

第15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点心部門 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1984年8月30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] 2024年6月6日(木) <当日消印有効>

[決勝審査] 2024年8月29日(木) 東京誠心調理師専門学校

[表彰式典] 2024年8月30日(金) 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] 厚生労働省他関係各省庁、東京都(予定)

[協賛] 全国養鱒振興協会 (株)はくばく 古越龍山
長崎県文化観光国際部物産ブランド推進課

[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15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@jacc.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.jacc.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	「美しく映える中国料理の前菜3品」
規定	<p>①レシピは8名分、原価4,000円以下とする。レシピ写真は課題1、課題2を合わせて撮影、添付すること。</p> <p>②課題1：前菜三品の主材料はそれぞれ国内産の食材であること。冷熱は不問とする。</p> <p>③課題2：刀工技術を駆使した美しい飾りを作成し盛り付けること。使用する食材は自由。原価には含まない。試食審査の対象外とする。 注意：既製品の使用も可とするが、切り分けは競技時間内に会場で行うこと。 レシピでは前菜三品と区別して記載すること。</p> <p>④器の形状、色、枚数は自由とする。50cm四方に収まること。</p> <p>⑤決勝では90分間に外観審査用として課題1・2を1セット（レシピ写真と同じ内容のもの）と、試食審査用として課題1の前菜3品を6名分作成すること。</p>

2. 全国養鰯振興協会 協賛 / 熱菜・魚介部門

テーマ	「国産ニジマスを主材料とした中国料理の熱菜2種盛り」
規定	<p>①レシピは、8人分、原価4,000円以下とする。レシピ写真は1皿に8名分を盛り、撮影、添付すること。</p> <p>②国内産のニジマス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魚を主材料として使用すること。魚の規格は下記の通り。 A：国内産、800~1000g/尾/1,100円（養殖、活締、内臓あり、身色：赤）を基準とする。 B：可食部の80%以上を使用すること。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名分を盛り付けること。<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></p> <p>⑥決勝では、当日会場にてニジマスを2尾支給する。90分間に外観審査用1皿（8名分）と、試食審査用にハーフポーションで8名分を作成すること。</p>

3. 古越龍山 協賛 / 熱菜・畜禽部門 (20歳以上)

テーマ	「紹興酒とのペアリング 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8人分、原価4,500円以下とする。レシピ写真は1皿に8名分を盛り、撮影、添付すること。</p> <p>②国産豚肉を主材料とすること。部位不問。</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。副材料は自由とする。 課題1：古越龍山を1種類以上使用した料理であること（古越龍山グループの全商品が対象、レシピに使用した古越龍山の種類を記載すること） 課題2：テーマの範囲内で自由課題とする</p> <p>④ペアリングする紹興酒は「古越龍山 純龍」とする。</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。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、100分間に外観審査用1皿（8名分）と、試食審査用にハーフポーションで8名分を作成すること。</p>

「古越龍山 純龍」商品情報 <https://www.eishogen.co.jp/koetsuryuzan/jyunryu/>

4. 長崎県 文化観光国際部物産ブランド推進課 協賛 / 点心部門

テーマ	「長崎県産そのぎ茶を使った中国料理の点心 大皿2種盛り」
規定	<p>①レシピは8名分、原価3,200円以下とする。レシピ写真は1皿に8名分を盛り、撮影、添付すること。</p> <p>②下記の課題にもとづいた中国料理の点心2種類の大皿盛り合わせを作成すること。天然色素の使用を可とする。 課題1：甜点心・長崎県産そのぎ茶（下記参照）を用いた点心であること。 課題2：もうひとつの点心は自由課題とする。甜鹹不問。</p> <p>抹茶：豊かな香りと渋みの抹茶ROYAL 1g/25円で算出すること 茶葉：玉緑茶 冴[SAE] 1g/20円で算出すること https://sonogitea.com/product/</p> <p>③飾りは自由とするが、2つの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。</p> <p>⑤決勝では、90分間に外観審査用1皿と、試食採点用として6名分（フルポーション、飾りは除く）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. ㈱はくばく協賛 / 定食部門 (U-29)

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 700 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<u>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が、食材の特性（食感、栄養価等）を活かした料理とすること。炊いたもの、白粥は食材として持込みを認める。</u> 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（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> <p>⑥定食部門に限り応募資格を29歳以下とする。</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、身元に分かる物がある写真は不可とする。写真サイズは2～3MB程度を推奨。

⑨**第15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。
また中華鍋は 39 cmのみ貸し出します (37 cm、42 cm数枚を含む)。
- 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料理写真について審査(書類審査)を行う。応募者の氏名、勤務先などの情報は伏せて審査を行う。

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	課題1の調理技術(30)	課題1の食材運用・組合せ(20)	刀工技術(30)	全体の外観(20)
熱菜	調理技術レベルと創造性(30)	食材の運用・組合せ(30)	テーマ(10)	外観(30)
点心	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・組合せ(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	味(課題1のみ) (40)	刀工技術 (30)	外観 (20)
熱菜	味・香り・ソース (40)	調理技術・火の通り具合 (30)	熱菜2種の組み合わせ (20)	レシピの再現性 (10)
点心	点心の味 (40)	点心技術・出来栄え (30)	点心2種の組み合わせ (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

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、さらに日本中国料理協会会長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15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2~3MB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します。

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、応募作品制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。(2024年7月中)
 - (4) 日本中国料理協会の機関誌「圓卓」、SNS、ホームページ等にて、決勝進出者、受賞者の店舗名、氏名、作品等を発表する。また金賞作品の調理動画を作成し、協会公式YouTubeにて公開する。
 - (5) 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。個人情報等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

- (6) **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。