

えひめ「地産地食」  
中国料理コンクール 2021  
要綱

日本中国料理協会  
愛媛県支部

## 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 : 2021年11月8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 :

コロナ禍で環境が変わりつつある中、新しい生活様式にお店の味を自宅やお店以外で楽しむことができる地元農畜水産物を使った中華弁当を考案し、その普及により地産地消を積極的に進めることで、愛媛県産食材の消費促進及び、地域内自給率の向上、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、3点迄に限る。

募集期間 : 2021年9月1日(水)～9月30日(木) <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1枚を「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り。(補足写真がある場合は別途用紙に指定サイズで貼り付け添付すること)  
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」は下記サイトからダウンロードするか、下記サイトからお問い合わせよりご連絡ください、メールか郵送にて送ります。

[日本中国料理協会愛媛県支部公式サイトです。\(jaccc-ehime.com\)](http://jaccc-ehime.com)

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。
- 入賞作品及び出品作品については、コンクール終了後、店舗にて販売できるものとする。  
販売価格・弁当容器の大きさなど、店舗ごとに自由に設定できるものとする。
- 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。

コンクール課題、規定 :

1. 応募規定

部門	課題	規定
中華弁当	県産食材を主材料とした主菜、副菜、主食の「中華料理のお弁当」	① レシピの分量は1食分、原価は400円(税抜)以下。 ② 主菜、主食、副菜を組み合わせた弁当(デザート可)。 <u>弁当の主菜となる料理には県産食材を使用すること。副菜は自由とすることができるが、 だけ県産食材を使用すること。(県産品使用率60%以上)</u> 主食は県内産米を使用とすること。 ③ お弁当の容器は既定のものを使用。 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. 追記事項

- |  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>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。</li><li>② 食べられない物は容器に盛らないこと。(一部小分け用のカップなど使用可能)</li><li>③ 容器は既定の物を使用すること。</li></ul> |
|--|

## 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中華弁当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 作品名は日本語とする。主菜、主食、副菜の詳細を日本語、中国語で表記する。
- ⑤ アピールポイントには作品を通じて表現したいこと、味付けの特徴、ターゲットとする消費者など自身がアピールしたいことを記入すること。
- 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 県産食材を使用している材料には必ず食材の前に○印を記入しておくこと。
- 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」に記入する場合は下記サイトからダウンロードするか、下記サイトからお問い合わせよりご連絡ください、メールか郵送にて送ります。  
日本中国料理協会愛媛県支部公式サイトです。(jacc-ehime.com)

### 2. 写真について

- ① 既定の容器に盛り付けて撮影(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 補足写真がある場合は別途用紙に指定サイズで貼り付け添付すること。
- 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、「エントリーシート」の写真と余りにもかけ離れた盛り付けをした場合は、減点する。

## 審査 :

### 1. 予選審査

- ① エントリーシートによる予選審査を行い、決勝出場選手20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。(2021年10月10日頃予定)  
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

2021年11月8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 :

審査項目	観点	配点
① 県産品使用率	主菜・副菜・主食・副材料など 全体での県産品使用率	20点
② 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	40点
③ 創造性盛り付け	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
⑤ 実用性と販売性	テイクアウトでの販売に適しているか 行事やイベントなど販売に対応可能か	20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 電話 089-948-7028 FAX089-941-7783 担当 小倉 ※ 日本中国料理協会愛媛県支部公式サイトです。(jacc-ehime.com)サイトよりお問い合わせください。
--

えひめ「地産地食」中国料理コンクール  
エントリーシート①

ふりがな		性別	男 ・ 女
氏名		生年 月日	西暦            年    月    日 (満            歳)
勤務先 店舗名		勤務先 所在地	〒
勤務先 電話		携帯番号	
区分	会員 ・ 非会員	支部	

応募作品		
作品名 テーマ (日本語)		整理番号  決勝番号

**注意事項**

- ・エントリーシート①、②に必要事項を正しく記入し、左上をクリップまたはホチキスでまとめ提出する事。
- ・アピールポイント欄の書き方は自由です。何を書けば良いかわからない方は作品の狙い、作品を通じて表現したいこと、  
調理上の工夫、味付けの特徴、ターゲットとする消費者等、ご自身がアピールしたいことをご記入ください
- ・パソコンでの入力を推奨します

