門

1類 マジパン仕上げ

＊台はスポンジケーキ、フルーツケーキ、バターケーキのいずれか
台の高さは自由。審査の際に竹串がスムーズに刺さらない場合は審査対象外とする。
＊作品は高さ 20cm、直径 23cm 以内とする。
＊マジパンで被覆する（飾りはマジパン仕上げ、必ずパイピングを入れる）。
＊マジパンには粉糖や酒で固さを調節する以外のものを混入してはならない。
＊マジパン以外のものは使用不可(例としてパスタ・そば等の乾麺も不可)。
＊ガムペーストは一切使用してはならない。
＊神奈川県洋菓子協会作品展では、作品を乗せるカルトン(台紙)の用意はありません。
＊「開催要綱」P.１０の「その他注意事項」を参照のこと。
＊会場は湿度が高くなる場合があり、天候により作品の破損リスクが高まるため、
ケースの使用を推奨します。

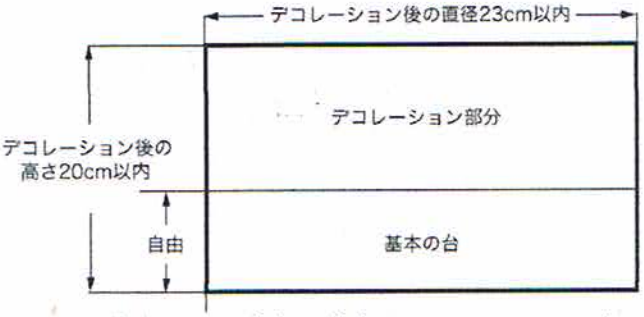


*基本の台の高さは自由。

デコレーション後（周囲の飾り付けを含めた）
の直径23cm以内

2類 バタークリーム仕上げ

＊台はスポンジケーキ、フルーツケーキ、バターケーキのいずれか。
審査の際に竹串がスムーズに刺さらない場合は審査対象外とする。
＊全体の高さは 10cm, 直径 23cm 以内。絞りのデコレーション部分の高さは 3cm 以内。
＊基本となる台にバタークリームで被覆し、その台にバタークリームの絞りでデコレーション
すること。（ガナッシュのパイピングは可）
文字はプレートに描かないで直接台に描くこと。
＊ガムペースト、マジパンは一切使用してはならない。
＊作品はすべて食べられる素材で作ること。
＊神奈川県洋菓子協会作品展では、作品を乗せるカルトン(台紙)の用意はありません。
＊使用油脂の 50%以上はバターを使用すること。
＊「開催要綱」P.１０の「その他注意事項」を参照のこと。



*基本の台の高さは自由。

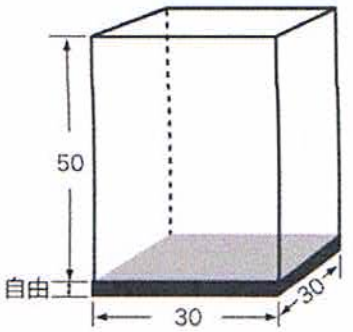
デコレーション後（周囲の飾り付けを含めた）
の直径23cm以内

第２部 工芸菓子部門

１類 ビエス・アーティスティック（アメ）

＊最低、アメ細工を 50%以上で構成させること。
＊基本的には食べられる素材で製作するものとするが、作品の補強、飾りなどの目的で部分的にバスティヤージュを使用することは可。注:ショコラは使用不可。
※サイズは幅 30cm 以内(正面)×奥行 30cm 以内×高さ 50cm 以内とする。(空間に作品が 突出しないこと)(イラスト参照)
※台座の上に乾燥剤を置いても可。
＊「開催要綱」P.１０の「その他注意事項」を参照のこと。

(単位：cm)



ケースの中に台座がある場合

※ケース底部の台の高さを自由とする。作品搬送時に手を差し入れる部分や乾燥剤を入れるためのスペースとして使用可能。なお、台の部分の高さは作品の高さ制限 50 cmには含まれないものとする。

２類 ビエス・アーティスティック（ショコラ）

＊材料は全てチョコレートで製作すること。
＊サイズは幅 30cm 以内(正面)×奥行 30cm 以内×高さ 50cm 以内とする。(上のピエス・アーティスティック(アメ)の図を参照のこと)

