

2023년 마루비시코리아 페어

제1회 학생 제빵 경연 대회

■ 대회 안내

1. 대회명 : 2023년 마루비시코리아 페어 제1회 학생 제빵 경연 대회
2. 일 시 : 2023년 03월 15일(수) ~ 16일(목).
3. 장 소 : SETEC 1층 제3전시실 경연 대회 부스(서울 강남구 남부순환로 3104)
4. 주 최 : (주)한국마루비시
5. 후 원 : (주)마루비시 홀딩스, (주)한국마루비시
6. 목 적 : 한국마루비시 재료의 특성을 제과제빵 전공 학생들에게 알리고 우수 학생들에게 배움의 기회를 제공하는 등 동반 성장을 하는데 그 목적이 있다.

■ 자격조건 및 신청

1. 참가 자격

- 1) 전국 (전문)대학 및 직업 전문학교의 제과제빵과 및 호텔조리과에 재학 중인 학생을 대상으로 하며 연령제한은 없으나 산업체 학생은 제외한다.
* 제과제빵 관련 학과 중 학과명에 제과제빵 또는 호텔조리가 없는 학과의 경우 문의 후 지원 바람.

2. 신청 접수 기간 및 신청요건

- 1) 예선 서류 접수 : 2023년 2월 12일(일) 23시까지 접수 마감
- 2) 신청 서류 : ① 참가 신청서(별지 1) 1부
② 레시피 및 제품설명서(별지 2) 제품별 각 1부
③ 주민등록증 사본 또는 주민등록등본 1부
④ 재학 증명서
- 3) 참가비 규정 : 무료
- 4) 신청 : mjoh@marubishi-group.co.kr * 신청 서류 스캔 및 첨부하여 메일로 접수
- 5) 서류 접수 및 참가번호 확인 : 2023년 2월 13일(월) 오후 17시 홈페이지에 명단 업로드
확인 후 서류 접수 누락의 경우 반드시 2월 17일(금)까지 주최 측에 연락바랍니다.

* 동명이인 등의 사유로 확인이 어려운 경우 주최 측에서 해당 참가자에게 개별 통지 예정

■ 경연 규정

1. 심사 절차

1) 예선 서류 심사 결과 발표(본선 진출)

① 일시 : 2023년 3월 2일(목) 오전 11시

② 확인 방법

- 한국마루비시 홈페이지 내 게시판 및 인스타그램에 명단 업로드

- 참가번호, 소속 학교, 이름, 메일 주소 일치 여부 확인

* 개인정보 보호법에 의하여 개인 정보 일부는 표시 불가로 참가번호 확인 필수

** 필요시 메일로 개별 통지 예정

③ 본선 진출 인원 : 30명

* 주최 측은 경우에 따라 예선을 거쳐 본선 진출 인원을 조정할 수 있다.

2. 경연 내용

1) 주제 : 사랑하는 가족과의 피크닉에서 즐길 수 있는 간식빵 및 조리빵

2) 조건

① 지정된 한국마루비시의 취급 품목 중 3가지 이상을 활용할 것(별지 3)

② 밀가루는 한국마루비시의 강력분(K-블레소레이유)을 필수로 사용할 것

③ 주제에 맞는 제품 3가지 이하 제작(재료 중복 사용 가능)

3. 본선 진행 방식

1) 제작

① 예선을 통과한 참가자는 대회 전에 규격에 맞춰 개별 제작한다. (현장 제작 불가)

② 수량 : 품목별 전시용 5개 이하, 시식용 2개씩 준비

2) 전시

① 대회 당일 완제품을 개별 지정된 구역에 전시한다.

② 빵 진열 시 주최 측에서 제공하는 가로 70cm X 세로 50cm의 트레이를 초과할 수 없다.

③ 트레이 안에서 자유롭게 진열하며, 개별 지참할 수 있는 주변

장식물은 높이 15cm 이하의 받침대에 한한다.

그 외 장식물(천, 모조품 등)은 일체 사용할 수 없다.

받침대 예시



3) 수거 : 진열된 제품은 시상식 후 출품자 책임하에 철수 및 정리해야 한다.

