

前年度
応募
総数 **532**件

第3回 全国学生 パイ コンテスト

世界を巡るパイをテーマにした
メニューを大募集!

- 最優秀賞**
1作品
賞金 **10**万円
- 審査員特別賞**
1作品
賞金 **5**万円
- 協賛企業賞**
日清製粉賞
- 協賛企業賞**
うなぎパイ
本舗賞
- 協賛企業賞**
不二熱学
サービス賞
- 主催者賞**
日本パイ
文化財団賞

募集期間：2026年5月1日～6月22日 必着

応募内容 募集テーマ：世界を巡るパイ

世界には、国や地域ごとに愛されているさまざまなパイ料理があります。あなたのアイデアが、次の“世界のパイ”になるかもしれません。

- ・パイ(丸形・角型)を使用したレシピ
- ・一皿に収まる製菓・料理(最大3種まで)

希望者にはパイ試作用の生地サンプルをお届けします(冷凍食品)
※コンテストへの応募が必至条件となります。

サンプルのお届けには2～3週間程度のお日にちをいただく場合がございます。予めご了承ください。下記のQRからお選びいただき、お申込みください。

サンプル請求フォームからのお申込み期間 2026年5月1日(金)～6月1日(月)



- ## 応募資格
- ・2026年4月時点で全国の日全日制・定時制・通信制高等学校、高等専門学校、大学、短大などに在籍する生徒。
 - ・2026年4月時点で全国の製菓製パン、調理学校に在籍する生徒。
 - ・個人又は同一の学校に在学している3人以下のグループ
 - ・応募は1人(1グループ)1作品まで

- ## 注意事項
- ・ご応募いただいたレシピは、ご返却致しかねます。
 - ・応募レシピの使用権は日本パイ文化財団に帰属し、審査・イベント等でホームページやSNSを含む広報物に使用されることをご了承ください。
 - ・応募レシピはオリジナルのものに限ります。
 - ・提示した書式に沿っていない場合無効となる場合があります。
- ※応募事項をよくご確認ください。

審査ポイント

【一次審査】

- ①募集テーマとの整合性
- ②見た目や盛り付け方(完成写真)
- ③オリジナル性やユニークさ
- ④おいしさ、嗜好性

【二次審査】

- ①パイの特性を活かしているか
- ②彩りや味付け
- ③作品への想いやプレゼンテーション

参加賞(全員)
オリジナルクリア
ファイル



※1人1枚

- ## 応募方法
- ・応募用紙は、右記のホームページ、QRコードからダウンロードできます。
 - ・応募は郵送、メールでの送付のどちらかを選べます。

第3回全国学生パイコンテスト



※一次審査の結果は7月中旬以降に日本パイ倶楽部HPにて発表します