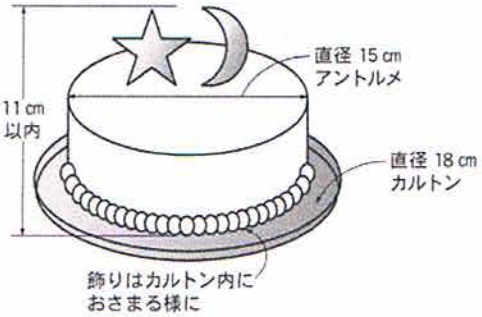
３類 シュガークラフト工芸菓子

＊基本的には食べられる素材で製作するものとするが、作品の補強などの目的で部分的に他の素材を使用することは可。
＊サイズは台を含めて幅 60cm(正面)×奥行 60cm、高さ **150cm 以内**。
＊ワイヤーを直にさしてはいけない。
＊作品にはケーキボードを敷く。
＊作品のテーマを 8.5×18cm の用紙（出品者が用意）に記入し、作品中央展示台に貼る。
テーマ例:ウェディング、母の日、誕生日など。

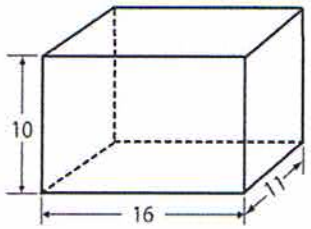
第３部 グラン・ガトー部門

＊直径 15cm×高さは上の飾りも含め 11cm の円柱に収まること。形は自由。側面の飾りも含め直径 18cm のカルトン(台紙)内に収まること。(神奈川県洋菓子協会作品展ではカルトンの用意はありません)
＊味覚審査用として作品の形状にもよるが、おおよそ直径 15cm のアントルメを 1/6 にカットしたものをサイド紙と銀ケースに取り、3 ピースを 16 cm×11cm ×高さ 10cm の大きさの箱(冷蔵ケースに限りがあるため)に入れて提出。(装飾は不要)
＊店のロゴマークや名前が入ったフィルム・シール・ケース等の使用は不可。
＊味覚審査用の作品がない場合は審査対象外とする。

注意：試食用の作品を入れる箱に店名やマークが入っている場合は、ガムテープ等で上から貼り付けて店名を特定できないようにして持ち込むこと。



(単位：cm)



第２部 神奈川版 一品勝負部門

１類 プティガトー

＊プティガトー１種類 １個（他に味覚審査用３個）を提出すること。
＊縦 10cm×横 10cm×高さ 10 cmに、飾りを含めて収まるように出品すること。
＊自作であること。過去に販売履歴のない未発表作品であること。
＊実際に販売（テイクアウト）可能な構成であること。（商品化可能なもの）

２類 焼き菓子

＊焼き菓子１種類 １個（他に味覚審査用３個）を提出すること。
＊単品 500 円以内で、実際に販売可能な焼き菓子であること。
＊常温で１日保存できるものであること。
＊焼成後の飾りは、実際に販売可能な範囲で行うこと。
＊既に販売している商品でも出品可能。

３類 コンフィズリー

＊ショコラ２種類 各５個（他に味覚審査用各３個ずつ）を提出すること。
＊組合せは、モールド（型物）１種類、トランペ１種類の計２種類とする。
＊自作であること。過去に販売履歴のない未発表作品であること。
＊実際に販売（テイクアウト）可能な構成であること。（商品化可能なもの）

１類、２類、３類共通事項

※味覚審査品のない作品、味覚審査品が作品と明らかに違う場合は審査対象外とする。
※店のロゴマークや名前が入ったフィルム・シール・ケース等の使用は不可。
※味覚審査品を入れる箱や袋、保冷剤なども、店名を特定できないようにして持ち込むこと。

第5部 ジュニア部門

※申し込み資格は、令和8年4月1日時点で22歳以下であること。

1類 ジュニアデコレーション

＊第1部の「1類 マジパン仕上げ」もしくは「2類 バタークリーム仕上げ」のどちらかの規定で申し込むこと。(P. 4参照)

2類 ミニマジパン

＊マジパン細工の人形または動物を1個以上いれること。（その他のマジパン装飾は自由。）
＊作品は幅10 cm×奥行10 cm×高さ10 cmの立方体に収まるサイズにすること。
（出品票と一緒に10 cm×10 cmの金台紙を送付します）
＊マジパンには粉糖や酒で固さを調節する以外のものを混入してはならない。
＊作品は全て食べられる素材で作ること。
＊ガムペーストは一切使用してはならない。
＊マジパン以外のものは使用不可(例としてパスタ・そば等の乾麺も不可)。（但し、動物や人形等の目の部分に少量のチョコレートやバタークリームを使用することは可）
＊瞬間接着剤など有機合成物の接着剤は使用厳禁。
＊違反行為が認められたときは、その作品を「審査対象外」とする。
＊審査は、第6部エコールと合同で行うものとする。