4. 규칙

- 1) 접수한 서류에 대하여 수정, 취소 등 서류 변경은 반드시 주최 측에 사전 연락하여야 한다.
- 2) 예선 통과 안내를 받은 후 개인 사정으로 인하여 본선에 진출이 불가능할 경우 주최 측에 3월 5일(일) 18시 이전까지 신청한 메일로 통보하여야 한다.
- 3) 제출한 레시피는 예선 서류 접수기간 이후엔 배합 비율을 제외한 수정은 불가하다.
- 4) 주최 측이 제시한 재료 중 동종의 타사 제품은 사용을 금지한다.
- 5) 한국마루비시 재료 구매 : <https://smartstore.naver.com/sweetmaru> [네이버 스마트스토어 달콤마루] * 재료비 본인 부담
- 6) 제품에 사용한 재료는 식품의약품안전처 고시에 규정된 원료, 색소, 향신료 등 허용된 첨가물만 사용한다.
- 7) 전시 당일 현장에서 간단한 데코레이션 작업을 제외한 제작은 일절 불가하다.
- 8) 제품에 출품자의 학교, 소속 등을 나타내는 표시가 있어서는 안 되며 위반 시 실격된다.
- 9) 본선 진행 시 복장은 자율 복장으로 한다.
- 10) 본 규정에 없는 사항은 통상적인 규정에 따르며 규정이 미비한 사항 발생 시 심사 위원장이 위원회를 소집하여 회의 후 결정한다.

5. 경연 일정

일자	시간	일정	비고
3월 15일(수)	10:20	접수	참석 확인
	10:30~11:00	오리엔테이션	
	11:00~12:00	전시	
	12:00~	심사	출품자 귀가
3월 16일(목)	13:50	입장 및 착석	시간 변동 가능
	14:00~15:00	시상	
	15:00~15:10	단체 사진	
	15:10~15:30	제품 수거	

■ 심사 및 시상

1. 심사 규정

1) 심사위원

- ① 업계 관련 인사로 심사위원을 구성하되, 출전 교육기관의 장은 심사위원에 위촉하지 않는다.
- ② 심사위원회는 심사위원장과 심사위원으로 구성되며 명단은 당일 공개한다.
 - 특별 초빙 한국 유명 셰프
 - 특별 초빙 일본 유명 셰프
 - ㈜마루비시 홀딩스 임원
 - ㈜한국마루비시 임원
 - ㈜마루비시 홀딩스 및 ㈜한국마루비시 테크니컬 팀
- ③ 심사위원장은 심사위원회를 대표하고 통괄한다.
- ④ 심사위원은 심사위원장의 지시를 받아 심사업무에 충실하고, 공정한 심사를 해야 한다.

2) 심사항목 및 배점

순번	항목	배점(점)
1	완성도 - 상품성 있는 완제품인가? - 완제품이 돋보이도록 플레이팅 하였는가?	30
2	주제 적합성 - 주제를 이해하고 이에 따라 제품을 표현 하였는가?	20
3	재료의 조화 - 각 재료의 특징을 파악하여 모든 재료가 어우러지도록 표현하였는가?	20
4	맛	20
5	창의성 및 디자인	10
합계		100

2. 시상내용

구분	인원	시상내용
대상	1명	- 상장, 트로피 및 메달 - 부상 : 일본 마루비시 본사 주최 전시회 투어(7월 초, 2박3일 예정) 또는 일본 베이커리 투어(일정미정, 2박3일) / 항공, 숙박 전액 지원
금상	1명	- 상장, 트로피 및 메달 - 부상 : 일본 마루비시 본사 주최 전시회 투어(7월 초, 2박3일 예정) 또는 일본 베이커리 투어(일정미정, 2박3일) / 항공, 숙박 70% 지원
은상	2명	- 상장, 트로피 및 메달 - 부상 : 일본 마루비시 본사 주최 전시회 투어(7월 초, 2박3일 예정) 또는 일본 베이커리 투어(일정미정, 2박3일) / 항공, 숙박 50% 지원
동상	3명	- 상장, 트로피 및 메달 - 부상 : 일본 마루비시 본사 주최 전시회 투어(7월 초, 2박3일 예정) 또는 일본 베이커리 투어(일정미정, 2박3일) / 항공, 숙박 30% 지원
참가상	23명	- 상장 및 부상(일본제 고급 제과도구)

■ 기타

1. 문의처

1) 대표번호 : 02-2672-1905 (담당자 : 오민주 사원)

2) 인스타그램 DM : marubishi_korea

* 근무시간 : 09:00~18:00 (점심시간 : 12:00~13:00)

* 근무시간 외 또는 점심시간 응답 불가

■ 별지1. 참가신청서(예시)

- 양식 수정 불가
- 참가번호(빙금 부분) 작성 X

학 교 명	한국마루비시대학교		참 가 번 호
학 과 명	제과제빵과		
학 번	22학번		(3.5 x 4.5 cm) 본인 사진 증명 / 여권사진 중 택1
학 년	2학년		
성 명	홍길동		
생년월일	20030101		
e-mail	mjoh@marubishi-group.co.kr		
연락처(본인)	010-1234-1234	연락처(학과)	02-2672-1905

위 사람은 주식회사 한국마루비시가 주최하는 [제1회 학생 제빵 경연대회]에 참가를 신청합니다.

