

第14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] 賞金 10 万円、協会公式動画チャンネルにて決勝作品調理動画を公開

[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1982年11月14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。

[応募締切] 2022年9月13日(火) <当日消印有効>

[決勝審査] 2022年11月13日(日) 東京誠心調理師専門学校

[表彰式典] 2022年11月14日(月) 東京誠心調理師専門学校

[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)

[協力] 全国養鱒振興協会、山梨県、(株)はくばく

[協力] 誠心学園、東京誠心調理師専門学校

応募・書類請求・問合せ先

(公社) 日本中国料理協会 事務局 第14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 E-mail contest@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原価は下記、課題1・2合わせて4,000円以下とする。</p> <p>②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。</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。決勝では希望者に大皿（白丸、無地）を貸し出す。</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	「絹姫サーモンを主材料としたコースで提供する熱菜2種」 協賛 全国養鱒振興協会
規定	<p>①レシピは1人分、原価1,000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サーモンフィレを主材料とし、魚の身を80～120g使用すること。</p> <p>③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>④副材料は自由とするが、魚卵を含む魚類一切は使用しないこと。</p> <p>⑤決勝では主催者が提供する魚を主材料として使用すること。規格は下記の通り。 A：絹姫サーモンフィレ（皮つき、冷凍、1片300～400g）を基準とする。 B：主材料は100g／500円で原価を算出すること。</p> <p>⑥器は自由とする。但し、1枚の器に1名分を盛付けること。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>⑦決勝では、⑤の魚を3片支給する。90分間に外観審査用2皿（レシピ写真と同じもの×2）と試食審査用6名分を作成し提出すること。</p>

3. 熱菜・畜禽部門

テーマ	「甲州ワインビーフを使ったコースで提供する中国料理の熱菜2種」 協賛 山梨県
規定	<p>①レシピは1人分、原価800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国産牛内腿を主材料とし、80～120g使用すること。</p> <p>③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>④副材料は自由とする。</p> <p>⑤決勝では主催者が提供する牛肉を主材料として使用すること。規格は下記のとおり。 A：山梨県産甲州ワインビーフ 内腿肉。 B：主材料は100g／440円で原価を算出すること。</p> <p>⑥器は自由とする。但し、1枚の器に1名分を盛付けること。熱菜では湯・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>⑦決勝では、③の牛内腿肉を1000g（ブロック）支給する。90分間に外観審査用2皿（レシピ写真と同じもの×2）と試食審査用6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	<p>①レシピは1名分、400円以下とする。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)</p> <p>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。天然色素の使用を可とする。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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6名分をそれぞれ器に盛り付け提出すること。</p> <p>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。</p>

5. 定食部門

テーマ	「国産もち麦を使った中国料理のランチセット」	協賛 (株)はくばく
規定	<p>①レシピは1人分、原価は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)。主菜は国内産の食材を主材料とすること。1人分の総カロリー数を明記すること。</p> <p>③国産もち麦は、主菜、主食、スープのどれに使用しても可とする。主食では中国料理の技術を活かしたものにすること。炊いたもの、白粥は食材として持込みを認める。 もち麦の原価は100g/120円で算出すること。 決勝では主催者が支給(基本事前支給)する「はくばく」の国産もち麦を使用すること。</p> <p>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。</p> <p>⑤決勝では90分間に外観審査用1人分を作成、また試食採点用として6人分を別皿に盛ること。</p>	

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決勝での指定食材が入手できない場合、近い食材を使用しレシピと写真を作成すること。

⑥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。

⑦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)

⑧全体写真を必ず1枚送付すること。全体写真とは別に、揚げ物など切って中身がわかる写真、角度を変えた写真の添付を1枚のみ可とする。**写真の背景は白色のみ**とする。白以外の背景色、お盆の使用、身元の分かる物がある写真は不可とする。

⑨**第14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

- ①不可→皿の上にグラス、小皿、網、巻き簾など**食材以外の物を置く**、金粉の使用。
- ②条件付き可→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、調理加工した食用花、熱菜の湯・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・炸鏈・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。

(4) 作品写真撮影について

競技終了後、決勝で作成した外観審査用の作品を撮影スタッフに渡し、当会機関誌「圓卓」掲載用に撮影すること。撮影用に作品を手直しすることを可とする。

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5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）

(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	甜点心の味 (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

2022年11月14日、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)日中協会長賞、中華人民共和国駐日大使賞などを予定している。

副賞として賞金を贈呈する他、作品の調理動画を作成し、日中協動画チャンネル内に於いて公開する。

五. 応募方法

- (1) 第14回用の応募用紙を使用すること。応募者本人のメールアドレスを必ず記入すること。
- (2) 角2封筒(A4サイズ)にレシピ、写真を同封し郵送、またはEmailにてご送付ください。
- (3) Emailで応募する場合、レシピはWordまたはPDFのみとし、料理写真は別ファイルで送付すること。写真サイズは1~3MB程度を推奨します。受信した写真はA4のコピー用紙に印刷(90×140mm前後)します。※料理写真をWordファイルに貼ると画質が著しく下がりますのでご注意ください

コンクール応募用紙は、公益社団法人日本中国料理協会ホームページ
(www.jaccc.or.jp)よりダウンロードし、ご使用ください。

右のQRコードよりアクセスできます。







紙での配布をご希望の方は、コンクール事務局までお問い合わせください




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) 協会正会員を対象に、決勝会場までの交通費を(遠方の方は宿泊費も合わせて)補助します。
- (3) 予選結果については、応募者宛に Emailにて通知致します。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。(2022年10月初旬)
- (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。

コンクール関連情報

<p>・コンクール応募用のエントリーシートは、公益社団法人日本中国料理協会ホームページ（下記 QR コード）よりダウンロードしてください。</p> 	<p>・第 14 回青年調理士コンクール Q&A については下記 QR コードよりご確認ください。</p> 
<p>・愛知県の養殖鱒ブランド「絹姫サーモン」については下記 QR コードよりご確認ください。</p> 	<p>・甲州ワインビーフ 果樹王国山梨、ワイン王国山梨が生み出した牛肉です。下記 QR コードよりご確認ください。</p> 
<p>・(株)はくばくの栽培、検査、加工まで国内で行った「国産もち麦」については下記 QR コードよりご確認ください。</p> 	<p>・協会公式 YouTube チャンネル 中国料理の調理動画を多数公開中です！</p> 

中国料理美食展 2022 出展社募集中！

<p>◇ 日 時 : 2022年10月19日(水)、20日(木) ◇ 会 場 : 都立産業貿易センター・台東館 5F (東京都台東区花川戸 2-6-5) ◇ 主 催 : 公益社団法人日本中国料理協会</p> <p>◇ 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 ユニフォーム ⑥ 書籍</p> <p>◇ 出展料金 : 1 小間 本部賛助会員 ¥230,000 (税別) / 一般料金 260,000 円 ◇ 規 模 : 小間数 最大 50 (予定)</p>	
<p>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</p>	
<p>～出展のお申込みありがとうございます～ <2022年7月1日現在> ユウキ食品(株)様、三明物産(株)様、(株)モセル様、キリンビール(株)様、キッコーマン食品(株)様、 (株)大栄貿易公司様</p>	