作品全体が10 cm×10 cm×高さ10 cm以内に収まること

第6部 エコール部門

※申し込み資格は、令和8年6月23日時点で学校に在学中であること。年齢制限は無し。

1類 エコールデコレーション

＊第1部の「1類 マジパン仕上げ」もしくは「2類 バタークリーム仕上げ」のどちらかの規定で申し込むこと。(P. 4参照)

2類 ミニマジパン

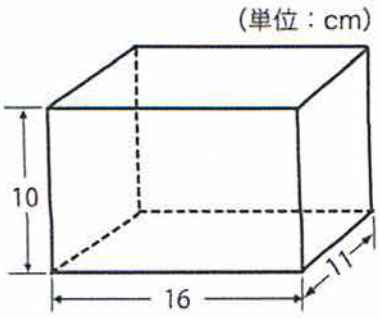
＊マジパン細工の人形または動物を1個以上いれること。（その他のマジパン装飾は自由。）
＊作品は幅10 cm×奥行10 cm×高さ10 cmの立方体に収まるサイズにすること。
（出品票と一緒に10 cm×10 cmの金台紙を学校へ送付します）
＊マジパンには粉糖や酒で固さを調節する以外のものを混入してはならない。
＊作品は全て食べられる素材で作ること。
＊ガムペーストは一切使用してはならない。
＊マジパン以外のものは使用不可(例としてパスタ・そば等の乾麺も不可)。（但し、動物や人形等の目の部分に少量のチョコレートやバタークリームを使用することは可）
＊瞬間接着剤など有機合成物の接着剤は使用厳禁。
＊違反行為が認められたときは、その作品を「審査対象外」とする。
＊審査は、第5部ジュニア部門と合同で行うものとする。

作品全体が10 cm×10 cm×高さ10 cm以内に収まること

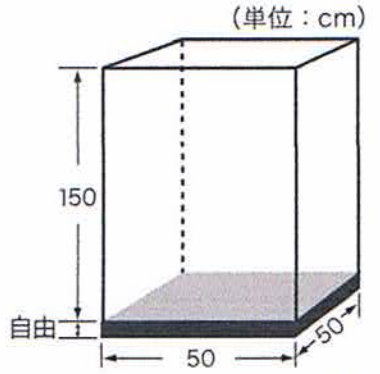
第７部　味と技のピエスモンテ部門

１類 アメのピエス（アントルメの味覚審査あり。）

＊サイズは幅 50cm(正面)×奥行 50cm×高さは **150cm 以内**とする。
　作品は必ずケースに収められていること。
＊すべて食べられる素材で製作し、「あめ細工」を 30%以上装飾すること。
＊ピエスモンテに飾るアントルメの大きさは直径 18～24cm、高さは自由。また日持ちがするイミテーションで製作すること。
注意:イミテーションとは「食べられない材料」という意味ではなく「代わりの食材」という 意味である。
＊試食用の作品を入れる箱や袋、保冷剤に店名やマークが入っている場合は、ガムテープ等で上から貼り付けて、店名を特定できないようにして持ち込むこと。
＊試食は、18cm のセルクル 10 カットのピースのうち 4 ピースをサイド紙と銀ケースに取り提出。箱のサイズは 16cm×11cm×10cm(高さ)。
＊飾りは不要。



※高さは 150 以内とする。ただし、ケースはこれまで使用していたものでも、作品の高さが制限以内であれば可。また、ケース底部の台は高さ自由とし、作品搬送時に手を差し入れる部分や乾燥剤を入れるためのスペースとして使用可能。なお、台の部分の高さは作品の高さ制限 150cm には含まれないものとする。また、ピエスモンテに飾り付けるディスプレイ用アントルメの大きさは直径 18～24cm とする。



