

えひめ「地産地食」
中国料理コンクール2024

要項

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」中国料理コンクール2024 作品募集要項

日時・場所 : 2024年6月24日(月) 河原調理専門学校 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(予定)

コンクールの目的 :

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、愛媛県で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人の応募作品数は複数可(但し、複数予選通過の場合は上位一点のみ決勝審査)

募集期間 : 2024年3月1日(金)～5月17日(金) <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る。(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、コンクール終了後それぞれの店舗にて販売できるものとする。販売価格・提供方法など、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。

コンクールの課題、規定、その他 :

1. 応募規定

区分	部門	課題	規定
A	中国料理 全般 (アラカルト) 麺飯、点心 デザートも可	テーマ食材の愛媛県産はだか麦(押し麦・グリッツ・粉)を使用し中国料理の調理技術・技法を用いた料理(支給品以外でもよい)	① レシピの分量は4人分、原価は1人分800円(税抜)以下。 ② 材料には必ず県産はだか麦を使用すること。主・副材料は自由とする。(県産品使用が望ましい) ③ 器の形状、素材、色彩は自由とする。(店名が入っているものは不可) ④ 決勝では、盛り付け審査用1皿と、別皿に試食採点用として10人分を時間までに調理、展示すること。

2. 規定追加事項

- 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 食材以外の物は器に盛らないこと。※例外として小分け用の小皿やカップ、容器などは可とする。
- ③ 器に店名、個人名などが入っていないこと。

3. はだか麦の提供

生産者よりはだか麦の提供があります

3月下旬頃～、生産者よりはだか麦を提供していただけます。応募される方には支給します。

○支給品(押し麦、はだか麦粉、はだか麦グリッツ)

提供する裸麦の品種:ハルヒメボン(うるち性)

- ・グリッツ 300g
- ・はだか麦粉(全粒粉) 500g
- ・はだか麦粉(精麦) 500g
- ・はだか麦(粒) 500g

担当ブロック長までご連絡ください。(受け取り方法はブロック長にご確認ください)

※数量に余裕はありますが、なくなれば各々でご準備いただくようになります。

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、はだか麦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○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 写真の背景は白もしくは単色とし、撮影は器に盛り付けられた作品のみとする。
[作品以外の装飾品など一緒に撮影された場合は減点(-1点)とする。]
大きさはL版(90×127 mm)サイズから写真貼り付け欄サイズまでの範囲とする。
- ② 店名や個人名が写っているものは失格とする。
- ③ 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。
- ④ 応募作品が個々盛りの場合、「エントリーシート」に張付けする写真は、1名分、4名分のどちらでも可とする。

3. 決勝競技展示について

- ① 展示は器に盛り付けられた作品と試食審査用の料理のみとする。
[作品以外の装飾品など一緒に展示された場合は審査規定に沿って減点とする。]

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5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。(2024年5月下旬頃予定)
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

2024年6月24日(月) 9:30～11:00 決勝出場選手が審査会場にて、展示用作品と試食審査用を調理、作製する。11:00～12:00 審査員は料理作品の鑑賞、試食を行い、決勝審査を行う。

※決勝出場選手は当日8:00～9:00までに審査会場へ食材、必要調理器具等を搬入して、作業の準備をする。

※事前準備(調理)の必要な物(戻し物、漬け込みなど)は事前申請を行うことで可とする

- 審査会場 : 河原調理専門学校(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、愛媛県産業創出課関係者、愛媛県産業技術研究所関係者、学識経験者、生産者、河原調理専門学校関係者
- 審査項目 :

審査項目	観点	配点
① 味・食感	テーマ食材の魅力が引き出されているか(主・副材料とのバランス)、調味料との組み合わせは適当であるか	4点
② 汎用性	店舗、店頭、及び一般消費者において、商品として販売できる可能性と魅力	3点
③ 独創性	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、	2点
④ 盛り付け	全体のバランス(形、大きさ、分量など)、色彩感覚(芸術性)などの評価	1点

3. 表彰

- 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 四国地区本部本部長賞
- 入選 奨励賞 日本中国料理協会 愛媛県支部支部長賞
- 入選 奨励賞 日本中国料理協会 愛媛県支部支部長賞

※表彰式は当日 14:00～日本中国料理協会愛媛県支部総会・懇親会にて行う予定

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 ※ <u>日本中国料理協会愛媛県支部公式サイト</u> です。(jacc-ehime.com)サイトよりお問い合わせください。
--