



The FIPGC “Panettone” World Championship 日本代表選考会 公式募集要項

◆ 世界最高峰パネッtone世界大会、2026 年 日本初開催決定

イタリア政府公認の国際パティスリー・ジェラート・チョコレート協会 FIPGC (Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria) が主催する世界最高峰の公式国際競技会「パネッtone世界大会 (The FIPGC Panettone World Championship)」が、2026 年 日本(東京)にて初めて開催されます。

本大会は、世界最高峰の職人技術が競われる唯一の公式ルートによる国際競技会です。これに先立ち、日本代表を決定する公式予選「日本代表選考会」を開催いたします。

【開催概要】

- 名称 : The FIPGC “Panettone” World Championship 日本代表選考会
 - 主催 : 一般社団法人 FIPGC アジア支部
 - 後援 : 駐日イタリア大使館、在日イタリア商工会議所、イタリア文化会館、公益財団法人日伊協会
 - 協力 : 株式会社三越伊勢丹、株式会社愛工舎製作所、ARTOFEX S.p.A、株式会社アラミス、株式会社モリノ オーロ グラーノ
-

【応募資格】

- パン職人・菓子職人・レストランシェフ等の製造実務経験 5 年以上の方
 - 年齢・性別不問
 - 日本国内在住で世界大会に出場可能な方
 - 2025 年 8 月 18 日(月)に開催する「日本代表選考会」の表彰式に必ずご出席いただける方 ※当日不参加の場合は、入賞資格が無効となります
 - 入賞決定後に必要となる製造・納品体制を確保できる方
(詳細は本要項後半の「製造・納品要件」をご参照ください)
-

【審査部門】

1. クラシック部門

イタリア伝統の製法に基づく正統派パネットーネを競います。素材・発酵・熟成・技術の完成度が審査対象となります。

2. イノベーション&チョコレート部門

新たな素材使いや独創的な発想、チョコレートの活用など、自由な表現による革新的作品が対象となります。

3. パンドーロ部門

パンドーロの高度な製造技術を競います。発酵状態、口溶け、香り、均一な気泡構造、柔らかな食感、美しい焼き色と表面の均整美などが審査対象となります。

【技術規定】

※本大会はプロフェッショナルのみが参加する国際公式競技会であり、パネットーネ製造において当然使用される基本材料(小麦粉、卵、砂糖、バター等)の使用は原則自由とします。そのため使用可能な食材の個別列挙は行わず、禁止事項のみを明記します。

■ 共通規定

- ・形状:円筒型(クラシック型)
- ・発酵種:天然酵母(リエヴィート・マードレ)使用必須
- ・禁止事項:保存料、合成着色料、合成香料、化学的保存安定剤
- ・製造日:出荷日前日から5日以内に焼成されたもの
- ・アレルギー表記義務(ナッツ類・卵・乳等)

■ クラシック部門追加規定

- ・使用果実:オレンジピール、レーズン、シードロまたはシトロン
- ・フルーツ使用量:完成重量の17%以上20%以下
- ・重量:規定重量 $500\text{g} \pm 25\text{g}$ を超えた場合は減点対象 ※最終選考会は $1\text{kg} \pm 50\text{g}$
- ・アイシング不可、クープ自由、高さ自由

■ イノベーション&チョコレート部門追加規定

- ・フルーツや装飾についての制限は設けない(独創性重視)
- ・重量規定の $500\text{g} \pm 25\text{g}$ 超過は共通適用 ※最終選考会は $1\text{kg} \pm 50\text{g}$

■ パンドーロ部門追加規定

- ・外観は円錐状、上部に星形の切込み「パンドーロ特有の形」を正しく保ちつつ、統一した気泡構造としっとりとした口当たりを重視します。
- ・均一で美しい黄金色を基準とし、焼きムラ・焦げ過ぎは減点対象。表面の滑らかさも評価します。
- ・重量規定の $500\text{g} \pm 25\text{g}$ 超過は共通適用 ※最終選考会は $1\text{kg} \pm 50\text{g}$

《梱包に関する注意事項(全審査部門共通)》

皆様の作品が正しく評価できるよう、出品作品は、輸送中の破損・変形・転倒を防止するため、十分な緩衝材を使用し、上下左右の揺れを極力防止する厳重な梱包を行ってください。
主催者は輸送中の破損・変形について補償は行いません。梱包不備による外観評価への影響は出品者責任となります。

透明包装義務(無地・透明袋＋外装ダンボール梱包)は全審査部門共通で適用されます。
特にパンドーロは非常にデリケートな形状のため、上部星形部分・底部の潰れ防止、内部の滑り防止など、特に厳重な梱包対策をお願いいたします。

