

第 13 回青年調理士のための 全日本中国料理コンクール

作品募集要項

[コンクールの目的]

中国料理に従事する青年調理士の調理技術・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をはかり、国内産の農水畜産物の有効活用、外食産業の健全な発展並びにホテル、レストラン、旅館等での中国料理の振興をはかるとともに、一般消費者への普及、啓蒙を通じて、国等の行う食育事業に寄与し、国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。

[募集部門] ①前菜部門 ②熱菜・魚介部門 ③熱菜・畜禽部門 ④デザート部門 ⑤定食部門

[金賞特典] 各部門優勝者を中国旅行へご招待！

[応募資格]

- ①日本において現在、中国料理の調理業務に従事していること。(従事年数は問わない)
- ②コンクール実施当日、40歳未満であること。(生年月日が1980年5月19日以降)
- ③個人の名前で応募すること。(団体名や店舗名あるいは複数の名前では受け付けない)
- ④決勝、表彰式など全日程に出席できること。
- ⑤すでにこれまでのコンクールで大臣賞を受賞した者は、同じ部門に応募できない。

※ 所定の応募用紙を使用し、角2封筒(A4サイズ)に同封し、下記までお送り下さい。

[応募締切] **2020年3月18日(水)** <当日消印有効>

[決勝審査] 2020年5月18日(月) 東京誠心調理師専門学校

[表彰式典] 2020年5月19日(火) セルリアンタワー東急ホテル

[主催] 公益社団法人日本中国料理協会

[後援] 厚生労働省、国土交通省、中華人民共和国駐日大使館、東京都(以上予定)

[協賛] 友盛貿易(株)、味の素(株)、富士食品工業(株)、明山茶業(株)、(株)フジマック他

応募・書類請求・問合せ先

(公社) 日本中国料理協会 事務局 第13回青年調理士中国料理コンクール係

〒103-0012 東京都中央区日本橋堀留町2-8-5 JACCビル3F

TEL 03(3666)5415 FAX 03(3666)5421 E-mail info@jaccc.or.jp

※ 応募用紙は日中協HPよりダウンロードできます <http://www.jaccc.or.jp/>

右記QRコードをスキャンすると日中協ホームページへアクセスできます。



一. 部門別テーマと規定

1. 前菜部門

テーマ	「鳳凰拼盤」と「前菜3種盛りプレート」
規定	<p>①課題1：鳳凰拼盤を作成すること。分量は8名分とする。トマト、冬菇、ロースハム（ブロック）を必ず使用すること。事前に調理した材料の持込みを可とする。 但し、切り分けは決勝の時間内に行うこと。試食審査の対象とはしない。</p> <p>課題2：1名分の「前菜3種盛りプレート」を作成すること。国内産の主材料3種類を使用した冷菜であること。</p> <p>③レシピには課題1と2を分けて記入すること。原価は課題1・2合わせて4,000円以下。</p> <p>④器は、課題1は36～50cmの丸皿1枚、課題2は26cm以下の皿1枚にそれぞれ盛り付けること。皿を重ねないこと。</p> <p>⑤決勝では、120分間に、外観審査用として課題1・課題2をそれぞれ1皿作成し、その他に課題2のみ試食採点用として6人分を別皿に盛ること。</p>

2. 熱菜・魚介部門

テーマ	「国産の真鯛1尾を使った熱菜2種」
規定	<p>①レシピは、8人分、原価4,000円以下で記入すること。</p> <p>②国内産の真鯛1尾を主材料とし、中国料理の調理技術を活用した料理を2種類作成すること。レシピには2種の料理を分けて記載すること。</p> <p>③決勝では主催者が提供する真鯛を主材料として使用すること。鯛の規格は下記の通り。 A：国内産、1.5kg/尾/2,100円（養殖、活締、内臓あり）を基準とする。 B：可食部の80%以上を使い切ること。頭、皮、骨、尾、内臓の使用は自由とする。 C：過剰な食材ロスは減点とする。</p> <p>④副材料は自由とするが、魚類（イクラなど魚卵を含む）は使用しないこと。</p> <p>⑤器は自由とする。但し、1枚の器に8名分を盛付けること。魚介部門に限り湯・汁の多い作品については皿の上に皿を重ねて良いこととする。</p> <p>⑥決勝では、鯛を2尾支給する。90分間に外観審査用1皿（8名分）と、試食審査用6名分を作成すること。</p>