ケースの中に台座がある場合

２類 チョコレートのピエス（アントルメの味覚審査あり。）

＊サイズは幅 50cm(正面)×奥行 50cm、**高さは 150cm 以内**とする(アメのピエスの図を参照)。
作品は必ずケースに収められていること。また、ピエスモンテにアントルメを飾り、試食用のアントルメを用意すること。
＊純チョコレートのみを使用し、プラスチック・チョコレート、洋生チョコレートの使用は不可。
＊ピエスモンテに飾るアントルメの大きさは、直径 18～24cm、高さは自由。また、日持ちがするイミテーションで製作すること。
＊試食用は、1 類アメのピエスと同様。
※アントルメはチョコレートを主体としたものにすること。
注意:イミテーションとは「食べられない食材」という意味ではなく「代わりの食材」という意味である。
＊試食用の作品を入れる箱や袋、保冷剤等に店名やマークが入っている場合は、ガムテープ等で上から貼り付けるなど店名を特定できないようにして持ち込むこと。

第8部 ディスプレイ部門

○製品(コンフィズリーや焼き菓子)が目視で確認できること。

※ここで言うコンフィズリーとは、ボンボンショコラ(チョコレート類)、ドラジェ、パート・ドフリュイ、マカロン、キャラメルを指す。

○幅 40cm(正面)×奥行 40cm×高さ 80cm の空間に収まるようにディスプレイする。

○ディスプレイに使用する資材等はすべて自由(ただし、製品を含め店名の入ったものは不可。)

○テーマ: Wedding(結婚)

○テーマに順じたメッセージを 8.5×18cm の用紙(出品者が用意)に記入し、作品中央展示台に貼る。

◇審査基準

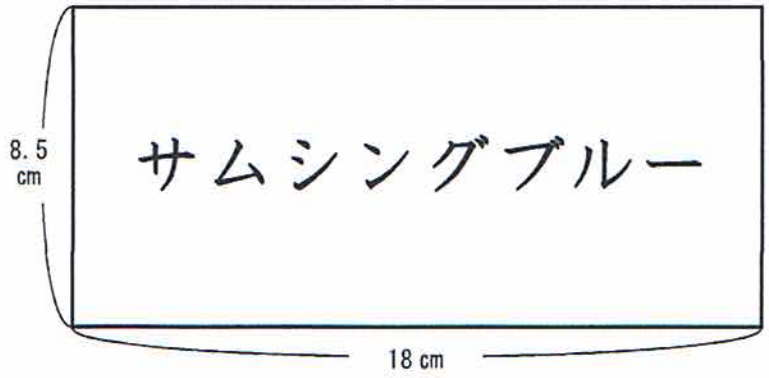
①テーマ性　※何を販売したいのか明確であること。

②個性・オリジナリティ

③色彩・デザイン

④全体的なバランス

〔用紙見本〕



◆その他注意事項

≪ 全作品共通 ≫
※破損しやすい作品については、出品者の判断でケースに入れて出品することを認める。その際、搬入受付の時に審査員の判断により、土台に竹串を指して硬さを確認する必要性がある場合、既定のサイズであるか確認する場合、その他の注意事項に違反している可能性がある場合において、出品者は作品をケースから出して受付を行う。

【重　要】

① 国内外を問わず、コンクール、関係業界誌等で過去に発表された作品のコピー作品、または著しく類似していると判断した作品は「審査対象外」とする。

② すべての作品で(第2部3類シュガークラフト工芸菓子、第8部ディスプレイ部門を除く)その製作に使用する材料は食用に供せられるものとする。
a) 発泡スチロール、その他による代用は認めない。
b) 法定合成着色料、天然食用色素以外のものは使用してはならない。
c) 店名やロゴの入った装飾用のリボン、シール、包材料は使用してはならない。
d) 瞬間接着剤など有機合成物の接着剤は使用厳禁。

③ 違反行為が認められたときは、その作品を「審査対象外」とする。

④ **審査票のない方への返還は一切不可とする。**

⑤ 不正が発覚した場合は失格とする。

⑥ 第1部デコレーションケーキ部門への出品は、原則として出品者の申し出によるが、類別審査の結果、疑義が生じた場合は審査員の判定により他の部門や類に移動することがある。

⑦ 第1部デコレーションケーキ部門への出品作品には生クリーム、カスタードクリーム、ババロワ等、短期間で腐敗する素材は使用してはならない。

⑧ 著作権に触れる作品は不可。

⑨ 出品作品は、一般社団法人神奈川県洋菓子協会に帰属するものとする。

⑩ 学生の出品はエコール部門のみとし、他部門への出品はできない。

⑪ すべての作品の破損については、一切の責任を負わない。

⑫ この作品展への参加は個人参加のみとし、連名の扱いはしない。

⑬ 「神奈川県洋菓子協会作品展」は、ジャパンケーキショー東京を開催基準としている。
但し、審査他について疑義が生じた場合は、一般社団法人神奈川県洋菓子協会の判定及び判断を最優先とする。