【レシピ提出規定】

出場者は以下の情報を応募時にご提出いただきます：

1. 出品者情報(氏名・所属・店舗名・出品部門)
2. レシピ名称(任意)
3. 配合表(原材料名、配合量、使用ブランド等)
4. 製造工程(前日工程、発酵工程、焼成条件、冷却・保管方法)
5. 技術的ポイント(任意)
6. アレルゲン情報(チェックリスト)
7. 賞味期限

※所定の提出フォーマットは事務局より配布いたします。

【応募方法】

1. 協会ホームページの「応募する」ボタンまたは QR コードから応募フォームへアクセス
2. 応募フォームに必須項目を入力
3. 同フォーム内のリンクから レシピフォーム をダウンロードし、記入後に添付
4. 「送信」ボタンを押して応募完了

■ 応募受付期間 ： 2025 年 7 月 1 日(火)～8月9日(土)

■ 参加費用 ： コンテストエントリー料:1 部門につき 10,000 円

- ・申請受付完了後、事務局より振込先をご案内いたします
 - ・ご入金完了をもって正式エントリー確定となります
-

【日本代表選考会】

- 日時：2025 年 8 月18日(月)
- 会場：銀座三越 9F 特設会場
- 審査形式：実食審査・展示・表彰式・試食会
- 提出物：500g 規格パネットーネ 3個(配送提出)
- 配送規定

****配送業者****:ヤマト運輸(クール便ではなく必ず常温便をご利用ください)

****到着指定****:2025 年 8 月 17 日(日)午前必着

※配送は必ず上記の指定日時でお手配ください。指定日を過ぎると、運送会社の遅延を含め一切受け付けられず、審査対象外・失格となります。十分ご注意ください。

どうしても前日までの到着しかご手配いただけない場合は、事前に事務局までご相談ください。

****送付先****: 銀座三越 9 階 FIPGC パネットーネ国内予選会場
〒104-8212 東京都中央区銀座 4-6-16 TEL:03-3562-1111

****梱包資材****:審査終了後、主催側で処分いたします

■ 審査日および結果発表：2025 年 8 月18日(月)

※当日会場にて公開審査となりますが、応募数により前日より審査を開始する場合があります。

【審査員構成】

- 審査員長:マルコ・パオロ・モリナーリ(FIPGC アジア支部 代表理事 日本代表監督)
- 専門審査員:製パン・製菓プロフェッショナル数名
- 特別審査員:プレス関係者、イタリア大使館、イタリア文化関係者、在日イタリア関連ゲスト審査員 等

【審査基準(100 点満点)】

- 外観(色調・形状・均整・焼き加減)
 - 香り(発酵香・素材香の調和)
 - 断面構造(気泡・生地の一貫性)
 - 味わい(甘味・酸味・コクのバランス)
 - 食感(しっとり感・口どけ・噛み応え)
 - 技術完成度(生産技術・構成バランス)
 - 保存性(賞味期限までの品質維持力)
-

【参加・入賞特典】

- 各部門優勝:トロフィー授与+世界大会出場権
- 各部門 2 位・3 位:メダル授与
- 入賞者(各部門上位 3 名)の特典として、伊勢丹新宿店で開催される「イタリア展 2025」にて以下の販売機会をご提供します。
 - 1. イタリア展 PR サイトでの予約販売(発送開始:10 月中旬以降予定)
 - 2. 会期初日(9 月 23 日)より、イタリア展会場内での店頭販売
- 全応募者には、審査結果に基づく評価書(審査コメント付)を後日お送りします。
国際審査基準による客観的な評価を受け取ることができる貴重な機会となります。

+ α プロモーション効果

本大会の情報は三越伊勢丹様のインフルエンサー・ネットワークを通じ、入賞作品は SNS で幅広く発信されます。これにより、受賞者は業界内外での知名度向上とインパクト獲得が期待できます。

【公正審査維持規定】

- 以下の行為は重大な反則行為と見なされます：
 - 海外にて他者の優れた作品を入手し、あたかも自作のレシポ・作品として出品する行為
 - 他国の著名店等の模倣、構成、配合のコピー
 - 他人への製造委託、代行製造、技術指導を受けて製造した製品の提出
- 重大反則行為が発覚した場合：
 - FIPGC ならびに関係各国団体で重大違反者として登録されます
 - 永久出場資格が剥奪され、業界内の国際活動も停止となります
- 厳格な職人倫理を維持し、公平公正な国際基準による審査体制を徹底いたします

【重要事項】

- 提出作品は返却いたしません
- 配送事故による破損・劣化に対する補償は行いません
- 規定違反が認められた場合は失格といたします
- 主催事務局の定める規定変更が生じた場合は随時公式にご案内いたします

【主催・お問い合わせ】

一般社団法人 FIPGC アジア支部 予選大会事務局
E-mail : info@fipgc-asia.org TEL:03-6821-1499
東京都港区芝 4-7-6 芝ビルディング 704
公式 WEB サイト:<https://www.fipgc-asia.org>

エントリーフォーム

