

公益社団法人日本中国料理協会 東京地区本部主催  
第4回中国料理コンクール 作品募集要項  
Tokyo Young Chef Chinese Culinary Contest 2023

日時・場所 : 2023年8月30日(水) 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 東京地区本部  
後援 : 東京都 (申請中)

コンクールの目的 :

中国料理に従事する調理士の調理技術・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、国産食材の有効活用や消費拡大に資する。あわせて外食産業の健全な発展並びにレストラン、ホテル、旅館等での中国料理の振興をはかり、一般消費者に対する啓蒙、普及を通じて、東京都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。

応募資格・条件 :

コンクールの応募資格・条件は以下のとおりとする。

1. 東京都または山梨県内の店舗等において、現在、中国料理の調理業務に従事していること。
2. 決勝競技当日、40歳未満であること(生年月日が、1983年8月30日以降の者)
3. 個人名で応募すること。(団体名や店舗名あるいは複数の名前では受け付けない)

募集期間 : 2023年4月1日 ~ 6月30日 < 当日消印有効 >

必要書類 :

1. 「応募レシピ用紙」(必要事項をすべて記入すること)
2. 作品の写真を「応募レシピ用紙」の所定位置に貼付する。

なお、作品の写真には、試食用の料理を加えて写す必要はありません。

※ 募集要項及び「応募レシピ用紙」は(公社)日本中国料理協会本部のホームページよりダウンロードして下さい。( [www.jacc.or.jp/information/tokyo2023contest/](http://www.jacc.or.jp/information/tokyo2023contest/) )

応募費用 : 無料

その他 :

- ・提出した応募書類は返却しません。
- ・レシピおよび調理作品の出版物その他への使用権は、主催者に帰属します。
- ・コンクール作品にかかる制作費用は、応募者の自費となります。
- ・レシピ記載の個人情報はコンクール事務局が厳重に管理し、当コンクール以外には使用しません。

コンクール部門と課題、規定：

1. 部門別 応募規定

区分	部門	テーマ	規定
A	熱菜畜禽 一品部門	国産食材を主材料 に使用し中国料理 の技術を用いた 「熱菜」	①レシピの分量は4人分、原価は3,000円以下。 ②中国料理の調理技術を活用した熱菜であること。 ③国産食材を使用すること。副材料は自由とするが、料理の主・副がはっきりしていること。 ④器の形状、素材、色彩は自由とする。 ⑤盛り付け審査用1人分は銘々盛りにする事。 ⑥決勝では、90分間に盛付け審査用の2人分、また別皿に試食採点用として8人分を作成すること。
B	熱菜魚介 大皿部門	国産食材を主材料 に使用し中国料理 の技術を用いた 「2種熱菜魚介」	①レシピの分量は6人分、原価は4,500円以下。 ②中国料理の調理技術を活用した熱菜であること。 ③国産食材を使用すること。副材料は自由とするが、料理の主・副がはっきりしていること。 ④器の形状、素材、色彩は自由とする。 ⑤盛り付け審査用6人分を全て一皿盛りにする事。 ⑥決勝では、90分間に盛付け審査用の6人分、また別皿に試食採点用として8人分を作成すること。

2. 全部門 共通事項

<p>①決勝競技での料理の制作時間は90分以内とする。(彫物、飾り、付け合わせを含む)</p> <p>②主材料、副材料、調味料など、使用する食材すべてを原価に含めること。</p> <p>③食べられない物は器に盛らないこと。</p> <p>④器の形状、素材、色彩は自由とする。ただし、店名、個人名などが入っていないこと。</p> <p>⑤事前作業(下処理済み食材)については、90分間の調理作業に収まりきらない、補助的な作業に限り、事前に下ごしらえした食材を持込むことを許可する。ただし、「応募レシピ用紙」の【事前作業】欄に内容が明記されており、なおかつ、審査委員会がその内容を許可したのもののみとする。</p> <p>持込み可 : (【事前作業】欄に明記されており、かつ審査委員会が許可した) 戻した乾物、調味していないすり身、漬け込み、基本スープなど</p> <p>持込み不可 : 味を入れたスープ、事前に切り揃えた食材、調合済みのタレやソースなど</p> <p>⑥決勝競技では、圧力鍋、エスプーマ等を調理器具として使用することができる(ただし、必ず事前に持込み申請をしたものに限る。その場合、器具は各自が決勝競技会場に持参すること)。</p>
---

