

2023年度「Ma Cuisine(私の料理)」料理コンクール 募集要項

*テーマ あいちの一皿 ～愛知県産食材をつかって～

1.目的

このコンクールは、地元食材の良さをアピールし、地域へ貢献する「地産地消」推進活動の啓蒙の一環として、本会会員のプロの料理人による技術の向上と交流、見聞を広めること。
また、食生活の改善、進展に寄与することを目的とする。

2.日時

2023年5月31日(水) 11:00～15:00<展示時間> 搬入(10:00～11:00予定)

撤収(15:00～15:30予定)

*搬入出方法、時間、指定食材の提供配布等の詳細については、エントリー後、ご連絡致します。

3.会場

JAあいちビル 1階 エントランス

名古屋市中区錦三丁目3番8号

TEL052-951-6944

4.コンクール内容<一次審査・二次審査(決勝)>

【一次審査】

①指定食材 *茄子・枝豆<JAグループ愛知>

*鹿ロース肉<株式会社山恵・ジビエの森> を使用すること。

②一皿の原価が500円以内(指定食材除く)であること。

③展示料理。調理審査並びに、味見審査はありません。

但し、実際にレストラン等で提供できる内容であること。過剰な飾り等の無い様ご注意ください。

審査の対象外となる場合があります(艶出しゼリー程度は可)。レシピ審査があります。

*二次審査(決勝)では同じ料理を時間内で作成することになります(調理作業・味見審査)。

④審査項目(5)・実用性・技術・視覚・栄養バランス・構成(原価含)

⑤参加費無料。指定食材以外の食材は自費。

⑥出品皿は各自手配(直径30cm程以内であれば形状、色柄等自由)に盛付け、展示して下さい。

*展示終了後、各自での撤収となります。但し当日撤収が不可能な場合は、実行員会が

撤収します。後日所定の場所にて受取。破損等の保証はありませんのでご了承願います。

⑦提出されたレシピは、専用書式用紙にて、展示料理と共に配置します。

⑧指定食材は一次審査日の3～5日前に、お手元に届くように手配致します。

それ以外の事前試作などで、使用される食材については各自で入手してください。

鹿ロース肉については、下記にお問い合わせ下さい。

奥三河高原ジビエの森

〒441-2601

愛知県北設楽郡設楽町津具野向2-1

TEL 0536-83-3100

【二次審査】(概要)

①一次審査上位8名が決勝進出となります。

②審査項目(3)・衛生・調理作業・味(量、温度含)

③4人分(4皿)を2時間以内で一次審査と同じものを作成し提供する。指定食材以外の食材、4枚の皿は各自で準備すること(食材費の支給があります)。

④チュイル等の飾り物・添え物は持込可。2人で1台の調理台を使用。また調理台にはオーブンがありませんので、数台のスチコンを共有して使用することになります。

⑤日時・会場

2023年6月23日(金) 12:00～(予定) 東邦ガス株式会社 プロ厨房オイシス

名古屋市中区港明二丁目3番1号 みなとアクルス エネルギーセンター1F

*その他、詳細については決勝進出者個々に、ご連絡致します。

5. 申込方法

- ・所定申込用紙に必要事項を入力の上、下記までメールにてお送り下さい(手書き不可)。
- ・申込用紙の電子データは、下記のメールアドレスへお問い合わせの上、入手して下さい。

一般社団法人 全日本司厨士協会東海地方本部
料理コンテスト運営委員会 事務局

〒460-0850 名古屋市千種区今池4-8-10 TEL/FAX 052-731-8244

E-mail ajca_toukai@yahoo.co.jp

6. 応募期間

2023年5月1日(月)～ 5月24日(水)

○会員プロの部……40名

定員になり次第、締切とさせていただきます。

7. 各 賞

- 愛知県知事賞 ○名古屋市賞 ○名古屋商工会議所会頭賞 ○中日新聞社賞
- 東海地方本部長賞 ○JA愛知中央会会長賞 ○(一社)愛知ジビエ振興協議会会長賞
- スジャータめいらく賞 他(予定) 及び副賞

* 上位入賞者は**2023年7月6日(木)**ナガシマリゾート ホテル花水木で開催される
東海地方本部定時総会・懇親会にご招待されます。

◇主催 / 一般社団法人 全日本司厨士協会東海地方本部

◇後援 / 愛知県 名古屋市 名古屋商工会議所 中日新聞社

◇協賛・協力 / JA愛知中央会 スジャータめいらく株式会社 鳴海製陶株式会社
(一社)愛知ジビエ振興協議会

◆お問い合わせは、事務局又は、料理コンテスト委員会 鈴木・西村までお願いします。