

2026 제6회 경기미 쌀베이킹콘테스트 일반부 모집 요강

- 본 선 : 2026년 11월 22일 10:00~17:00 (예정)
- 장 소 : 수원메세 1전시장
- 주 최 : 경기도
- 주 관 : 사단법인 도농문화콘텐츠연구회

1. 추진 일정

1) 신청 접수

- 신청서 제출 : 2026년 9월 29일(화) ~ 10월 20일(화)
- 부대서류 제출 : 2026년 10월 13일(화) ~ 10월 20일(화)
- 접수방법 : 홈페이지접수 www.ricebakingcontest.com
전화 031-774-3312

- 참가자격 : 음식, 식문화에 관심 있는 20세 이상 학생 일반인 팀 (1~2인 이내)
[관련 현업종사자 및 대표 참여 가능]

○ 제출서류 :

- 참가신청서 [참가신청서,개인정보활용동의서,서약서]
- 부대서류 [출품작품설명서 및 레시피(사진첨부)]

- 예선심사 : 10월 22일(목)

- 본선진출자 발표 : 10월 23일(금) ***홈페이지 공고 및 개별 고지**
본선 일시 : 2026년 11월 22일(일) 09:30~17:00

*** 참가자는 본인확인을 위한 신분증 지참**

※ 본선진출 일반부는 현장판매 불가 (본선 맛 심사용, 전시용만 가능)

2. 참가신청 안내

1) 시제 및 경연 방향

○ 세계 속의 경기미 베이커리

주요 경기농산물을 주재료로 제시 참가자가 선택하여 레시피 구성

예) 가평 잣, 여주고구마, 양평딸기(냉동),남양주 먹골배,안산포도 등

- 경기미와 농산물을 재료로 한 다양한 쌀베이킹, 쌀디저트 제품
- 카페, 편의점, 온라인쇼핑몰 등에서 판매 상품화 할 수 있는 제품 구성

○ 부재료는 1순위 경기도 농산물, 2순위 국내산 농산물, 3순위 수입농산물

(쌀가루를 제외하고 **1종의 부재료는 경기도 농산물 사용 필수**)

○ 경연품목(일반부) 1품목 이상 경연 현장에서 조리 (**현장 판매 불가**)

선정 재료	품목	작품 종류		소요 시간
		제빵 선택시	제과 선택시	
주재료 : 경기미 쌀가루 부재료 [필수] 경기도 농산물 1품목 경기도 농산물이 없는 경우 국내산 또는 수입산 사용 가능	경연 품목	빵(발효) 1종 이내 ○ 쌀합량 강력쌀가루 60% 이상 (토핑,충전물 포함) ※ 베이커스퍼센트기준 ○ 1차 발효 가능 천연발효종,탕종 사전제작 가능	제과제품 디저트 1종 이내 ○ 쌀 합량 쌀가루 100% 밀가루 사용 불가 ○ 페어링 음료 자유 기성품 사용가능 (심사대상 미포함) ○ 가니쉬 (자유-레시피) 사전 레시피 이외의 가니쉬는 불가	총: 180분 음식:150분 DP:30분
	기타사항	○ 맛 심사 샘플 (5인 심사 분량) 필수 수량 이외의 제품은 자유로 점수에는 미반영 참가비 무료 / 본선진출팀 입상 상금 10만원 지급		

2) 쌀베이킹용 쌀가루 구매관련

- 소량 구매 시 새롬푸드 스마트스토어에서 구매 가능
- 구매 시 '임금님표이천쌀 강력쌀가루, 박력쌀가루' 제품으로 구매 안내
- 기존에 보유한 쌀베이킹용 쌀가루가 경기미로 만든 제품일 경우 사용 가능
(사용 제품명 및 제품정보 사진 자료 요청 시 제출)

새롬푸드 스마트스토어 링크 :

