

一般社団法人 全日本司厨士協会関西地方本部大阪府本部主催
【第42回料理コンクール参加選手募集のお知らせ】(2025年度実施)

- <競技方法> 一人で挑戦する課題方式
- <出場資格者> 本協会会員であり、21歳以上38歳以下までとする。
フランス料理だけではなくイタリア、スペイン料理に携わる西洋料理の料理人であること。
※会員申請はコンクールエントリー後でも可能とする。
- <募集定員> 第一次ルセット審査にて定員はないが期日指定があります。
ただし第二次実技審査進出者は最大12名まで。
- <料理課題> 主材料は牛フィレ肉 つけ合わせ3種(そのうち一つはじゃがいもを使ったつけ合わせ)
温製メイン料理を5人前作成。また指定のだし汁を使用すること。
- <応募方法> エントリー受付開始日 2025年1月20日(月)から
および 第一次審査 ルセット審査提出期限は4月25日(金)まで。 ※期限を過ぎると失格。
- <審査方法> ※審査は氏名、企業名を伏せて行い、最大12名二次審査進出者を選考する。
※審査結果上位順番により、1企業何人でも二次審査出場可能とする。
※結果は第二次審査進出者のみに通知する。
※ルセットに一皿盛り、プラッター盛りの添付写真を必要とする。
第二次審査 実技及び試食審査(決勝)として5月24日(土)に12名にて実施。
※詳細は第一次審査合格時(4月下旬)に連絡します、また別日にて会場見学あり。
※開始時間は9:00~最大17:00まで ※決勝進出が決まり次第調整下さい。
※第二次実技会場 大阪ガス/ハグミュージアムにて実施
- <表彰> ※上位者には副賞あり、さらにトロフィー、表彰状、表彰式(その後ビュッフェ予定)のご招待あり。
1位大阪府知事賞 副賞あり
2位大阪市市長賞 副賞あり
3位大阪商工会議所会頭賞 副賞あり
関西・大阪21世紀協会理事長賞/全日本司厨士協会大阪府本部会長賞 (いずれも予定) 他
- <提出方法> 第二次審査の競技時間は2時間30分以内を想定し皿盛り審査用として1人前を1皿、
また盛り付け審査および味見審査用として4人前を持参したプラッターに盛り付ける。※計5人前
※詳細はエントリー後に要綱を送付します。
- <ルセット記入のルール> ※採点基準として。
指定の書式でルセットを提出すること。(書式が違うものは原則失格)
メニュー名は日本語と外国語で記入すること。
作り方は簡潔、明瞭に記載し、他の人物が再現できる文章に仕上げること。
※箇条書きを推奨。ただし簡略しすぎると不明確な部分がでるので注意が必要。
材料記載にて単位が不明確なものは減点対象とする。(特 Kg/g/L/ml 表記が望ましい)
※個数では原価が曖昧になるので、できるだけ容量表記。
- <条件として> 1人前の売価は6,000円で原価率40%以下であること。(※要審査対象)
- ※コンクールの詳細は、エントリー後に個人あてに送付します。

スケジュール調整の上、ぜひチャレンジください。

応募方法

原則メールで「コンクール参加申し込み」と件名に記載し、以下の項目の順番に必要事項を記載して申し込みをしてください。(FAX、または郵送の方は事務局へ一旦問い合わせください。)

■記載項目■

- ①氏名 (ふりがな)
- ②生年月日
- ③二次審査コンクール2025年5月24日時点で満何歳か記入
- ④2025年5月時点で飲食業界で務めて何年目になるか記入
- ⑤自身の住所、連先 (携帯。固定電話)
- ⑥勤務先 (事業所名、住所、電話番号)
- ⑦メールアドレス※会社または個人の連絡が取れるメールアドレスを記入。
※申し込み完了は事務局からの返信にて受付とします。(ご不明な点は事務局へお尋ねください)
※事務局よりメール確認後、**料理コンクール詳細資料(要項)**をお送りします。
※ルセット用紙、原価計算用紙は指定されたメールアドレスにデータで送付します。
※受け取り後は期限までに提出してください。
※ご不明な点は、事務局までご連絡ください。

応募連絡先／一般社団法人全日本司厨士協会関西地方大阪大阪府本部事務局 料理コンクール係宛
〒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 mail: osaka.ajca@gmail.com

<補足>

※エントリー後、応募されたルセットは返却いたしません。データ保存、コピー等各自お取りください。