

日本中国料理協会愛媛県支部主催

えひめ「地産地食」応援プロジェクト中国料理コンクール 作品募集要項

日時・場所 : 2020年11月16日(月) 河原高等専修学校 4F 調理実習室
愛媛県松山市一番町1丁目1-3

主催 : 日本中国料理協会愛媛県支部

後援 : えひめ愛フード推進機構

コンクールの目的 :

新型コロナウイルス感染症の影響により、大きな打撃を受けている飲食店や愛媛県産農林水産業の生産者の皆様に支援するために、県産食材を使った地産地食のメニュー開発を目的としたコンクールを実施することにより、愛媛県産食材の消費促進及び、一般消費者へのPRを図ることを目的とする。

中国料理に従事する調理師の調理技術・技能の評価とその奨励を行うことにより、中国料理調理技術・技能の向上及び後継者の育成、県産食材の有効活用や消費拡大に資する。あわせて外食産業の健全な発展並びにレストラン、ホテル、旅館等での中国料理の振興をはかり、一般消費者に対する啓蒙、普及を通じて、愛媛県が行う食育事業に寄与し、県民の健康で豊かな食生活の発展に貢献することを目的とする。

応募資格・条件 :

コンクールの応募資格・条件は以下のとおりとする。

1. 日本中国料理協会愛媛県支部会員で県内の店舗等において、現在、中国料理の調理業務に従事していること。
2. 個人名で応募すること。(団体名や店舗名あるいは複数の名前では受け付けない)
3. 1人の応募作品数は、1部門につき3点に限る。

募集期間 : 2020年10月1日～10月28日 <当日消印有効>

必要書類 :

1. 「エントリーシート」(必要事項をすべて記入すること)
2. 作品のカラー写真(同一写真)2枚:プリントサイズはL版以下。1枚は「エントリーシート」の所定位置に貼付する。写真用紙にプリントしたものに限る。

なお、作品のカラー写真には、試食用の料理を加えて写す必要はありません。

※ 募集要項及び「エントリーシート」はメールにて送ります。ご連絡ください。

matsuyama@sisen.jp

応募費用 : 無料

その他 :

- 提出した「エントリーシート」および作品のカラー写真は返却しません。
- レシピおよび調理作品の出版物その他への使用権は、主催者に帰属します。
- 各部門 1 位の作品はコンクール終了後、日本中国料理協会愛媛県支部でフェアを催し、各会員店舗で販売いたします。
- コンクール作品にかかる制作費用は、応募者の自費となります。
- エントリーシート記載の個人情報情報はコンクール事務局が厳重に管理し、当コンクール以外には使用しません。

コンクール部門と課題、規定 :

1. 部門別応募規定

区分	部門	課題	規定
A	一品料理 (アラカルト)	県産食材を主材料とし中国料理の技術を用いた「熱菜」	① レシピの分量は4人分、原価は1人分800円(税抜)以下。 ② 中国料理の調理技術を活用した熱菜であること。 ③ <u>主材料には県産食材を使用すること。副材料は自由とすることができるができるだけ県産食材を使用すること。(県産品使用率60%以上)</u> 。料理の主・副がはっきりしていること。 ④ 器の形状、素材、色彩は自由とする。 ⑤ 決勝では、盛付け審査用の4人分、また別皿に試食採点用として8人分を作成し時間までに会場へ搬入すること。
B	定食部門	県産食材を主菜の主材料とした「中国料理のランチセット」	① レシピの分量は1人分、原価は400円(税抜)以下。 ② 主菜、主食、スープの3皿1セットとする(デザート不可)。 <u>主菜の主材料には県産食材を使用すること。副材料は自由とすることができるができるだけ県産食材を使用すること。(県産品使用率60%以上)</u> 主食は粉粥麵飯とすること。 ③ 器の大きさ、形状は自由とする。但し、1セットが50cm四方の範囲に納まること。「応募レシピ用紙」に貼る写真は、1名分をトレイを使用せずに撮影すること。 ④ 決勝では、盛付け審査用の1人分、また別皿(大皿可)に試食採点用として5人分を作成し時間までに会場へ搬入すること。

2. 全部門共通事項

① 主材料、副材料、調味料など、使用する食材すべてを原価に含めること。 ② 食べられない物は器に盛らないこと。 ③ 器の形状、素材、色彩は自由とする。ただし、店名、個人名などが入っていないこと。

