

優秀作品は協会公式 Youtube チャンネルにて調理動画を公開！

「おうちで食べチャイナ」コンクール2022

～プロの休日料理～

— 作 品 募 集 —

[テーマ]

家庭のキッチンで、スーパーの食材で出来る、プロならではのアイデアや技法が詰まった美味しい中華メニューを考案し、国民の健康維持、食育の推進に役立つ提案を行うためのコンクールです。

決勝進出者には、動画撮影のため調理をして頂き、公益社団法人日本中国料理協会公式動画チャンネルにおいて作品を発表。全作品を同時に公開し、一定期間内で最も再生回数の多い作品を優勝とする、ニューノーマル時代のコンクールです。

[募集部門] プロが休日に自宅で作る美味しい中国料理

[優勝賞金]：10万円

[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協会正会員（従事年数、年齢不問）
- ・調理動画の撮影、並びに協会公式チャンネルでの動画公開に応じて頂ける方
- ・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）

[応募締切]：2022年 5月31日（火） <当日消印有効>

[審査]：2022年 6月中旬

[動画撮影] 会場：公益社団法人日本中国料理協会本部（東京都中央区日本橋堀留町 2-8-5）

日時：7月中（決勝出場者と調整の上決定）

※遠方からお越しの選手については規定の交通費を補助します

[動画公開]：9月初旬（予定）

[主催]：公益社団法人日本中国料理協会

[問合せ・応募先]

おうちで食べチャイナコンクール2022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 E-mail contest@jaccc.or.jp

※ 応募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) 調理器具

文化包丁、カセットコンロ、フライパン（テフロン）、炊飯器、電子レンジ（500～700W、10分以内）、蒸籠、その他家庭用の調理器具

(2) テーマと規定

テーマ	「プロが休日に自宅で作る美味しい中国料理」 スーパーなどで購入できる食材と家庭用調理器具を使って作る、 プロならではの美味しい中国料理 。熱菜、冷菜のいずれでも可とする。麺飯餃子は対象外とする。
規定	1. スーパーなど一般消費者が購入できる食材だけで料理を作ること。 2. プロのアイデアを盛り込み、 <u>一般に再現が難しくても構わない。</u> 3. 加熱調理は、カセットコンロ、炊飯器、電子レンジ（500～700W、10分以内）のみ。料理は熱菜、冷菜いずれも可とする。 4. 料理は2～3名分としてレシピ、写真を作成すること。 5. 原価は一般家庭の夕食として作りやすい価格とする。

(3) レシピについて

- ①家庭用調理器具で作ることが出来る美味しい中国料理であること。
- ②自ら考案し、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、食べ方などを簡潔に記入すること。
- ④応募用紙の食材欄には、使用するすべての食材、調味料の名称、分量、原価を記載すること。
 - ・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。
 - ・スーパー等一般商店の「通常時の小売価格」を基準とすること。
- ⑤レシピは第3者（特に一般消費者）にも解りやすく、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。
- ⑥過去に応募した作品、他者が創作したものは不可とする。
- ⑦料理写真の背景は白色のみとします。店舗や個人が特定できるものは入れず、料理のみ撮影すること。
予選審査に提出できる写真は2枚までとする。（サイズは事務局で調整します）

[応募について]

- ・1人何点でも応募できます。
- ・①選手の情報②作品のレシピ③作品写真を Emailにてコンクール事務局宛に送付して下さい。その際、メールタイトルに「**おうちで食べチャイナコンクール応募**」と記載してください。
- ・応募用紙は、主催者が用意したフォーム（協会ホームページよりダウンロード可）に準じますが、必要事項がすべて記載されていればその他のフォームの使用も可とします。
- ・データで頂いたレシピ及び写真は普通紙（コピー用紙）にプリントアウトし、選手の情報を伏せた状態で審査委員会に提出します。
- ・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。

二. 審査について

(1) 予選審査

- ① (公社) 日本中国料理協会役員、試験委員等数名による審査委員会を設置し、応募作品のレシピと写真による書類審査を行い、**決勝進出 8 名を選出します**。審査は選手の氏名、勤務先等の情報を伏せて行います。決勝に進出できるのはひとり 1 作品のみとします。

②審査項目

項目	本格中華と家庭料理の融合	創造性・実用性	経済性
配点	50点	35点	15点

③結果通知

予選結果については、6 月中に、応募者の応募書類に記載されたメールアドレス宛に通知いたします。応募の際には必ずメールアドレスを添えてください。結果についてのお問い合わせには応じられません。

(2) 決勝

- ①協会本部において決勝進出者が作品を調理し、スタッフが撮影、**10～15 分の動画に編集**します。
- ②全決勝選手の動画を同時刻に一斉公開し、公開後 10 日間の再生回数が多い順に最終順位を決定します。(9 月初旬公開予定)
- ③会場までの交通費は主催者が負担致します。(宿泊は各自で負担)
- ④作品の食材費については選手の負担と致します。助手をつけず一人で調理すること。

三. 表彰について

第 1 位	(公社) 日本中国料理協会会長賞 金賞 協会機関誌「圓卓」にて作品掲載	賞状、賞金 10 万円
第 2 位	同銀賞、協会機関誌「圓卓」にて作品掲載	賞状
第 3 位	同銅賞、協会機関誌「圓卓」にて作品掲載	賞状
第 4～8 位	同入賞、協会機関誌「圓卓」にて作品掲載	賞状

四. その他について

- (1) 公益社団法人日本中国料理協会機関誌「圓卓」並びに協会ホームページ、SNS 等でコンクール決勝進出者と作品について発表します。
- (2) 応募者の個人情報、本コンクールに関する事業においてのみ使用します。
- (3) 作品の動画、写真、レシピについて無断複製を禁止しますが、動画へのリンクやシェアは可とします。

おうちで食べチャイナコンクール 応募 Q&A

Q1. 「おうちで食べチャイナ」というテーマがよく分かりません。

A1. 今回は「一般家庭の台所でもプロの料理人ならここまでできる！」というプロの技術とアイデア勝負のコンクールです。一般消費者が簡単に再現できなくても構いません。

Q2. シューマイや春巻きなどは作品として認められますか？

A2. シューマイや春巻きを家でも簡単に美味しく作るコンクールではなく、一般消費者には思いつかないうような技術を用いて、家庭でもやればできる中国料理を考案してください。

Q3. 使用する食材の制限はありますか？

A3. **一般のスーパーで購入できる食材、調味料を使用してください。**

Q4. 家庭で作る「本格的な中国料理調味料」も作品として認められますか？

A4. 今回は、調味料は審査対象としません。料理での応募をお願いします。

Q5. 決勝動画はどのように撮影するのですか？

A5. 書類審査を通った選手を東京に招待し、実際に調理する場面を事務局スタッフが撮影し編集します。

Q6. 動画使用の権利関係はどうなりますか？

A6. 撮影・編集した動画の著作権は主催者に帰属します。

Q7. 決勝に選ばれた際、公開動画で顔や店名を出したくないのですが？

A7. 事前にご相談頂ければ、顔や氏名、店名を伏せて撮影、編集を行いますのでご安心ください。

Q8. 「おうちで食べチャイナ」の動画はどちらで視聴できますか？

A8. Youtubeで「日本中国料理協会」と検索して頂くか、右記のQRコードをスマートフォンで読み取りご視聴頂けます。

