

2025 とうほく6 青年調理士のための中国料理コンクール

- 日時・場所 令和7年6月3日(火) 12:30 決勝審査：山形県山形市 山形国際ホテル
- 主催 公益社団法人 日本中国料理協会 東北地区本部

コンクールの目的

東北地方において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図り、国内産の農水産物の有効利用、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図るとともに、一般消費者への普及、啓蒙を通じて、国などが行う食事業業に寄与し、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。

【作品募集要項】

(1)コンクールの募集資格・条件

- 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、満40歳未満であること。
- 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。

(2)必要書類と応募方法

- ①応募レシピ「エントリーシート」(既定の書式による。必要事項をすべて記入すること)
応募レシピフォーマットは、検索エンジンにて「とうほく6 青年調理士のための全日本中国料理コンクール」と検索して、所定のフォーマットをダウンロードのうえお使いください。
- ②作品のカラー写真2枚(同じ写真。1枚はレシピに貼付する)を同封※規定参照
- ③角2封筒(A4サイズ)にエントリーシートと写真を同封し、各県支部とりまとめの上下記までお送りください。

送信先：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 中華料理課 奥山亮祐 宛

(3)応募書類の取り扱い

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、インターネットなどへ掲載することを禁止します。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しません。

(4)応募締め切り 令和7年4月末日 《消印有効》

2025 とうほく6

青年調理士のための中国料理コンクール

一、部門別テーマと規定

冷菜部門

1、テーマ「美しく映える中国料理の前菜3品」

規定

- ①レシピは1名分原価 **900円以下**とする。
- 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。
- 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
- ④器の形状、色は自由とする。

2、テーマ「お茶を使った中国料理の点心」

規定

- ①レシピは1名分原価 **500円以下**とする。
- ②下記の課題に基づいた中国料理の点心 **2種類**の銘々盛りで作成すること。天然色素の使用を可とする。
課題1 甜点心・お茶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。
- 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。**
- ④器の色形は自由とする。

熱菜部門

3 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 **900円以下**とする。
- ②白身魚を主材料とし、魚の身を **80～120g**を使用すること。
- 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、魚卵を含む魚類は一切使用しないこと。
- ⑤器は自由とする。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。

2025 とうほく6

青年調理士のための中国料理コンクール

4.テーマ「鶏肉」を使ったコースで提供する中国料理の熱菜 規定

- ①レシピは1人分原価 **900円以下**とする。
- ②国産鶏肉を主材料とし、80～120g使用すること。使用する部位は自由とする。
- 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。
- ④副材料は自由とする。
- ⑤器は自由とする。但し、1枚の器に1名分を盛り付けること。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。

フリー部門

5.テーマ「中華の要素をいれた作品」

規定

- ①レシピは1人分原価 **2,000円以下**とする。
- ②材料、器、盛り付け等、すべて自由とする。
- ③中国料理の調理技術を活用した作品を作成すること。
- ④冬瓜などの彫り物、定食を含まれる。
- ⑤銘々盛り、卓盛りどちらでも自由とする。

2025 とうほく6

青年調理士のための中国料理コンクール

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、市場など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でき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。**白色以外の背景色、お盆の使用、身元の分かる物がある写真は不可とする。
- ⑨**指定のエントリーシートを使用すること。**書きき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)使用できない物

- 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。

2025 とうほく6

青年調理士のための中国料理コンクール

三. 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) 各部門5名以上の審査員が応募レシピと写真の審査を行います。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、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(最高点と最低点を切り捨て)、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	刀工技術 (40)	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)
フリー	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)

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・出来栄え (30)	2種点心の組み合わせ (20)	レシピの再現性 (10)
フリー	味・香り・ソース (40)	調理技術・火の通り具合 (30)	料理全体のバランス (20)	レシピの再現性 (10)

2025 とうほく6

青年調理士のための中国料理コンクール

(3) 表彰

2025年6月3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表彰し、すべての作品の中から最優秀賞・優秀賞・金・銀・銅を予定している。

四. 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。