



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



手作りマーマレード 大募集

受付期間

2024年3月1日(金)
▶4月11日(木)

第5回大会 プロの部 ベストカテゴリー賞 受賞3作品



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)

応募方法

応募作品と、必要事項を記入した専用の応募用紙
(公式ホームページよりダウンロードしてください。)
を添付して、事務局まで送付してください。



審査員

- ◎ジェーン・マクス(英国大会審査員)
- ◎イアン・ギピンス(Swan&Lion オーナー)
- ◎池田浩明(ブレッドギーク(パンオタク)パンラボ主宰)
- ◎伊藤文明(パティスリー・メソッドハウス オーナーシェフ)
- ◎宇都宮勝博(アヲハタ株式会社)
- ◎宇戸平智子(元ローズベーカリー・ベストリーチーフ)
- ◎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(芳心会茶道教室主宰)
- ◎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)

※日本人審査員は五十名

カテゴリー

プロの部・アマチュアの部共通

- ①かんきつ1種のマーマレード
- ②複数かんきつのマーマレード
- ③ミックス・マーマレード

アマチュアの部のみ

- ④子供のマーマレード
- ⑤高校生のマーマレード
- ⑥学生のマーマレード
- ⑦シニアのマーマレード
- ⑧ファミリーのマーマレード
- ⑨自家製のマーマレード
- ⑩愛媛産のマーマレード
- ⑪低糖度のマーマレード
- ⑫料理に合うマーマレード
- ⑬お酒を使ったマーマレード

アマチュアの部の
出品料は
全額寄付します

出品料

- 【プロの部】
1作品目:4,000円
2作品目以降:
1作品につき 3,000円
- 【アマチュアの部】
1作品につき 1,500円

実施概要

審査会

- ◆日程:2024年(令和6年)5月6日(月)~8日(水)
- ◆会場:愛媛県八幡浜市内
- ◆結果発表:2024年(令和6年)5月14日(火)
Web公開

祝賀会・表彰式

- ◆日程:2024年(令和6年)11月9日(土)
- ◆会場:愛媛県八幡浜市内

フェスティバル(表彰式の一部)

- ◆日程:2024年(令和6年)11月10日(日)
- ◆会場:愛媛県八幡浜市内

※最新情報は大会公式ホームページをご覧ください
<https://marmalade-festival.jp/>



QRコード

八幡浜市



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:愛媛県八幡浜市役所産業建設部農林課世界マーマレード大会推進室)
Tel.0894-22-3111 E-mail:marmalade@city.yawatahama.ehime.jp

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

特別後援
アヲハタ株式会社/
日本ジャム工業組合