개인정보 수집·이용·제공 동의

※ 개인정보 수집 동의

(주) 한국마루비시에서는 개인정보보호법 제15조 제1항 제1호, 제24조 제1항 제1호에 따라 본인의 동의 하에 대회 진행 및 시상을 함에 있어 대회 참가자 본인 (성명: **홍길동**)이 작성한 위 내용의 개인정보를 수집하고 있습니다.

개인정보의 제3자 제공에 동의하십니까?

동의함 동의하지 않음 (*해당 란에)

초상권 사용 동의

본인 (성명: **홍길동**)은 (주)한국마루비시가 주최하는 제1회 학생 제빵 경연대회와 관련하여 촬영한 저작물(사진, 동영상)에 대하여 다음 매체에 본인의 초상권을 사용하는 것에 대하여 아래 내용에 동의합니다.

사용 형태: 한국마루비시 홍보물 일체

동의함 동의하지 않음 (*해당 란에)

2023년 01월 01일
신청인 **홍길동** (서명)
주식회사 한국마루비시 귀하

■ 별지 2. 레시피 및 제품설명서 (예시)

- 각 제품별로 아래 양식에 맞춰 개별 배합표 작성
- 양식 수정 불가 (단, 필요시 빗금 부분 칸 추가 가능)
- 배합비는 베이커리퍼센트(밀가루 100% 기준)로 작성
- 한국마루비시 재료는 빨간색으로 작성

학교명	한국마루비시대학교
이름	홍길동
연락처	010-1234-1234

품번	1	
제품명	명란 바게트	
배합표		제조 공정
재료명	비율(%)	(예시)
K-블레소레이유 (필수)	100	* 반죽법 - 오토리츠
소금	2	1. K-블레소레이유와 물을 넣고 저속으로 5분간 믹싱한 뒤 15분간 휴지한다.
생이스트	1	2. 소금, 생이스트, 몰트에이스를 넣고 반죽한 뒤 1차 발효한다.
몰트에이스	0.3	- 발효 온도 : 실온
물	72	- 시간 : 90분 발효 후 펀치, 90분 추가 발효
명란버터스프레드	0.4	3. 150g씩 분할하여 둥글리기 및 중간발효한다.
		4. 바타르모양으로 성형한 뒤 2차 발효 한다.
		- 발효 온도 : 28℃ / 습도 : 80%
		- 시간 : 60분
		5. 윗불 235℃ / 아랫불 220℃에서 스팀을 주고 15분간 소성한다.
합계		6. 냉각 후 반으로 갈라 명란버터 스프레드를 펴 발라 5분 추가 소성한다.
제품 사진		
		
제품설명	<ul style="list-style-type: none"> - 제품의 특징, 제작 동기, 재료의 특징 등 자유롭게 작성 - 주제와 연관 지어 작성 	

■ 별지3. 한국마루비시 지정 재료 리스트 *제품별 자세한 설명 홈페이지 참조

제품명	K-블레소레이유(필수)		제품명	손톤 바나나필링	
특징	제빵용 고급 강력분		특징	바나나 향이 가미된 커스타드 크림	
제품명	손톤 포세트 초코플레이크		제품명	손톤 메이플 메이크 QBG	
특징	바삭한 콘 플레이크가 들어있는 초콜릿 필링		특징	은은한 단맛과 향이 감도는 메이플 필링	
제품명	명란버터스프레드		제품명	우메하라 오렌지컷	
특징	마요네즈가 아닌 발효 버터를 베이스로 하여 고소하고 진한 풍미의 명란 스프레드		특징	발렌시아 오렌지의 산뜻한 풍미가 특징인 오렌지컷	
제품명	믹스콩 당절임		제품명	링고 프레자브	
특징	세 가지의 콩을 당 절임한 제품으로 은은한 단맛이 특징		특징	7mm 두께로 자른 일본 후지사과의 맛과 식감이 살아있는 사과 당 절임	
제품명	우지 말차 파우더		제품명	KAOKA 도미니카 드롭 50% (초코칩)	
특징	우지 말차를 사용하여 부드러운 짙은맛과 단맛이 특징		특징	유기농 프랑스 초콜릿 칩으로 맛의 밸런스가 좋고 풍미가 진함	

- 구매링크 : <https://smartstore.naver.com/sweetmaru> [스마트스토어 달콤마루]