

公益社団法人 全日本司厨士協会関西地方本部大阪府本部主催

第37回料理コンクール参加選手募集のお知らせ

※第28回トック・ドール料理コンテスト関西地方本部予選会出場者選抜を兼ねる。本選開催年（2020年）に35歳以下、昭和60年（1985）年1月1日以降の生まれのもの。

競技方法 一人で挑戦する課題方式

出場資格 プロの料理人 エントリー時司厨士協会会員 イ. 26歳未満 ロ. 26歳以上45歳まで。

（過去の本コンクールにて各部で知事賞を受賞したものは同部にての知事賞の受賞は無し）

募集定員 特になし。ただし第二次審査（決勝）進出者は各部門最大7名となります。

部 門 イ. **26歳未満の部** 競技時間2時間00分

料理課題

①温製メイン料理 1人前皿盛り1皿、味見審査用2皿

②主材料は舌平目（220g程度）3尾 ※うち必要量のみ使用、残りは回収します。

③じゃがいも（マークイン2Lサイズ2個）、にんじん（Mサイズ2本）を活かしたつけ合わせを添え、2種以上を添える。※うち必要量のみ使用、残りは回収します。

④だし汁3種。（指定市販品）フュメ・ド・ポワソン、フォン・ド・ヴォ、  
fond・ヴォライユは各500mlまで使用可能。

⑤追加材料は禁止のもの（下記）を除き、原価の範囲内で選手が持ち込み。※②、③、④の材料のみ会場にて準備

⑥1人前の売価は3,000円でそれに見合う原価であること。（※要審査対象）

（統一原価：舌平目1尾500円、にんじんMサイズ1本80円、マークイン2Lサイズ1個100円）

⑦会場に備えられた調理器具及び自分で用意した鍋、器具は最小限で使用可。

（ただし、包丁、布巾類はお持ち下さい。消毒スプレー等は必要に応じ持参下さい。）

⑧盛りつけ用の皿1枚は選手が持参する。※味覚審査用の皿2枚は会場にて準備

※食べられないものはのせない。（キュイェール、器、小物など）

⑨試食審査分は盛り付け審査と異なる盛りつけで良い。10名程度の審査員が試食しやすい形状で提出。

部 門 ロ. **26歳以上の部**（上限45歳まで） 競技時間3時間00分

料理課題

①温製メイン料理 プラッター盛り4人前、1人前皿盛りを1皿（ディスプレイ用）

味見審査用を1～2皿（審査員10名分） 計5人前と味見審査員10名分。

②主材料は子羊キャレ2枚 ※うち必要量のみ使用、残りは回収します。

③だし汁は、フォン・ド・ヴォ（指定市販品）を上限600mlまで使用可能。

④じゃがいも（マークイン2Lサイズ2個）にんじん（Mサイズ2本）を活かしたつけ合わせを添え、2種以上を添える。※うち必要量のみ使用、残りは回収。

⑤追加材料は禁止のもの（下記）を除き、原価の範囲内で選手が持ち込み。※②、③、④の材料のみ会場にて準備。

⑥1人前の売価は4,000円でそれに見合う原価であること。（※要審査対象）

（統一原価：子羊キャレ1枚2,000円、にんじんMサイズ1本80円、マークイン2Lサイズ1個100円）

⑦調理器具は、会場で準備しません（一部大型機器などは会場で用意）。必要な器具を全て持参ください。

⑧プラッター1枚と1人前皿盛り審査用1枚は選手が持参する。

※味覚審査用の皿は必要分1～2枚は会場にて準備。※食べられないものはのせない。（キュイェール、器、小物など）

⑨試食審査分は盛り付け審査と異なる盛りつけで良い。10名程度の審査員が試食しやすい形状で提出。

※ソースはソーシーェールに入れて提出すること。

使用禁止材料

①指定以外の出し汁 ②ソース ③事前加工した食材

（素材は原形で持ち込む。例：玉葱の使用量半個でも持ち込みは皮付き一個）

※フィユタージュ、パート・ブリック、パート・フィロは持ち込み使用可能。

審査方法 第一次審査 ルセット審査 提出締切 4月1日（月）事務局必着 <ルセット審査日4月4日（木）>

規定の書式にてルセットを作成して提出してください。※記入方法：ルセットは手書き禁止。

料理写真：26歳以上の部の写真は4人盛りプラッターと1人前皿盛りの両方を添えること。

審査は氏名、企業名を伏せて行い、各部門最大7名の二次審査進出者を選考します。

（但し、審査の結果をもって1企業2名までとします。）

※結果は二次審査進出者のみに4月初旬を目途に通知します。

**第二次審査 実技及び試食審査 5月11日(土)**

決勝として実施します。

詳細は第二次審査進出連絡時にお知らせします。

受付 9:00 ~ 9:15 競技開始 10:00 終了 15:00 頃を予定しています。

各位日程調整下さい。

会 場 三幸学園グループ 辻学園調理・製菓専門学校  
〒530-0047 大阪市北区西天満 1-3-17 TEL 06-6367-1261

表 彰 大阪府知事賞、大阪市市長賞、大阪商工会議所会頭賞、(公財)関西・大阪21世紀協会会長賞(いずれも予定)  
他、上位者には副賞あり。

応募方法 ①添付申込書に必要事項を記入の上、FAXまたは郵送でお申込ください。

②osaka.ajca@gmail.com にメールにて申し込み。

ただし、②の申し込みについては申し込み受付完了の返信を持って受付とします。

申し込みをされた方に料理コンクールに関する詳しい資料をお送りします。ルセット用紙について、PCデータでご希望の方はメールにて、「要項、ルセット送付希望」と件名に記入し、osaka.ajca@gmail.com に「コンクール参加申し込み」と記載し、下記申し込み項目を本文に記載下さい。

受け取り後、ルセットを提出いただきます。

提出締切 **平成31年4月1日(月) 事務局必着**

応募先 公益社団法人全日本司厨士協会関西地方本部大阪府本部事務局 料理コンクール係宛

提出先 〒540-0032 大阪市中央区天満橋京町2番6号 天満橋八千代ビル別館3階B号

TEL (06) 6809-7128 FAX (06) 6809-7129 osaka.ajca@gmail.com

その他 ※応募されたルセットは返却いたしません。データ保存、コピー等お取りください。

ふりがな		
アルファベット表記		
氏 名		
生年月日		年 月 日 歳 平成31年5月11日現在
自宅	住 所	〒
	T E L	
	携帯電話	
	F A X	
	PCアドレス	
勤務先	事業所名	
	住 所	〒
	T E L	
	F A X	
	PCアドレス	
資料の送り先 (どちらかに○)		自宅 ・ 勤務先