3. 熱菜・畜禽部門

テーマ	「国内産の豚ヒレ肉を使った中国料理の熱菜2種」
規定	<p>①レシピは、1人分、原価500円以下とする。レシピ写真は1名分を撮影、添付すること。</p> <p>②国産豚ヒレ肉を主材料とし、中国料理の調理技術を活用した熱菜を2種類作成すること。レシピには2種の料理を分けて記載すること。</p> <p>③主材料の乾燥、下味、漬け込み等事前作業は一切不可とし、決勝では主催者が提供する豚ヒレ肉を主材料として使用すること。主材料の規格は下記のとおり。 A：国産豚ヒレ肉。100g/170円で計算すること。 B：決勝では、豚ヒレ肉（ブロック）を2本（約1kg）支給する。</p> <p>④副材料は自由とするが、原則として主材料が全体の70%以上であること（原価ベース）。</p> <p>⑤1枚の器に1名分を盛付けること。形状、色は自由とする。但し皿を重ねないこと。</p> <p>⑥決勝では、90分間に支給された主材料を用い外観審査用2皿（レシピ写真と同じもの×2）と試食審査用8名分を作成し提出すること。</p>

4. デザート部門

テーマ	「中国料理の造型に工夫を凝らした甜点心2種」
規定	①レシピは1名分、400円以下で記入。レシピ写真は1名分を撮影、添付すること。 (なお、食材の分量は6名分で計算しても良い。皿を重ねないこと) ②甜点心を2種類作成すること。ひとつは『 酥皮(折り込み式パイ生地)を用いた甜点心 』、もうひとつの甜点心は自由課題とする。 ③飾りは自由とするが、2つの甜点心と明確に区別し盛り付けること。 ④器の色形は自由とする。但し1枚の器に②を1名分盛り付けること。 ⑤決勝では、90分間に外観審査用2皿(個々盛り×2)と、試食採点用として8名分をそれぞれ器に盛り付け提出すること。 ⑥寝かせた生地や、餡の持ち込みを可とする。作り方を必ず記載すること。延ばす、包む、切るなどの制作工程及び加熱、冷却工程などは必ず競技時間内に行うこと。

5. 定食部門

テーマ	「野菜、精進食材を使った中国料理のランチセット」
規定	①レシピの分量は1人分、原価は500円以下で作成すること。 ②メイン料理(主菜)、主食、スープの3皿1セットとする(デザート不可)。 主菜は国内産の野菜、精進食材を主材料とすること。 主食は粉粥麵飯(豆腐製品等は不可) とする。炊いた白飯、白粥は食材として持込みを認める。 スープは肉、魚介等の食材を使用してダシを取ること。 ③1人分の総カロリー数を明記すること。 ④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。レシピ写真は トレイを使用せず1名分を撮影し添付すること 。 ⑤決勝では 90分間 に外観審査用1人分を作成し、また試食採点用として6人分を別皿に盛ること。

※ 必ずQ&Aを参照すること

二. 応募レシピ

(1) レシピ内容・書き方

- ①応募作品は応募者が各部門のテーマに沿って自ら考案したオリジナル作品であること。
※ 他者の作品コピー、同一作品を違う名称で複数応募等の不正は大幅に減点、または失格
- ②中国料理の調理技術を活用していること。中国料理の範囲を逸脱しないこと。
- ③作品名(中国語と日本語)、作品のコンセプト、料理の提供方法、食べ方を必ず記入すること。
- ④ひとつの作品に**2種類以上の料理がある場合、それぞれの料理を分けてレシピに記載すること**。
- ⑤食材欄には、使用する全ての食材、調味料を正しく記載すること。
A: 分量はグラム単位で記入し、1gに満たない物のみ「少量」と記載すること。
B: 原価は、市場等で販売されている金額から起算し、それぞれの食材の金額を記入すること。
C: 「少量」の基本調味料(塩、砂糖、醤油等)のみ、合算した原価の記載を可とする。
D: 無味の基本スープは食材としてレシピに記載することができる。
- ⑥第三者がレシピを読んで再現出来るように記入すること。また、出来る限り中国料理用語を用いること。
(カットする、スライスする→片に切る、絲に切る等)
- ⑦全体写真を必ず1枚応募用紙に張り付けること。大きさは90×127mm(L版)、または100×150mm(KG)とする。**写真の背景は白色のみ**とする。(エントリーシート写真貼付欄参照)
白以外の背景色、身元の分かる物がある場合は失格とする。
- ⑧第13回のエントリーシートを使用すること。書き切れない場合はレシピ用紙をコピーし、記入すること。
なお、レシピは**手書きよりも見やすいワープロ打ちを推奨する**。

