



チョコレートアカデミーセンター™東京主催

Chocolate Innovation Contest 2019

第1回テーマ

INNOVATION FROM RUBY

～ルビーチョコレートイノベーション～

Tokyo



1. チョコレート イノベーション コンテスト 2019（第1回大会）

シェフやクリエイターの方の製造、企画、開発、販売スキルと創造性を向上を目的とし、チョコレートに特化した経験や年齢を問わず、幅広く参加していただけるコンテストです。

コンテストの多様な部門カテゴリーからチョコレートの使い方や見せ方、味わいを競い合い、未来のチョコレートマスターを育てると共にシェフの創造力を刺激する事はチョコレートアカデミーの目標であり願いでもあります。

大会テーマ： INNOVATION FROM RUBY(ルビーチョコレートのイノベーション)

テーマの意義：第4のチョコレートとして登場した、シェフの五感を刺激するルビーチョコレート。その可能性は、挑戦し続けるシェフのインスピレーションをくすぐる一度は「試してみたい!」と思わせるチョコレートです。

そんな INNOVATIVE（革新的）なチョコレートを用いた INNOVATIVE（革新的）なクリエーションを求めています。

部門：

1. Innovative ペイストリー部門
2. Innovative コンフェクショナリー部門
3. Innovative ベーカリー部門
4. Innovative ドリンクデザート部門
5. 学生を対象にした Innovative RUBY スイーツ部門
6. Innovative フォト部門