規定の補足 :

1. エントリーシートについて

- ① 応募者が自ら考案した料理作品のレシピであること。
- ② 中国料理の調理技術を用い、主材料の持ち味を活かした料理を創造すること。
- ③ 募集の課題に合致した料理作品であること。
- ④ 作品名には、必ず中国語と日本語を付けること。
- ⑤ **【特徴】**欄にはテーマ、イメージ、料理の特徴など、**【PR】**欄には作品の意図(アピールポイントや調理の狙いなど)をそれぞれ記載すること。
- ⑥ 材料、数量、原価を必ず明記すること。なお、原価は市場における常識的な価格で計算すること(誤記、未記入は減点とする)。
- ⑦ 応募用紙③には県産食材を使用している材料には必ず(県産食材)と記入しておくこと。
- ⑧ 調味料は、省略せずに正しい重量をグラム表記すること。ただし1g以下のものに限り、「少々」と表記してよい。
- ⑨ パソコンで「エントリーシート」に記入する場合はメールにて送ります。ご連絡ください。
matuyama_7f@yahoo.co.jp。

2. 写真について

- ① 写真の背景は白色のみとする(違反者は失格)。大きさはKGサイズ(102×152 mm)またはL版(90×127 mm)サイズとする。
- ② 必ず同一写真を2枚用意すること。
- ③ 店名や個人名が写っているもの、またコピー用紙等へのカラーコピー、ポラロイドは失格とする。
- ④ 決勝競技で、「応募用紙⑤」の写真と余りにもかかけ離れた盛り付けをした場合は、減点する。
- ⑤ A(一品料理)部門の作品で、個々盛りの場合、「応募用紙⑤」に貼付する写真は、1名分、4名分のどちらでも可とする

審査 :

1. 予選審査

- ① エントリーシートと写真による予選審査を行い、A・B部門の決勝出場選手、各10名を決定する。
(予選審査では、試食審査を行わない)
- ② 応募者宛の通知を以って、予選審査の結果発表に代える。(2020年11月初旬予定)
この間、予選結果についての問い合わせには一切応じられない。
また、公正な審査の妨げとなるため、決勝競技が終了するまで、予選審査の結果をインターネット等で公表しないこと。

2. 決勝審査

2020年11月16日(月) 10:30～決勝出場選手が調理した料理作品を実際に試食し、決勝審査を行う。

※決勝出場選手は当日8:00～10:00までに審査会場へ作品を搬入すること。

- 審査会場 : 河原高等専修学校(愛媛県松山市一番町1丁目1-3)4F調理実習室
- 審査員 : 日本中国料理協会愛媛県支部支部長他数名、えひめ愛フード機構関係者、河原学園関係者
- 審査項目 : <A・B部門共通>

審査項目	観点	配点
① 味・食感	主材料の魅力が引き出されているか(副材料が際立ちすぎていないか)、調味料との組合せは適当であるか	20点
② 技術力	中国料理の調理技術が正しく使われているか、刀工が優れているか、盛り付けが綺麗であるか、および総合的な調理技術の評価	20点
③ 創造性	独創性、アイデア、アレンジ(洋、和食との融合など)の評価と、中国料理としての適合性、全体のバランス、色彩感覚	20点
④ レシピ・盛り付け	レシピの内容通り制作されているか(特徴、分量、原価、調理時間、提供方法など)、写真通りに	5点
⑤ 実用性と経済性	レストラン等での提供に適しているか	35点

3. 表彰(各部門別)

- 第1位 金賞 えひめ愛フード推進機構 会長賞
- 第2位 銀賞 (公社)日本中国料理協会 会長賞
- 第3位 銅賞 (公社)日本中国料理協会 四国地方本部本部長賞
- 第4位 特別賞 日本中国料理協会 愛媛県支部長賞

※表彰式は当日14:30～予定

問い合わせ、「エントリーシート応募用紙」の提出先
日本中国料理協会 愛媛県支部事務局
〒790-0012 愛媛県松山市湊町5-1-1 いよてつ高島屋8F赤坂四川飯店松山店内
※「応募レシピ用紙」は、メールにて送ります。ご連絡ください。 matsuyama@sisen.jp