

MIKASHIHO

クレープ1グランプリ

本戦

2026
8.5

理想のパライシエを目指す

クレープを作ろう



応募期間 **2026 4.1~5.31**

日本調理製菓専門学校
日本栄養専門学校

応募方法は裏面をチェック!

みかしほ学園 クレープグランプリ

【募集要項】

* テーマ *

理想のパティシエを目指して

「想いを包んだクレープ」を作ろう。

* サブテーマ *

誰に食べてもらいたいのか、誰と食べたいかなど想いを届けたい相手を決めてクレープを作ろう！

例)・恋人と食べたいクレープ

・園児の方に食べてもらいたいクレープ など

* 応募資格 *

現在、高等学校に在籍している生徒の方で1チーム2～4名で応募。※一人1チームのみ所属可能

* 応募内容 *

クレープ1つでテーマに沿った一品を作ること
(デザート系のクレープ)

クレープのレシピを作成し、完成図を添えてエントリー。
予選はレシピの書類審査、本選はレシピをもとに実際にみかしほ学園でクレープを作成し、審査を行います。

* 応募方法 *

「みかしほグランプリ」公式 LINE を友達追加し、LINE から応募。

もしくは学校にお渡ししているエントリーシートに必要な事項を記入し、郵送で応募して下さい。



* 応募期間 *

2026年4月1日(水)～2026年5月29日(金)

* 選考スケジュール *

予選：書類審査

2026年7月上旬に結果を郵送します。

本選：2026年8月5日(水) 10:00～15:00

(受付9:00開始) 製菓校にて開催

※開催当日午前7時時点で姫路市に警報(特別警報・大雨・洪水・暴風)が出ている場合8月18日(火)に延期になります。

* 作品の規定 *

- ① テーマに沿ったクレープを作ること。
- ② レシピ作成は3人前とし、作品の盛り付けは、1人前ずつとする。基本の分量は「レシピ例」を参考にしてください
- ③ 盛り付けはスタンドに立てるものでもお皿に盛るものでも良い。
- ④ 製作時間：2時間以内(作品の製作は当日のみ)
- ⑤ クレープの原価は1人前300円までを目安とする。

* 評価基準 *

予選：作りやすさ、工夫、盛り付け、食べやすさ、映え、コンセプト。

本選：作品の完成度、味、時間内で完成できること、POP作成、衛生、盛り付け、食べやすさ、テーマに沿っているか、チームワーク。

※SDGsに配慮しロスは減らすこと。

* 食品規定 *

既製品の使用は不可

アイスクリームなど常温保持できないものは不可

(審査にあたり展示中も形が保持できるものにしてください)

* 本選で主催者側が準備する食材 *

粉類・砂糖類・乳製品・卵・チョコレート・ナッツ類・果物等の基本的なものは当校で用意します。

※別紙「材料一覧」に記載のもの以外は持参になります。

※本選出場者は改めて結果郵送時に材料記載表をお送りします。

* 本選で主催者側が準備する機材 *

主要な道具・器具は用意します。

※別紙「器具一覧」に記載のもの以外は持参になります。

※本選出場者は改めて結果郵送時に使用器具記載表をお送りします。

* 主催 *

学校法人みかしほ学園 日本調理製菓専門学校

* 後援 *

姫路市

* 協賛 *

株式会社 甘音屋

株式会社 銀ビルストアー

西村屋

* 賞 *

【最優秀みかしほ賞】

表彰・副賞 USJ 1デイ・スタジオ・バス同等のギフト券 (Starbucks ギフト等)

みかしほグルメ祭にて商品化(学校内販売)

【協賛各賞】

表彰・副賞(クレープの商品化一般販売、お食事券 等)

【特別賞】参加者全員にみかしほグルメ祭のチケット

* 問い合わせ先 *

学校法人みかしほ学園

みかしほクレープグランプリ事務局

(日本調理製菓専門学校 製菓校内)

〒670-0964 兵庫県姫路市豊沢町 81

TEL: 079-226-2166 FAX: 079-226-2167