大会開催期日・内容

■書類応募期間：4月某日より 6月末日

■書類選考日：7月3日（水）（予定）（予選）

■書類審査結果発表：7月8日（月）の週（予定）

※選考結果はカレボー公式サイト（日本語）のコンテストページ、並びにチョコレートアカデミーの Facebook 等の SNS にて発表いたします。

TOKYO



■審査員

-審査委員長兼運営執行役

チョコレートアカデミーセンター™東京 責任者兼テクニカルサポート 尾形剛平

-特別審査委員 株式会社キミノメ 石丸直人 フォトグラファー（フォト部門）

-審査委員 カレボーアンバサダー Asterisque 和泉光一シェフ（書類選考）

-審査委員 カレボーアンバサダー Naomi Mizuno 水野直己シェフ

-審査委員 カカオバリーアンバサダー L'avenue 平井茂雄シェフ

-審査委員 カカオバリーアンバサダー Chocolaterie Hisashi 小野林範シェフ

-審査委員 KANAKO SAKAKURA 坂倉加奈子シェフ（元レストランナリサワペストリーシェフ）2

■本選考日（ファイナル）

日時：8月28日（水）10:00～（予定）

場所：チョコレートアカデミーセンター™東京（東京都品川区大崎2-11-1 大崎ウィズタワー21階）

賞品：

書類審査より選ばれた各部門5名のファイナリストから、AWARD（優勝者）2位（準優勝）

3位、部門賞（各部門6名）、BCJ特別賞1名を選定。其々表彰及び副賞がございます。

また上位入賞者はGateaux誌等の業界媒体でのレシピ掲載を予定しております。

交通費：

最終審査へ進まれた方は当日の交通費最大10,000円までお支払い

（宿泊等の費用は各自のご負担となりますのでご理解のほどしくお願いいたします）

本選審査概要：

最終審査の作品は全て持ち込みになります。最終仕上げが可能なものを作成下さい。

試食のポーションは自由ですが、審査員が試食可能なサイズにて提出してください。

提出作品数は写真撮影用3個（プチガトーや個別の菓子の場合）試食用6個サイズは味わいが分かるサイズで有れば小さいポーションで実寸でなくても良いです。

ホールケーキやパウンドケーキ等の場合は形状が変わらない物は2台、変わる物は3台持参ください。

デザートドリンクも写真撮影用、1皿（カップ）試食用6皿（カップ）を直前に仕上げる時間を配分致します。事前仕上げ時間は一人15分程度を想定しています。

30cm×30cmの大理石の台に置いて仕上げていただきます。皿やパッケージの使用も自由です。





1. Innovative ペイストリー部門 概要

1. 対象者

全ての製菓製パンに携わるプロフェッショナルな方、及びお菓子教室や製菓学校関係者。(経験年数は問いません)。

2. 概要

「RUBY の新たな世界」を表現するペイストリーで Woh! という驚きのデザイン性や美しさ、ルビーチョコレートならではの特徴を活かした革新的なレシピ開発を競います。生菓子、半生、焼き菓子、デザート、氷菓（アイスを含むケーキ等は良い）は問いません。配合中にルビーチョコレートを活かす点では添加量の多さは勿論、味わいで引き立たせる為のフードペアリングでの組み合わせの良さ、RUBY 本来の特徴である色合いを表現した物が求められます。

Tokyo



レシピは書類審査にてオリジナリティのあるレシピと写真で5名を選択し、本選当日は持ち込みにて商品を提出。仕上げ等が必要な場合チョコレートアカデミーにて仕上げる時間を設けます。ルビーチョコレートの美味しさや美しさ、今までに無いお菓子で表現し、そこに商品コンセプトを加え競います。また物性変化してしまい販売や賞味期限を損なう物は減点の対象になります。

3分程度のプレゼンを行い口頭、資料（ppt 使用可）を基にお菓子へのこだわりを発表していただきます。

3. 詳細規定

- ルビーチョコレートを使用する
- バリーカレボー社の製品は使用可能
(Callebaut®,Cacao Barry®,Carma®, Chocovic®,VanHoten Professional, IBC 等)
- 他社製品のチョコレートは使用不可（Bean to Bar チョコレートも使用不可）
- 書類審査時の提出写真はフォト部門と兼用しても問題ないが、過去の商品やお店で既に売られている物等の場合は使用不可。またプロにお願いして撮影した物は不可、自身での撮影が必須
- 作品は未発表の物のみ使用
- 作品の著作権はコンテスト事務局の所在とし、今後作品はチョコレートアカデミー及びバリーカレボー社の下訴求活動に使用させていただくこととします。
- 作品はコンテスト終了後までは SNS などでの使用は禁止致します。また提出後は SNS や印刷物、宣伝媒体、WEB 掲載等での掲載による画像消去が出来ない事も了承とさせていただきます。RUBY の文字は使用可能ですが、ご自身のブランドのロゴやマークの使用は不可能。

4. 出品に際して

- 1人何作品でも出品可能。参加費用 1 作品 3,000 円
- 提出は書類審査用 2L 版（127 mm×178 mm）1 枚，

※提出写真の裏面に会社名、名前と写真のタイトル情報を記載下さい。

例：チョコレートアカデミー尾形剛平「Short Cake RUBY」

書類審査用の添付資料を必ず写真とともに提出をお願いします。

5. 本選審査

実際に作成したお菓子の構成やコンセプトを審査員の前で3分間プレゼンを行います。口頭、資料（Power Point 使用可フォーマットは自由）を基にお菓子のこだわりを発表

6. 審査の基準





- ① ルビーチョコレートの使い方の工夫
- ② 特徴的な味わいや美しいルビー色を表現して欲しい
- ③ 商品として販売できる物で季節感や販売のイメージを加えること
- ④ オリジナリティを感じられること
- ⑤ ルビーチョコレートを感じられること
- ⑥ ルビーチョコレートを活かすフードペアリング
- ⑦ ルビーチョコレートでならでの表現
- ⑧ 商品化できること

7. 表彰

最も優秀な作品に Ruby chocolate HERO as Pastry :ルビーチョコレートヒーロー（ペイストリー部門）として金一封賞金 10 万円と賞状が贈られます。