⑭ 審査当日に出品部門の変更はできない為、審査票が届いたら出品部門に間違いがないかを必ず確認すること。間違いのある場合は早急に事務局へ申し出ること。**(最終期限6月22日まで)**

一般社団法人 神奈川県洋菓子協会
TEL：０４５－４５３－０３３２
FAX：０４５－５３４－３１６８

「2026 「神奈川県洋菓子作品展」
出品作品申込書

部門	出品点数	
第1部 デコレーションケーキ部門		
1類 マジパン仕上げ		点
2類 バタークリーム仕上げ		点
第2部 工芸菓子部門		
1類 ピエス・アーティスティック(アメ)		点
2類 ピエス・アーティスティック(ショコラ)		点
3類 シュガークラフト工芸菓子		点
第3部 グランガトー部門		点
第4部 神奈川版 一品勝負		
1類 プティガトー		点
2類 焼菓子		点
3類 コンフィズリー		点
第5部 ジュニア部門		
1類 ジュニアデコレーション		点
2類 ミニマジパン(第6部エコールと合同審査)		点
第6部 エコール部門		
1類 エコールデコレーション		点
2類 ミニマジパン(第5部エコールと合同審査)		点
第7部 味と技のピエスモンテ		
1類 アメのピエス(アントルメの味覚審査あり)		点
2類 チョコレートのピエス(アントルメの味覚審査あり)		点
第8部 ディスプレイ部門 「テーマWedding(結婚)」		点

1:該当する部門を○で囲み出品点数を記入して下さい。(2026年6月15日締め切り)
1枚の申し込み書に何種類、何点でも出品可能ですが、申し込み者が違う時は
コピーして別紙にして下さい。　出品料は一品ずつかかります。

会員2,000円　非会員3,000円

※4部神奈川版以外にも出品し第4部神奈川版も出品の時は第4部は1点1,000円です。

2:申込お名前・住所(お名前のふりがなは必須です)

ふりがな 氏名	○印 会員 非会員	ジュニアの方のみ記載 年齢　才
店名 Store name		
住所 審査票送り先 お店　自宅　○印	〒	携帯(出来れば携帯希望　受賞連絡の為) TEL FAX
作品の返還	○印の記入必須 要　不要 神奈川県作品展は希望者に作品返還します。	返還票はありません審査票に返還希望と記載します。 作品を受付で出品したあと返還希望の方は審査票を保管し捨てないで返還時に持参ください。　(6月25日午後4時から5時まで)

※受賞者の方は開場と同時に受賞者を掲示致します。及び、神奈川県洋菓子協会LINE公式ラインにて発表。

※表彰式は作品展会場横浜市役所新庁舎1階「アトリウム」6月25日(木)午後1時30分集合午後2時開始です

※出品審査料の振込先(事務局から払込取扱票の発送はありません郵便局・銀行の用紙をお使い下さい)

※銀行振込　三菱UFJ銀行　戸塚支店　普通　4158337

※ゆうちょ銀行振込　振替貯金　00240－3－11488

※口座名　(一社)神奈川県洋菓子協会

TEL045－453－0332　FAX045－534－3168

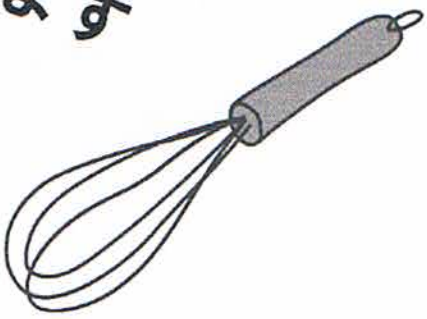
※6月17日までに審査出品料ご入金をお願いします、振込手数料はご負担下さい。
※ご入金を確認してから審査票お送りします。
※6月18日を過ぎても審査票兼返還票が届かない時は連絡お願いします。

(郵送応募先〒220－0011　横浜市西区高島2－6－38 岩井ビル318H
(一社)神奈川県洋菓子協会)

(FAX応募返信先　FAX　045-534－3168)

ＬＩＮＥ公式アカウント
はじめました！

お友だち登録お願いします



ID：@456gqgae

作品展など
イベント情報

講習会
案内＆申込み

作品展
受賞者発表

など。。。

お友だち追加の手順

友だち追加ボタンを
タップ

▶

上記のQRコードを
読み込む

▶

おともだち追加を
タップで完了！

(一社)神奈川県洋菓子協会