

とうほく6青年調理士のための中国料理コンクール 2023

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	①原価は下記、課題1・2合わせて4,000円以下とする。 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。 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。 ③レシピには課題1と2を分けて記入すること。 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。

2. 熱菜・魚介部門

テーマ	「白身魚」を主材料としたコースで提供する熱菜2種
規定	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。 ②白身魚を主材料とし、魚の身を80～120g使用すること。 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。 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。 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：白身魚（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。 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。 <u>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。</u>

とうほく6青年調理士のための中国料理コンクール 2023

3. 熱菜・畜禽部門

テーマ	「豚肉を使ったコースで提供する中国料理の熱菜2種」
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主材料は100g/200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>

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>

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」
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。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>

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、身元の方かる物がある写真は不可とする。
- ⑨「とうほく6 2023」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。

(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

- ①20 cm以下の小物（包丁、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。
※会場の調理場及び器材は使用不可とする。

とうほく6青年調理士のための中国料理コンクール 2023

(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。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、審査員が外観について審査を行う。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)	レシピの再現性(10)
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(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)

とうほく6青年調理士のための中国料理コンクール 2023

(4)表彰

2023年6月6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金・銀・銅賞により表彰する。

五. 応募方法

- (1) 専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、写真を同封し郵送にてご送付ください。

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補助します (各支部の規定による)。
- (3) 予選結果については、応募者宛に 直接通知致します。
- (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

・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。



問合せ先 : 994-0024 山形県天童市鎌田本町 1-1-30
ほほえみの宿 滝の湯ホテル

中国料理課 奥山亮祐 宛