2 位 3 位にも賞状とチョコレートアカデミーテンパリングクラス又は RUBY チョコレート講習会の授業ご招待の副賞をお贈りします。

8. 入賞の発表

当コンテストの作品発表の場としてチョコレートアカデミーのアカウント #chocolateacademytky より instagram より配信予定です。





2. Innovative コンフェクショナリー部門 概要

1. 対象者

全ての製菓製パンに携わるプロフェッショナルな方、及びお菓子教室や製菓学校関係者。(経験年数は問いません)。

2. 概要

「RUBY の新たな世界」を表現するコンフェクショナリーで Woh! という驚きのデザイン性や美しさ、ルビーチョコレートならではの特徴を活かした革新的なレシピ開発を競います半生、焼き菓子、チョコレート菓子、砂糖菓子、ナッツ加工品、で賞味期限は最低 1 週間は日持ちする物を作成ください。

配合中にルビーチョコレートを活かす点では添加量の多さは勿論、味わいで引き立たせる為のフードペアリングでの組み合わせの良さ、ルビーチョコレート本来の特徴である色合いを表現した物が求められま



す。また物性変化してしまい流通や賞味期限を損なう物は減点の対象になります。

レシピは書類審査にてオリジナリティのあるレシピと写真で5名を選択し、本選当日は持ち込みにて商品を提出。仕上げ等が必要な場合チョコレートアカデミーにて仕上げる時間を与えます。ルビーチョコレートの美味しさや美しさ、今までに無いお菓子で表現し、そこに商品コンセプトを加え競います。3分程度のプレゼンを行い口頭、資料（ppt 使用可）を基にお菓子へのこだわりを発表していただきます。

3. 詳細規定

- ルビーチョコレートを使用する
- バリーカレボー社の製品は使用可能
(Callebaut®,Cacao Barry®,Carma®, Chocovic®,VanHoten Professional, IBC 等)
- 他社製品のチョコレートは使用不可（Bean to Bar チョコレートも使用不可）
- 書類審査時の提出写真はフォト部門と兼用しても問題ないが、過去の商品やお店で既に売られている物等の場合は使用不可。またプロにお願いして撮影した物は不可、自身での撮影が必須
- 作品は未発表の物のみ使用
- 作品の著作権はコンテスト事務局の所在とし、今後作品はチョコレートアカデミー及びバリーカレボー社の下訴求活動に使用させていただくこととします。
- 作品はコンテスト終了後までは SNS などでの使用は禁止致します。また提出後は SNS や印刷物、宣伝媒体、WEB 掲載等での掲載による画像消去が出来ない事も了承とさせていただきます。RUBY の文字は使用可能ですが、ご自身のブランドのロゴやマークの使用は不可能。

4. 出品に際して

- 1 人何作品でも出品可能。参加費用 1 作品 3,000 円
- 提出は書類審査用 2L 版（127 mm×178 mm）1 枚 ，
※提出写真の裏面に会社名、名前と写真のタイトル情報を記載下さい。
例：チョコレートアカデミー尾形剛平「Short Cake RUBY 」
書類審査用の添付資料を必ず写真とともに提出をお願いします。

5. 本選審査

実際に作成したお菓子の構成やコンセプトを審査員の前で 3 分間プレゼンを行います。口頭、資料（Power Point 使用可フォーマットは自由）を基にお菓子のこだわりを発表





6. 審査の基準

- ① ルビーチョコレートの使い方の工夫
- ② 特徴的な味わいや美しい RUBY 色を表現して欲しい
- ③ 商品として販売できる物で季節感や販売のイメージを加えること
- ④ オリジナリティを感じられること
- ⑤ ルビーチョコレートを感じられること
- ⑥ ルビーチョコレートを活かすフードペアリング
- ⑦ ルビーチョコレートでならでの表現
- ⑧ 見た目や味わいにおいて賞味期限を保つ工夫、商品化できること

7. 表彰

最も優秀な作品に Ruby chocolate HERO as Confectionary :ルビーチョコレートヒーロー（コンフェクショナリー部門）として金一封賞金 10 万円と賞状が贈られます。2 位 3 位にも賞状とチョコレートアカデミーテンパリングクラス又は RUBY チョコレート講習会の授業ご招待の副賞をお贈りします。