<https://saeromfood.net/category/%EB%B2%A0%EC%9D%B4%EC%BB%A4%EB%A6%AC/30/>

3) 대회 참가비 / 재료비

- * 대회 참가비 무료
- * 일반부 : 본선참가팀(본선진출팀)당 재료비 10만원 지급

3. 시상내역

- 수상인원 : 13팀
- 총 상 금 : 14,700천원

부문	일반부			소상공인부			비고
상등위	인원	상금	금액	인원	상금	금액	
대 상	부문 통합 1명 선정			1	2,000,000	2,000,000	경기도지사상
금 상	1	1,500,000	1,500,000	1	1,500,000	1,500,000	
은 상	1	1,000,000	1,000,000	1	1,000,000	1,000,000	
동 상	2	500,000	1,000,000	2	500,000	1,000,000	
장려상	2	300,000	600,000	2	300,000	600,000	
총인원	13팀		총상금		14,700,000 원		

4. 운영/심사

1) 운영방향

- 음식경연 심사는 심사위원회에서 모든 것을 결정하여 집행한다.
- 1차 서류심사 통과한 자 본선 경연에 참가 (일반부 15팀)

2) 예선심사 및 심사기준

- 심사대상 : 부대서류 제출자 (서류 적격자)
- 심사일 : 2026년 10월 22일
- 심사발표 : 2026년 10월 23일(금) ***홈페이지 공지 및 개별 고지**
- 심사 : 레시피 서류심사
- 심사위원 : 전문가 3인 심사

심사항목		창의성	식재료구성	상품성	레시피 및 완성도
배점 (100)	소상공인부	25	25	25	25
	일반부	30	25	20	25

3) 본선심사 및 평가기준표

- 심사대상 : 본선 진출자 30팀 (일반부/소상공인부 각 15팀)
- 본선일자 : 2026년 11월 22일(일)
- 심사 : 지정품목 심화 심사
- 심사위원 : 개발 전문가 및 창업 전문가 5인 심사
- 부분별 심사위원들이 음식, 디스플레이 전 과정을 심사
- 출품방법:
 - ① 조리시작 후 150분 이내 경연음식 1가지를 완성 - 경연음식 맛 테스트분 제출
 - ② 완성된 경연 음식과 사전 준비된 자유 음식을 이용하여 30분 이내 상차림 구성 총 180분

■ 일반부 본선평가표

평가항목	배점	세부평가항목
창의성	25	경연주제에 대한 이해와 창의성 및 응용력
식재료 구성	10	주재료와 부재료 간의 양, 맛, 색상의 조화
조리과정의 숙련도	10	조리과정의 위생 식재료관리, 조리도구의 숙련도
활용성(상품성)	25	제품(상품)화 및 대중화 가능성
레시피 및 완성도	10	레시피 일치 여부와 완성도
대표 작품의 맛	20	각 재료 고유의 맛을 적절하게 유지 하였는가? 각 재료간의 맛의 조화가 이루어 졌는가?
계 (점)	100	

5. 기타사항

1) 본선대회 참가관련

- 모든 참가자는 경연대회 당일 본인 확인이 가능한 신분증을 지참하여야 합니다.
- 신분 확인 후 본선번호, 위생복, 위생모, 제공
- 주최측 참가자 지원 품목은 아래와 같으며, 이외 소도구 및 플레이팅 용품 (식기, 테이블웨어, 소품)은 참가팀이 직접 준비하여야 합니다.
- 모든 작품은 오후 5시 이전에 철거할 수 없습니다.

※ 휴대용 가스렌지 및 가스 토치는 사용 불가합니다.