えひめ「地産地食」中国料理コンクール  
エントリーシート②

写真

KGサイズ(102×152 mm)

またはL版(90×127 mm)サイズ

作品名 (日本語)		整理番号  決勝番号
主菜 名称		
副菜 名称		
主食 名称		

アピール ポイント	
--------------	--

えひめ「地産地食」中国料理コンクール  
エントリーシート②

**食材・調味料記入欄(県産には食材の前に○をつけること)**

**【1食分】** ◇材料・分量・原価を必ず明記すること。例：豚ひき肉 100g(100円)、塩 少量(1円)

合計	円	総重量／ g	県産使用料 g	県産品使用率	%

**【調理工程】**



えひめ「地産地食」中国料理コンクール  
エントリーシート②記入例



作品名 (日本語)	笑媛よりどり中華弁当	
主菜 名称	(日) 県産豚肉手作り焼売 (中) 青豆肉焼売	整理番号
副菜 名称	(日) 中華風千草焼 (中) 三鮮炒鶏蛋	決勝番号
主食 名称	(日) ちりめんはだか麦飯の炒飯 (中) 小魚炒麦飯	

アピール ポイント	<p>県産食材を使ったオリジナル中華弁当をご家庭でも 県内産の豚肉を中華で定番の焼売に、冷めても美味しくお弁当にもよく合う一品です。</p> <p>愛媛のはだか麦（ダイシモチ）を炒飯に、プチプチとした食感がよく合います。</p>
--------------	--

えひめ「地産地食」中国料理コンクール  
エントリーシート②記入例

食材・調味料記入欄(県産には食材の前に○をつけること)

【1食分】 ◇材料・分量・原価を必ず明記すること。例：豚ひき肉 100g(100円)、塩 少量(1円)

【主菜】県産豚肉の焼売			【副菜】中華風千草焼			【主食】チリメンはだか麦飯の炒飯		
○ 玉葱末	75g	10円	○ 豚ミンチ	5g	10円	○ はだか麦ご飯	150g	33円
澱粉	10g	1円	○ 人参末	5g	1円	○ ちりめん雑魚	10g	48円
○ 豚肩ロースミンチ	75g	130円	筍末	5g	1円	油	適量	
酒	5g	1円	搾菜末	5g	1円	ラード	20g	4円
塩	1.5g	1円	油	10g	2円	○ 玉葱末	50g	6円
味精	1.5g	1円	○ 鶏卵	45g	12円	○ 鶏卵	60g	15円
砂糖	3g	1円	鶏ガラスープ	15g	1円	塩	3g	1円
胡椒	少量	1円	塩	1g	1円	味精	2g	1円
濃口醤油	少量	1円	砂糖	1g	1円	濃口醤油	1g	1円
オイスターソース	2g	1円	油	10g	2円	○ 葱花	15g	15円
ワンタンの皮	5枚	15円						
グリーンピース	5個	5円	サラダ他	50g	20円	ザーサイ	10g	2円
合計	346円		総重量/ 646g	県産使用料 540g		県産品使用率		83%

【調理工程】

- ①玉葱のみじん切りに澱粉を合わせる。豚肩ロースミンチに調味料を合わせる。2つを混ぜ合わせる。
- ②①をワンタンの皮で包み、グリーンピースをのせ蒸し器で10分蒸す
- ③豚ミンチ・人参・筍・ザーサイを油で炒め冷まし、鶏卵、鶏ガラスープ、調味料と合わせる
- ④③を玉子焼きにして冷まして切り分ける
- ⑤米・はだか麦を洗い、分量の水で炊飯する。ちりめん雑魚を適温の油で香ばしく揚げる
- ⑥熱した中華鍋にラードを入れ玉葱を炒め、卵・もち麦ご飯・調味料・揚げチリメン・葱花で炒飯にする