8. 入賞の発表

当コンテストの作品発表の場としてチョコレートアカデミーのアカウント #chocolateacademytky より instagram より配信予定です。





3. Innovative ベーカリー部門 概要

1. 対象者

全ての製菓製パンに携わるプロフェッショナルな方、及びお菓子教室や製菓学校関係者。(経験年数は問いません)。

2. 概要

「RUBY の革新的な世界」を表現するベーカリーで Woh! という驚きのデザイン性や美しさ、ルビーチョコレートならではの特徴を活かした革新的なパン、パン菓子へのアレンジレシピ開発を競います。賞味期限は特定せず自由です。

配合中にルビーチョコレートを活かす点では添加量の多さは勿論、味わいで引き立たせる為のフードペアリングでの組み合わせの良さ、RUBY 本来の特徴である色合いを表現した物が求められます。また物性変



化してしまい流通や賞味期限を損なう物は減点の対象になります。

レシピは書類審査にてオリジナリティのあるレシピと写真で5名を選択し、本選当日は持ち込みにて商品を提出。仕上げ等が必要な場合チョコレートアカデミーにて仕上げる時間を与えます。ルビーチョコレートの美味しさや美しさ、今までに無いお菓子で表現し、そこに商品コンセプトを加え競います。3分程度のプレゼンを行い口頭、資料（ppt 使用可）を基にお菓子へのこだわりを発表していただきます。

3. 詳細規定

- 発酵菓子またはパンであること。イーストや天然酵母を使用したレシピであること。
- ルビーチョコレートを使用する
- バリーカレボー社の製品は使用可能
(Callebaut®,Cacao Barry®,Carma®, Chocovic®,VanHoten Professional, IBC 等)
- 他社製品のチョコレートは使用不可（Bean to Bar チョコレートも使用不可）
- 書類審査時の提出写真はフォト部門と兼用しても問題ないが、過去の商品やお店で既に売られている物等の場合は使用不可。またプロにお願いして撮影した物は不可、自身での撮影が必須
- 作品は未発表の物のみ使用
- 作品の著作権はコンテスト事務局の所在とし、今後作品はチョコレートアカデミー及びバリーカレボー社の下訴求活動に使用させていただくこととします。
- 作品はコンテスト終了後までは SNS などでの使用は禁止致します。また提出後は SNS や印刷物、宣伝媒体、WEB 掲載等での掲載による画像消去が出来ない事も了承とさせていただきます。RUBY の文字は使用可能ですが、ご自身のブランドのロゴやマークの使用は不可能。

4. 出品に際して

- 1人何作品でも出品可能。参加費用 1 作品 3,000 円
- 提出は書類審査用 2L 版（127 mm×178 mm）1 枚，

※提出写真の裏面に会社名、名前と写真のタイトル情報を記載下さい。

例：チョコレートアカデミー尾形剛平「Short Cake RUBY」

書類審査用の添付資料を必ず写真とともに提出をお願いします。

5. 本選審査

実際に作成したお菓子の構成やコンセプトを審査員の前で3分間プレゼンを行います。口頭、資料（Power Point 使用可フォーマットは自由）を基にお菓子のこだわりを発表





6. 審査の基準

- ① ルビーチョコレートの使い方の工夫
- ② 特徴的な味わいや美しいルビー色を表現して欲しい
- ③ 商品として販売できる物で季節感や販売のイメージを加えること
- ④ オリジナリティが感じられる
- ⑤ ルビーチョコレートを感じられること
- ⑥ ルビーチョコレートを活かすフードペアリング
- ⑦ ルビーチョコレートでならではの表現
- ⑧ パンとルビーチョコレートが共存し、商品化できること

