

第14回 M I T O世界チョコレートフェスティバル



みんなで生み出そう！新銘菓

和菓子部門

チョコレートスイーツレシピ コンテスト



募集要項

第14回目の開催を迎えるM I T O世界チョコレートフェスティバル

過去10回、全国の皆さまからたくさんの魅力溢れる素晴らしいチョコレートレシピのご応募を頂きました。その中から、新しい水戸の銘菓として“オリジナル・スイーツ”も誕生しました。

洋菓子部門と和菓子部門に分けてチョコレートと茨城県や水戸の魅力をつまみと詰め込んだ独創的なチョコレート・スイーツレシピを広く募集致します。

主催

M I T O世界チョコレートフェスティバル実行委員会

募集内容

洋菓子・和菓子などジャンル・カテゴリーを問わず募集致します。茨城県内、日本全国のみならず、世界中からチョコレートを愛する方々のご応募を受け付けます。年齢や性別、職業も問いません。スイーツ好きのアマチュアの方はもちろんプロの菓子職人で活躍されている方のご応募も問いません。

応募要件

「チョコレート」に関連するレシピ(日本語)に限ります。既に発表されているレシピではなく、オリジナルのレシピに限らせて頂きます。

審査員

中川学園調理技術専門学校 校長 中川純一
茨城県洋菓子協会 会長 及び協会員
茨城県菓子工業組合員 等

審査方法

応募のあったレシピから優れたものについて、厳正な審査を行います。書類審査を通過したレシピは実際に実食審査を行い、最優秀レシピを選びます。



表彰・賞品

最優秀レシピは、2026年3月上旬に実食審査を行い決定する予定です。(変更の場合有り)
賞品は、最優秀レシピ賞3万円(洋菓子・和菓子から各1名ずつの予定)その他、優秀レシピ賞(若干名)

応募方法と審査スケジュール

書類審査・実食審査・・・応募用紙にご記入いただきスイーツの写真を添付し郵送またはメールにてお送りください。

- 募集期間(書類審査)・・・2025年12月10日～2026年2月28日まで
書類審査通過のレシピは、2026年3月上旬頃に通過者へお知らせします。
- 実食審査・・・2026年3月の予定

書類審査を通過した方は、実食審査を行います。
実食審査日は、通過された方にお知らせ致します。完成した状態のスイーツ(約5人分)を送付頂き、各審査員の実食から投票で優秀者を決定。
2026年3月に 最優秀レシピを決定、ウェブ等で発表いたします。

レシピ送付先

<郵送で応募の場合>

〒310-0911 茨城県水戸市見和3丁目663-10 中川学園調理技術専門学校内
世界チョコレートフェスティバル実行委員会 レシピコンテスト係宛
応募用紙をホームページからダウンロードし、レシピに関して詳細をご記入。完成したスイーツの写真を同封してお送りください。

<メールで応募の場合>

メールアドレス : recipe@world-choco-fes.com

画像は、JPG形式。サイズは、1200×1200以下で5枚以内
ホームページの応募用紙にある項目を明記し、お送りください。