<주최측 지원품목> 상세스펙은 본선진출자 발표시 안내	
개 인	- 조리복 일체(상의,조리모,앞치마): 참가자 전원, 대회유니폼 착용을 원칙으로 함 - 전기오븐 1대 - 하이라이트 1대 - 작업테이블 1조(2.4m*0.7m) - 전시테이블 1조(1.5m*0.7m) - 생수 2통 - 키친타올 1개, 쓰레기봉투 1개
공 용	- 싱크대 (수전 2개, 조리대 1개 2세트) - 스탠드형 냉장냉동고 - 발표실 (40판 기준 - 경연시 심사위원 조정하에 배치 조정)

2) 본선 시간계획

행사	구분	시간	내용	비고
경연안내	심사위원소개	9:31~09:32	심사위원소개	사회자
	심사기준발표	9:33~09:36	심사기준발표	심사위원장
	주의사항안내	9:37~09:47	대회 주의사항 안내	사회자
경연대회	경연	10:00~13:00	본선진출자 경연 1차 심사	
	심사	13:00~14:00	2차 심사 및 상등위 결정	
농산물 판매전	경기푸드 팝업전	11:00~17:00	전통식품 및 농특산물	마켓
떡볶이 쌀베이커리 판매전	떡볶이 쌀베이커리 판매전		프랜차이즈, 쌀베이킹수상팀존, 소상공인존	마켓
체험 프로그램	나만의 쿠키 만들기		경기농산물로 나만의 쿠키만들기 체험	
시상식	개회선언	17:00~17:01	개회선언	사회자
	내빈소개	17:01~17:02	내빈소개	사회자
	인사말	17:02~17:05	인사말	
	축 사	17:05~17:08	축사	
	심사평	17:08~17:10	대회 심사평	심사위원장
	시상식	17:10~17:40		
	수상소감	17:40~17:45	수상소감 발표	대상수상자
	기념촬영	17:45~17:50	수상자 전원	
	폐회선언	17:50	폐회선언	사회자

신청서류

2026 제6회 경기미 쌀베이킹 콘테스트 참 가 신 청 서					
출품명					
참가자 1 (팀장)	인적 사항	성 명	(한글)	생년월일	
			(영문)	휴대폰	
		소 속	(회사/학교명)	E-mail	S
		주 소			
참가자 2 (팀원)	인적 사항	성 명	(한글)	생년월일	
			(영문)	휴대폰	
		소 속	(회사/학교명)	E-mail	@
		주 소			
		주의사항	- 1인 참가시 미기재 - 참가신청 마감 후 팀원의 추가 또는 변경은 불가		
본인은 「2026 제6회 경기미 쌀베이킹 콘테스트」에 참가하고자 신청서를 제출합니다. *첨부서류 1. 작품 설명서 및 메뉴 레시피(본 대회 소정양식) : 각 메뉴별 개별 작성 2. 서약서 : 참가자 개별 작성 3. 개인정보 수집 . 이용 . 제3자 제공 동의서 : 참가자 개별 작성 4. 소상공인부의 경우 (사업자등록증 사본 재직증명서(직원의 경우)) 2026년 월 일 신청인 : 사단법인도농문화콘텐츠연구회 귀하					

<온라인 접수와 동시 서약자가 서명한 것으로 봄>

서 약 서

가. 본인은 「2026 제6회 경기미 쌀베이킹 콘테스트」에 응모함에 있어 표절, 발표한 요리 재제출 등의 사례가 적발될 경우에는 입상 취소 및 상금을 즉시 반환하고 어떠한 불이익도 감수할 것이며,

나. 본인이 응모한 레시피와 관련 제3자의 저작권침해 등 분쟁 발생시 모든 책임을 질 것을
서약함.

다. 본인은 간행물 및 정보통신 매체에 본 레시피의 일부 또는 전부 공개를 동의함.

라. 응모작품은 반환받지 않으며, 제작·제출에 소요된 비용을 별도 청구하지 아니함.

마. 입상된 작품의 모든 저작권은 경기도가 소유함을 동의함.

사. 대회 운영을 위해 개인정보 제공을 동의함.