7. 表彰

最も優秀な作品に Ruby chocolate HERO as Confectionary :ルビーチョコレートヒーロー（ベーカリー部門）として金一封賞金 10 万円と賞状が贈られます。 2 位 3 位にも賞状とチョコレートアカデミーテンパリングクラス又は RUBY チョコレート講習会の授業ご招待の副賞をお贈りします。

8. 入賞の発表

当コンテストの作品発表の場としてチョコレートアカデミーのアカウント #chocolateacademytky より instagram より配信予定です。





4.RUBY チョコレートを使用した Innovative ドリンク・デザート部門

1. 対象者

全ての製菓製パン、カフェ・バー・レストランに携わるプロフェッショナルな方、及びお菓子教室や製菓学校関係者。(経験年数は問いません)。

2. 概要

「RUBY の新たな世界」を表現するペイストリーで Woh! という驚きのデザイン性や美しさ、ルビーチョコレートならではの特徴を活かした革新的なドリンクやデザートのレシピ開発を競います。冷製、温製は問いません。配合中にルビーチョコレートを活かす点では添加量の多さは勿論、味わいで引き立たせる為のフードペアリングでの組み合わせの良さ、ルビーチョコレート本来の特徴である色合いを表現した物が求められます。果汁や天然の素材とのペアリングでの着色は推奨しています。ルビーチョコレートの色が変化した物は場合によっては減点の対象となりますが意図が有る場合は説明を加えてください。



レシピは書類審査にてオリジナリティのあるレシピと写真で5名を選択し、本選当日は持ち込みにて商品を提出。仕上げ等が必要な場合チョコレートアカデミーにて仕上げる時間を与えます。ルビーチョコレートの美味しさや美しさ、今までに無いお菓子で表現し、そこに商品コンセプトを加え競います。3分程度のプレゼンを行い口頭、資料（ppt 使用可）を基にドリンクデザートへのこだわりを発表していただきます。

3. 詳細規定

- ルビーチョコレートを使用する
- バリーカレボー社の製品は使用可能
(Callebaut®,Cacao Barry®,Carma®, Chocovic®,VanHoten Professional, IBC 等)
- 他社製品のチョコレートは使用不可（Bean to Bar チョコレートも使用不可）
- 書類審査時の提出写真はフォト部門と兼用しても問題ないが、過去の商品やお店で既に売られている物等の場合は使用不可。またプロにお願いして撮影した物は不可、自身での撮影が必須
- 作品は未発表の物のみ使用
- 作品の著作権はコンテスト事務局の所在とし、今後作品はチョコレートアカデミー及びバリーカレボー社の下訴求活動に使用させていただくこととします。
- 作品はコンテスト終了後までは SNS などでの使用は禁止致します。また提出後は SNS や印刷物、宣伝媒体、WEB 掲載等での掲載による画像消去が出来ない事も了承とさせていただきます。RUBY の文字は使用可能ですが、ご自身のブランドのロゴやマークの使用は不可能。

4. 出品に際して

- 1 人何作品でも出品可能。参加費用 1 作品 3,000 円
- 提出は書類審査用 2L 版（127 mm×178 mm）1 枚 ，
※提出写真の裏面に会社名、名前と写真のタイトル情報を記載下さい。
例：チョコレートアカデミー尾形剛平「Short Cake RUBY 」
書類審査用の添付資料を必ず写真とともに提出をお願いします。

5. 本選審査

実際に作成したお菓子の構成やコンセプトを審査員の前で 3 分間プレゼンを行います。口頭、資料（Power Point 使用可フォーマットは自由）を基にお菓子のこだわりを発表





6. 審査の基準

- ① ルビーチョコレートの使い方の工夫
- ② 特徴的な味わいや美しいルビー色を表現して欲しい
- ③ 商品として販売できる物で季節感や販売のイメージを加えること
- ④ オリジナリティが感じられること
- ⑤ ルビーチョコレートを感じられること
- ⑥ ルビーチョコレートを活かすフードペアリング
- ⑦ ルビーチョコレートでならではの表現
- ⑧ 商品化できること