## 規定の補足 :

### 1. 応募レシピについて

- ①応募者が自ら考案した料理作品のレシピであること。
- ②中国料理の調理技術を用い、主材料の持ち味を活かした料理を創造すること。
- ③募集の課題に合致した料理作品であること。
- ④作品名には、必ず中国語と日本語を付けること。
- ⑤【作品コンセプト】欄にはテーマ、イメージ、作品の意図、料理の特徴など、【食べ方】欄には、食べる順番、料理とソースの組み合わせなどを記入すること。
- ⑥材料、数量、原価を必ず明記すること。なお、原価は市場における常識的な価格で計算すること（誤記、未記入は減点とする）。
- ⑦調味料は、省略せずに正しい重量をグラム表記すること。ただし1g以下のものに限り、「少々」と表記してよい。
- ⑧「応募レシピ用紙」は規定の用紙を使用すること（A4用紙4枚）。食材、作り方など書ききれない場合はコピーして使用すること。
- ⑨パソコンで「応募レシピ用紙」に記入する場合、下記よりダウンロードして使用すること。

※ パソコンでレシピを入力・作成することを推奨します。

「応募用紙」のダウンロード [www.jaccc.or.jp/information/tokyo2023contest/](http://www.jaccc.or.jp/information/tokyo2023contest/)

### 2. 写真について

- ①写真の背景は白色のみとする（違反者は失格）。サイズは90×127mm（L版）以下とする。
- ②必ず同一写真を2枚用意すること。店名や個人名が写っているものは失格とする。
- ③決勝競技で、「応募レシピ用紙」の写真と余りにもかけ離れた盛り付けをした場合は、減点する。
- ④A（一品）部門の作品で、個々盛りの、「応募レシピ用紙」に貼付する写真は、1名分とする。

### 3. 決勝競技での注意点

- ①規定の90分間以内にすべての調理作業を行い、作品を完成させること。90分を超えた場合は、超過時間に応じて減点とする。
- ②決勝競技前に、準備物および食材、器、調理器具などをチェックし、違反者は減点とする。
- ③決勝競技の会場には、ガスレンジ、オーブン、調理台、シンク、冷蔵庫、冷凍庫等の厨房機器を備える。
- ④鍋、まな板、炸鍗、蒸籠、麺棒、バット、ボウル等の器具類は、事前に申請した物に限り使用することができる。
- ⑤包丁、杓子（お玉）および特殊な器具類（圧力鍋、エスプーマ等）は、出場者自身が持参すること。
- ⑥基本調味料、植物油等は、決勝競技会場に用意してあるものを使用できる。
- ⑦決勝競技中の携帯電話の使用を禁止する。また競技中は、競技委員の指示に従うこと。
- ⑧決勝競技で使用する食材等、並びに交通費については、決勝出場選手の自費とする。

## 審査：コンクール規定の最終的な解釈権は審査委員会に帰属することとする

### 1. 予選審査

①応募レシピと写真による予選審査を行い、両部門とも決勝出場選手各6名、計12名を決定する。

(予選審査では、試食審査を行わない)

②応募者宛の通知を以って、予選審査の結果発表に代える。(2023年7月予定)

この間、予選結果についての問い合わせには一切応じられない。

また、公正な審査の妨げとなるため、決勝競技が終了するまで、予選審査の結果をインターネット等で公表しないこと。

### 2. 決勝審査

2023年8月30日、決勝出場選手が調理した料理作品を実際に試食し、決勝審査を行う。

○ 審査会場：東京誠心調理師専門学校（東京都大田区蒲田3丁目21-4）

○ 審査委員：（公社）日本中国料理協会 東京地区本部役員 8～10名

○ 審査項目 < A・B部門共通 >

審査項目	観点	配点
① 味・食感	主材料の魅力が引き出されているか（副材料が際立ちすぎていないか）、調味料との組合せは適当であるか	30点
② 技術力	中国料理の調理技術が正しく使われているか、刀工が優れているか、盛り付けが綺麗であるか、および総合的な調理技術の評価	30点
③ 実用性と経済性	レストラン等での提供に適しているか	20点
④ 創造性	独創性、アイデア、アレンジ（洋、和食との融合など）の評価と、中国料理としての適合性、全体のバランス、色彩感覚	15点
⑤ レシピ・盛り付け	レシピの内容通り制作されているか（特徴、分量、原価、調理時間、提供方法など）、写真通りに盛り付けられているか	5点

### 3. 表彰（各部門別） <申請中>

第1位 金賞 東京都知事賞

第2位 銀賞 （公社）日本中国料理協会 会長賞

第3位 銅賞 （公社）日本中国料理協会 東京地区本部長賞

問合せ・応募用紙の提出先  
〒103-0012 東京都中央区日本橋堀留町2-8-5  
（公社）日本中国料理協会 本部事務局内  
第4回東京中国料理コンクール係

※「応募レシピ用紙」は、日中協HPよりダウンロードできます

[www.jaccc.or.jp/information/tokyo2023contest/](http://www.jaccc.or.jp/information/tokyo2023contest/)