

令和6年度「Ma Cuisine(私の料理)」料理コンクール 募集要項

*テーマ ～東海地方食材をつかって～

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

2024年5月29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 *奥三河どり(丸鶏1.5kg前後) <(株)鳥重商店>
*米(愛ひとつぶ)、ペコロス、イチジク <JAグループ愛知> 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)し盛付け、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。

【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台の調理台を使用となります。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

2024年7月3日(水) 9:30～(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

*表彰式 14:30～(予定)

*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。