7. 表彰

最も優秀な作品に Ruby chocolate HERO as Drink Desert :ルビーチョコレートヒーロー（ドリンク・デザート部門）として金一封賞金 10 万円と賞状が贈られます。 2 位 3 位にも賞状とチョコレートアカデミーテンパリングクラス又は RUBY チョコレート講習会の授業ご招待の副賞をお贈りします。

8. 入賞の発表

当コンテストの作品発表の場としてチョコレートアカデミーのアカウント #chocolateacademytky より instagram より配信予定です。





6. 学生を対象にした Innovative RUBY スイーツ部門

1. 対象者

アマチュアのシェフで現在製菓製パン学校生、短大、大学、高校、高専に所属する学生が対象です。
チョコレートの美味しさやトレンドのチョコレートを使い、表現してください。決まった枠は設けませんが、カテゴリーに捕らわれない得意なお菓子で挑戦してください。（ケーキ全般、焼き菓子、半生、チョコレート菓子、デザート、アイスクリーム、等）

2. 概要

「RUBY の新たな世界」を表現する上記の作品でルビーチョコレートの美味しさや美しさを表現してください。最終審査時 3 分程度のプレゼンを行い口頭、資料（Power Point 使用可フォーマットは自由）を基にお菓子のこだわりを発表してください。

3. 詳細規定

- ルビーチョコレートを使用する
- バリーカレボー社の製品は使用可能
(Callebaut®,Cacao Barry®,Carma®, Chocovic®,VanHoten Professional, IBC 等)
- 他社製品のチョコレートは使用不可（Bean to Bar チョコレートも使用不可）



- 書類審査時の提出写真はフォト部門と兼用しても問題ないが、過去の商品やお店で既に売られている物等の場合は使用不可。またプロにお願いして撮影した物は不可、自身での撮影が必須
- 作品は未発表の物のみ使用
- 作品の著作権はコンテスト事務局の所在とし、今後作品はチョコレートアカデミー及びバリーカレボ一社の下訴求活動に使用させていただくこととします。
- 作品はコンテスト終了後までは SNS などでの使用は禁止致します。また提出後は SNS や印刷物、宣伝媒体、WEB 掲載等での掲載による画像消去が出来ない事も了承とさせていただきます。RUBY の文字は使用可能ですが、ご自身のブランドのロゴやマークの使用は不可能。

4. 出品に際して

- 1 人何作品でも出品可能。参加費用 1 作品 2,000 円
- 提出は書類審査用 2L 版 (127 mm×178 mm) 1 枚 ,

※提出写真の裏面に会社名、名前と写真のタイトル情報を記載下さい。

例：チョコレートアカデミー尾形剛平「Short Cake RUBY」

書類審査用の添付資料を必ず写真とともに提出をお願いします。

5. 本選審査

実際に作成したお菓子の構成やコンセプトを審査員の前で 3 分間プレゼンを行います。口頭、資料 (Power Point 使用可フォーマットは自由) を基にお菓子のこだわりを発表

6. 審査の基準

- ① ルビーチョコレートの使い方の工夫
- ② 特徴的な味わいや美しいルビー色を表現
- ③ オリジナリティが感じられること
- ④ ルビーチョコレートを活かすフードペアリング

7. 表彰

最も優秀な作品に Ruby chocolate HERO as Pastry School Student :ルビーチョコレートヒーロー (学生を対象にした RUBY スイーツ部門) として金一封賞金 5 万円と賞状が贈られます。2 位 3 位にも賞状とチョコレートアカデミーテンパリングクラス又は RUBY チョコレート講習会の授業ご招待の副賞をお贈り