아. 대회 운영시 촬영된 사진 및 동영상은 경연의 홍보용으로만 사용하며 이에 따른
초상권 사용을 동의함

2026년 월 일

서약자

사단법인도농문화콘텐츠연구회 귀하

<온라인 접수와 동시 서약자가 서명한 것으로 봄>

개인정보 수집 · 이용 · 제3자 제공 동의서

(2026 제6회 경기미 쌀베이킹 콘테스트 대회 참가자)

귀하의 개인정보를 아래와 같이 수집·이용 하고자 합니다. 다음의 사항에 대해 충분히 읽어보신 후, 동의 여부를 체크, 서명하여 주시기 바랍니다.

▶ 개인정보 수집 및 이용 동의(고유식별정보) [“필수”]

수집·이용하려는 개인정보의 항목	개인정보의 수집·이용 목적	개인정보 이용기간 및 보유기간
성명, 생년월일, 연락처, 주소, 소속, 이메일	본인식별절차, 중복신청자 선별, 본 대회 관련 안내	1차 심사(조리법) 종료 시 까지 사용 후 즉시 파기

※귀하께서는 개인정보 제공 및 활용에 거부할 권리가 있습니다.

- 거부에 따른 불이익 : 위 제공사항은 참가신청자를 확인하기 위한 사항으로 동의하지 않을 경우 참가가 제한될 수 있습니다.

☒동의함.

☐동의하지 않음.

▶ 개인정보 수집 및 이용 동의 [“필수”]

수집·이용하려는 개인정보의 항목	개인정보의 수집·이용 목적	개인정보 이용기간 및 보유기간
성명, 생년월일	본인식별절차에 이용	1차 심사(조리법) 종료 시 까지 사용 후 즉시 파기
연락처, 주소, 이메일	공지사항, 대회 정보의 제공	
소속	참가자 소속 학교 또는 소속 근무처 확인	

※귀하께서는 개인정보 제공 및 활용에 거부할 권리가 있습니다.

- 거부에 따른 불이익 : 위 제공사항은 참가신청자를 확인하기 위한 사항으로 동의하지 않을 경우 참가가 제한될 수 있습니다.

☒동의함.

☐동의하지 않음.

▶ 개인정보의 제3자 제공 동의(고유식별정보) [“필수”]

개인정보를 제공받는자	제공하는 개인정보의 항목	개인정보를 제공받는 자의 개인정보 이용목적	개인정보를 제공받는 자의 개인정보 이용기간 및 보유기간
사)도농문화콘텐츠연구회	성명, 생년월일, 연락처, 주소, 소속, 이메일	중복 신청자 선별	1차 심사(조리법) 종료 시 까지 사용 후 즉시 파기
		본 대회 관련 각종 안내	

※귀하께서는 개인정보 제공 및 활용에 거부할 권리가 있습니다.

- 거부에 따른 불이익 : 위 제공사항은 참가신청자를 확인하기 위한 사항으로 동의하지 않을 경우 참가가 제한될 수 있습니다.

☒동의함.

☐동의하지 않음.

본인은 본 “개인정보의 수집·이용·제3자 제공 동의서” 내용을 읽고 명확히 이해하였으며, 이에 동의합니다.

2026년 월 일

생년월일 :

성 명 :

부대서류 양식

출품작 설명서	
팀장성명: 연락처:	
작품명	
세트구성 음식명	
스토리텔링	

(전체가 나오도록 촬영 사진첨부시 압축하지 말고 원본으로 첨부)

출품 완성사진

재료 사진

※ 레시피양식(출품메뉴 개수 만큼 작성 요망)

메뉴명						팀장				팀장HP			
출품작 사진										사용 조리기구			
										조리시간		분	
재료 및 용량 (1인 분 량)	No.	재료명	재료량	계량단위	원산지	구매처							
	1												
	2												
	3												
	4												
	5												
	6												
	7												
	8												
	9												
	10												
	11												
	12												
	13												
	합 계												
창작배경 및 기존요리와 차이점													
조리 방법													

농산물 구입 영수증

※ 제출가능한 만큼 페이지를 늘리시오.