(2) 使用出来ない物

皿の上にグラス、小皿、網、巻き簾など**食材以外の物を置かないこと**。また、色粉、金粉、食用花の使用を禁止する。但し、薬味やソース用途、魚介類などで素材の鮮度、特徴（貝類の殻など）を示すものはかとする。熱菜・魚介部門の湯・汁が多い作品については器を重ねて可とする。

三. 決勝競技について

(1) 競技上の注意点

- ①規定時間内にすべての調理作業を行い、作品を完成させること。時間超過は、規定により減点される。但し、作品運搬は規定時間外とする。
- ②競技時間前は、食材の開封、器材の準備のみ可とする。**事前作業の時間はありません。**
- ③外観審査用作品は、器を含め、**レシピ写真と全く同じように料理を作成し、盛り付けること**。異なる場合は減点する。ただし、**試食用については外観審査の対象外**であるため、盛り付けは自由とする。

(2) 食材について

- ①競技に使用する食材はすべて選手自身が用意すること。（砂糖、塩、酢、醤油、油等基本調味料を除く。）
- ②**応募レシピに記載し、審査委員会が認めた内容に限り**、下ごしらえ済みの食材（乾物の戻し、すり身、漬け込み、下味を付ける、乾燥、スープなど）の持込みを許可する。
- ③**前菜部門**では、滷水あるいは特殊なタレで長時間煮込んだ物の持込みを可とする。但し、切り分け、本加熱、仕上げ調味および盛り付け作業などは、必ず決勝会場にて規定時間内に行なうこと。
- ④**魚介部門**では、決勝当日、主催者が提供する鯛を主材料として使用すること。
- ⑤**畜禽部門**では、決勝当日、主催者が提供する豚肉を主材料として使用すること。
- ⑥野菜彫刻、麵塑などの持込みは一切不可とする。必要な場合は競技時間内に作成すること。

(3) 器材について

- ①決勝会場にはガスレンジ・調理台・シンク・冷蔵庫・冷凍庫・オーブン等の厨房機器を備える。
- ②会場の器材（鍋・まな板・炸釜・蒸籠・バット・ボール等）の使用は、**必ず事前に申請し許可を得ること**。
- ③20 cm以下の小物（包丁、お玉、スプーン、ふきん等）および特殊な器具類は出場選手が持参すること。

四. 審査

(1) 審査委員会

本コンクールでは、調理技術技能検定試験委員、学識経験者、(公社)日中協役員等によって構成する審査委員会を設置し、予選及び決勝審査を行う。規則の解釈権は審査委員会に帰属するものとする。

(2) 予選審査（書類審査）

各部門5名以上の審査員が応募レシピと写真の審査（書類審査）を行います。応募者の氏名、勤務先などの情報は非公開で行い、規定違反の作品は審査から除外されます。

応募レシピは、3つのランクに振り分けられ、各部門ともA評価の多かった作品から20~30作品程度を選出し、審査基準に従って採点（最高点と最低点は切り捨て）、作品の得点をそれぞれ算出し、決勝に出場する選手（各部門10名）を決定する。

部門	項目（配点）			
前菜	拼盤の刀工技術（40）	拼盤の外観（10）	課題2の食材運用・組み合わせ（30）	課題2の外観（10）
熱菜	調理技術レベルと創造性（30）	食材の運用・組み合わせ（30）	テーマ（10）	外観（30）
デザート	点心技術レベルと創造性（30）	点心2種の組み合わせ（30）	テーマ（10）	外観（30）
定食	調理技術レベルと創造性（30）	食材の運用・組み合わせ（30）	テーマ（10）	外観（30）