します。

8. 入賞の発表

当コンテストの作品発表の場としてチョコレートアカデミーのアカウント #chocolateacademytky より
instagram より配信予定です。





6.RUBY チョコレートを使用した Inovative フォト部門 概要

1. 対象者

アマチュアのカメラマンでチョコレートの製造スキルをお持ちのパティシエやショコラティエの方、所属の会社や店舗で販売をされている方、企画販売促進やディスプレイ、POP等の作成のできる方に限ります。シェフの皆さんにはご参加いただき、チョコレートの美味しさやトレンドのチョコレートを写真で表現してみてください。写真の技術がきっとご自身のビジネスに活きるはずです。

2. 作品のテーマ

「RUBYの新たな世界」を表現する写真でルビーチョコレートの美味しさや美しさ、硬さや温度感等を表



現し、以下の様な例を参考に自らの写真にコンセプトを加え表現を競います。3分程度のプレゼンを行い口頭、資料（ppt 使用可フォーマットは自由）を基に写真のこだわりを発表していただきます。

- 例① 綺麗且つありのままの RUBY 色を、影や光に映し出す事で生まれる幾重もの RUBY 色を表現する。
- 例② 他素材との RUBY のペアリングを表現。
- 例③ RUBY の今までに見た事もない美しさや美味しさを写真で表現する。
- 例④ チョコレート自体の写真（溶けている、冷えている、混ぜられている、食べている、等）、ペイストリー、ベーカリー、ドリンク、デザート。

3. 詳細規定

- プロが撮影した作品ではないもの
- 写真の加工の技術を含め、完成度の高い物であればデジタル、フィルム写真は問わない
- 一眼レフ、ミラーレス、デジタルカメラや携帯カメラ等の撮影カメラの種類は問わない
- 作品は未発表の物のみ使用
- 作品の著作権はコンテスト事務局の所在とし、今後作品はチョコレートアカデミー及びバリーカレボー社の下訴求活動に使用させていただくこととします。
- 作品はコンテスト終了後までは SNS などでの使用は禁止致します。また提出後は SNS や印刷物、宣伝用媒体、WEB 掲載等での掲載による画像消去が出来ない事も了承とさせていただきます。RUBY の文字は使用可能ですが、ご自身のブランドのロゴやマークの使用は不可能。

4. 出品に際して

- プリント作品のみとし、1人10作品、まで。参加費は1作品1,000円
- 書類審査用 2L 版（127 mm×178 mm）1 枚
- 本選審査サイズはワイド四つ切サイズ（254 mm×366 mm）1 枚
- 画像のデータをご提出ください（CD、DVD、USB、メール等（提出後はお戻し出来ません））

※提出写真の裏面に会社名、名前と写真のタイトル情報を記載下さい。

例：チョコレートアカデミー尾形剛平「RUBY Spark」

書類審査用の添付資料を必ず写真とともに提出をお願いします。

5. 本選審査

実際に撮った写真のイメージやコンセプトを審査員の前で3分間プレゼンしていただきます。

お菓子やチョコレートは自作した物、他者の作品でも構いませんが、お菓子の画像使用の権利や終了後の





権利は提出側に在りますので、ご理解ください。

また、ご応募に際しまして発生致しました費用のご負担は各自でのご負担をお願い致します。最終審査へ進まれた方はご相談により全額ではございませんが交通費の支給を考えております。

6. 審査の基準

- ① チョコレートに携わる方々ならではの目線で美味しさや美しさ、可愛らしさ等表情を感じられる、オリジナリティあふれる写真である事。パティシエのシェフならではのクリエイションを期待。
- ② RUBY チョコレートを感じられる事。
- ③ RUBY チョコレートでならではの表現。(色合いの美しさ、RUBY らしいチョコレート感)
- ④

7. 表彰

最も優秀な作品に Ruby chocolate HERO as Photographer

:ルビーチョコレートヒーロー（フォト部門）として賞状とチョコレートアカデミーテンパリングクラス
又は RUBY チョコレート講習会の授業ご招待の副賞をお贈りします。

8. 表彰

当コンテストの作品発表の場としてチョコレートアカデミーのアカウント #chocolateacademytky より
instagram より配信予定です。

