

ヘルシー・安全・経済的 国産ニジマスを使用した

第14回 国産ニジマス中国料理コンクール

— 作 品 募 集 —

[テーマ]

豊かな天然湧水で育ち、わが国が世界に誇るクリーンでヘルシーな国産ニジマス、中国料理の技法を用いて美味しく食べやすいメニューを開発し、国産ニジマスを一層身近なものにするるとともに、消費者の健康維持を考え食育の推進に役立つ各種提案を行うためのコンクールです。

[募集部門]

A部門：ニジマスを主材料とした中国料理の麺飯（湯麺、炒麺、和えそば、炒飯、烩飯等）

B部門：ニジマスを主材料とした中国料理のアラカルト

[優勝賞金]：10万円（各部門1名）

[応募資格]

- ・日本国内において、現在中国料理の調理に従事していること。（従事年数、年齢不問）
- ・個人の名前で応募すること。（団体名や店舗名あるいは連名では受け付けません）
- ・幅広く作品を募集するため、過去の金賞受賞者は、その部門に応募しないこと。

[応募締切]：2019年 9月11日（水） <当日消印有効>

[決勝審査]：2019年 11月7日（木）

[決勝会場]：東京誠心調理師専門学校（東京都大田区蒲田 3-21-4）

※遠方からお越しの選手については規定の交通費・宿泊費を補助します

[主 催]： 全国養鱒振興協会

[後 援]： 水産庁、全国内水面漁業協同組合連合会、（一社）日本養魚飼料協会（予定）

[共 催]： （公社）日本中国料理協会

[問合せ・応募先・材料申し込み用紙送付先]

第14回国産ニジマス中国料理コンクール 事務局
〒103-0012 東京都中央区日本橋堀留町2-8-5 JACC ビル 3F
(公社)日本中国料理協会内
TEL. 03 - 3666 - 5415 FAX. 03 - 3666 - 5421

※ 応募用紙と材料申込用紙のダウンロードについては（公社）日本中国料理協会

公式ホームページよりご確認ください。<http://www.jaccc.or.jp/>

右のQRコードよりHPにアクセスできます →



一. コンクール規定

(1) 部門別テーマと規定

部 門	規 定
A部門： レストラン・飲食店での提供を目的とし、ニジマス ^① を主材料とした中国料理の麺飯（湯麺、炒麺、和えそば、炒飯、烩飯等）	①応募作品は、後記に定めるニジマス(I)または(II)を主材料として使用すること。 ②副材料は自由とするが、 <u>ニジマス以外の魚類（魚卵を含む）は使用しないこと。</u> ③麺飯は単品として制作すること。（サラダ、デザート等は不可） ④応募用紙に <u>1名分の料理写真（背景は白色のみ可）</u> を貼付し、1名分としてレシピを作成すること。また、同じ写真を予備として1枚用意すること。 ⑤盛り付けは、それぞれの皿（あるいは碗）に1人分を盛ること。 ⑥原価は1人前 500円以下 とする。すべての材料を原価に含めること。 ⑦ 決勝では90分間に7名分を作成すること。 （外観審査用1、試食審査用3、レプ/ポ/用3）
B部門： <u>ニジマス(II)</u> を主材料とし、レストランまたは宴席において提供することを目的とした中国料理のアラカルト1品	①応募作品は、後記に定める <u>ニジマス(II)</u> 400～500g/尾を主材料として使用すること。 ②副材料は自由とするが、 <u>ニジマス以外の魚類（魚卵を含む）は使用しないこと。</u> ③冷菜、熱菜のいずれも可とする。生食として調理してもよいが、刺身、しゃぶしゃぶ等、過去のコンクールにおいて入賞した料理は除外。 ④料理は 6人分 としてレシピを作成すること。 ⑤応募用紙に <u>6名分の料理写真（背景は白色のみ可）</u> を貼付すること。また、同じ写真を予備として1枚用意すること。 ⑥盛り付けは1皿（あるいは碗）に6人分を盛ること。 ⑦原価は6名分 3,000円以下 とする。すべての材料を原価に含めること。 ⑧ 決勝では60分間に12名分 を作成すること。（外観審査用6、試食審査用6）

(2) ニジマスの規格

材料名	単価/単位	商品特徴
ニジマス (I)	180円/尾	生鮮ニジマス 140～150g (冷蔵)
ニジマス (II)	700円/尾	生鮮ニジマス 400～500g (冷蔵)

- ・応募レシピ作成にあたっては出入りの取引先を通じて仕入れたニジマスを使用してよいが、規格のサイズのニジマスを使用すること。単価も規格に合わせ記入すること。

決勝では必ず主催者の提供するニジマスを使用し、作品を制作すること。

(3) レシピについて

- ①魚の原形にはこだわらないが、ニジマスらしさがアピールされていること。
- ②他のコンクールなどで、これまでに受賞していない作品で応募すること。
- ③作品コンセプト（アピールポイント）及び提供方法、食べ方を簡潔に記入すること。
- ④応募用紙の食材欄には、使用する食材、調味料の名称、分量、原価をすべて記載すること。