※ テーマに合った作品であること、オリジナル作品であること、中国料理の技術が使われていること、中国料理の範囲を逸脱しないこと

(3) 決勝審査

決勝会場にて、予選を通過した作品を応募者が作成し、審査員が試食して審査を行う。各部門とも5名以上の審査員が審査にあたり、最高点と最低点は切り捨て、平均化し算出したものを作品の得点とする。規定違反、時間超過があれば減点とする。

部門	審査項目 (配点)			
	前菜	刀工技術 (40)	味(課題2のみ) (30)	見栄え (20)
熱菜	味・香り・ソース (40)	調理技術・火の通り具合 (30)	2種盛りの組み合わせ (20)	レシピの再現性 (10)
デザート	甜點心の味 (40)	点心技術・出来栄え (30)	2種点心の組み合わせ (20)	レシピの再現性 (10)
定食	味・香り・ソース (40)	調理技術・火の通り具合 (30)	定食全体のバランス (20)	レシピの再現性 (10)

(4) 表彰

2020年5月19日、セルリアンタワー東急ホテルにおいて、決勝審査によって優秀な作品と認められた選手を部門ごとに表彰する。賞の種別は、厚生労働省、国土交通省、その他の省庁の各大臣賞や担当局長賞、さらに(公社)日中協会賞、中華人民共和国駐日大使賞などを予定している。

また、各部門の優勝者を中国旅行へ招待するほか、成績優秀者から国際料理コンクールへの派遣選手を選抜する。

五. 中国料理美食展での作品展示

- (1) 決勝で作成した外観審査用の作品を、翌日、表彰式会場にて当会機関誌「圓卓」掲載用に撮影し、展示すること。展示する作品はゼラチンコーティングなど保鮮処理をすること。
- (2) 展示作品には部門名、作品名、勤務先店舗名、選手名をプレートに記載し、提示する。

六. その他について

- (1) コンクール応募費用は無料(但し、応募作品製作費は応募者の負担とする)。
- (2) 決勝出場選手には会場までの交通費を補助し、また遠方の選手には宿泊費を合わせて補助します。
- (3) 予選結果については、応募者宛に郵送にて通知致します。(2020年4月中旬予定)
また、決勝進出選手を日中協ホームページにて発表します。(同年5月上旬予定)
- (4) 応募作品の出版物その他への使用権は主催者に帰属し、許可なく書籍、SNS、インターネット等への掲載を禁止します。個人情報には主催者が厳重に管理し、当コンクール関連事業以外には使用致しません。

※ 応募レシピは返却しません

- (5) 予選結果についての問い合わせには一切応じられません。また、公正な審査の妨げとなるため、応募作品をインターネット等で公開しないこと。

コンクール Q&A、レシピの書き方見本については
公益社団法人日本中国料理協会ホームページよりご確認ください。
右のQRコードよりホームページよりアクセスできます。

<http://www.jaccc.or.jp/>



中国料理美食展2020／中国料理関連商品展 出展社募集中！

- ◇ 日 時 : 2020年5月19日(火) 午前10時～午後4時30分
- ◇ 会 場 : セルリアンタワー東急ホテル(東京都渋谷区桜丘町26-1)
- ◇ 主 催 : 公益社団法人 日本中国料理協会
- ◇ 後 援 : 厚生労働省、国土交通省、観光庁、中華人民共和国駐日大使館、
東京都、他(以上予定)

- ◇ 出展対象 : ① 業務用食材 ② 飲料・酒類 ③ 厨房機器・加工機器
④ テーブルウェア ⑤ その他
- ◇ 出展料金 : 1小間 ¥200,000(税別)
- ◇ 規 模 : 小間数 最大60(予定)

出展の詳細につきましてはQRコードより
日本中国料理協会ホームページにてご確認ください



中国料理美食展2020出展社一覧

※11月12日現在

No	社名	展示内容	所在地	連絡先
1	友盛貿易(株)	調味料・乾物・冷凍食品・酒類	神奈川県横浜市	045-226-2298
2	味の素(株)	調味料等	東京都港区	03-5798-8637
3	富士食品工業(株)	オイスターソースや中華調味料	神奈川県横浜市	045-545-2584
4	明山茶業(株)	中国茶等	東京都新宿区	03-3351-3240
5	(株)フジマック	厨房機器	東京都港区	03-3434-7260