※ 「分量」は1gに満たないものについてのみ少量と表記できる。但し「原価」は省略せず必ず記入すること。

- ⑤レシピは第3者に解りやすく、正しく記入すること。「ソースを作る」「下味を入れる」など、味や技法について書かれていないものは**減点、または失格**とする。

(4) 決勝競技について

- ・ A部門は、90 分間に 7 名分作成すること。(外観審査用 1、試食採点用 3、レセプション用 3)
- ・ B部門は、60 分間に 1 2 名作成すること。(外観審査用 6、試食採点用 6)
- ・ 材料の下処理や下加熱など必要最小限の作業については、あらかじめレシピに記載し、かつ審査委員に認められた内容に限り、事前作業として行うことができる。野菜彫刻等の飾りをはじめ、装飾に用いるものの事前作業は認めない。
- ・ A、B部門とも試食採点用の料理の盛り付けは自由とする。
- ・ レセプションで試食するため、A、B部門ともに外観審査用の料理にも味を入れること。

(5) 決勝会場の厨房設備について

- ①決勝では各選手に中華レンジ(2口)、作業台、シンクを割り当てます。
- ②スチームコンベクション(2台)、大型セイロ(1台)、ミキサー(数台)は全選手で共用となります。
- ③鍋、まな板、ザル、ボール、小型セイロ等については貸出申請をすることが出来ます。
但し、20 cm以下の小物、特殊器材、占有したい器材についてはご持参ください。

[補足]

- ・ 1人何点でも応募できます。
- ・ 規定の「応募用紙」(レシピ)に必要な事項を漏れなく記入、作品写真貼付し、締切厳守でコンクール事務局宛に送付して下さい。
- ・ 応募費用は無料。ただしコンクール作品の制作費用は、応募者の自費となります。
- ・ 主催者は、応募作品のレシピならびに作品写真の出版物その他への掲載及び発表について、その権利を有します。応募書類および写真は返却しません。

二. 審査について

(1) 予選審査

応募作品のレシピと写真による書類審査を行います。予選審査の結果は、書面にて応募者本人に通知し、出場可否を確認後、SNS等で決勝出場選手を発表予定です。電話、メール等でのお問い合わせには応じられません。

(2) 決勝審査

A部門5名、B部門5名、計10名の選手が決勝に進出します。決勝当日、会場で各選手が調理した作品に対して、審査基準に則して試食を伴う決勝審査を行い、同日、授賞式典にて各受賞者が発表されます。

○決勝審査項目と配点

部門	味・香	技術力	創造性	実用性と経済性
麺飯	35点	20点	15点	30点
アラカルト	35点	20点	20点	25点

※ 作品が応募レシピの内容と異なる場合、大幅に減点となります。

○審査員：（公社）日本中国料理協会役員3～4名 / 主催者側審査員1～2名

（3）結果発表、表彰について

決勝審査後、報道関係者を招いて授賞式・レセプションを行い、決勝の結果が発表され、選手に下記の賞が授与されます。（予定）

第1位	水産庁長官賞／ 全国養鱒振興協会会長賞（金賞）	賞状・ 賞金10万円
第2位	全国内水面漁業協同組合連合会会長賞／ 全国養鱒振興協会会長賞（銀賞）	賞状
第3位	（一社）日本養魚飼料協会会長賞／ 全国養鱒振興協会会長賞（銅賞）	賞状
入賞	全国養鱒振興協会会長賞	賞状

○会場：東京誠心調理師専門学校

※ 決勝審査会場までの交通費と宿泊費は主催者が補助します。

（遠方からの選手のみ/1泊分/格安パッケージ利用）

三. コンクール応募用主材料の提供について

① 当コンクールへの応募を条件として、主催者が主材料のニジマスを提供します。ニジマスの提供を受けた方は必ず作品をご応募ください。

※ レシピの応募を頂けなかった場合、材料費、送料などをご負担頂く場合がございます。

② 1人1作品につき、1回分のみです。練習用は含みません。練習用など応募レシピの分量より多く発注する場合は、自費にて主催者または各自の取引業者よりご購入ください。

③出来る限り店舗でまとめて発注をお願い致します。また、複数人数分まとめて発注する場合は、使用者全員の氏名を必ず記入してください。

④ニジマスの荷出しは「**木曜日のみ**」となります。下記を参考に配達日時を指定してください。

A本州・四国：木曜発→金曜着 / Bその他の地域：木曜発→土曜着

⑤別紙の「材料申込用紙」に必要事項を記入の上、コンクール事務局宛にご送付ください。

「材料申込用紙」ダウンロード <http://www.jacc.or.jp/>

※ なお、材料配布の迅速化とニジマス流通ルートの確認のため、「応募用紙」に設けた所定の欄に、現在魚介類の取引を行っている仕入先、または身近でニジマスを購入することができる取引業者名を記入して下さい。