

◆ 大会趣旨 ◆

1. 四季折々の自然の恵みや山海の幸を活かした「地産地消」を提唱し、日本料理ならびに郷土食文化を中心とした我が国固有の食文化への高い関心を喚起します。
2. 全国レベルでの料理人の交流と競争の場を提供し、専門知識や専門技術の研鑽をはかり、もって職業人としての資質の向上を図ります。
3. 日本料理を核とした新たな食文化や食育の振興と料理法の開発を通じて、JAPANブランドとしての日本料理の新しい価値の創造に貢献します。
4. 日本が誇る食分野日本料理を広く世界に普及し、次代にむけての日本料理にグローバルスタンダードを確立することで、未来を担う調理師や料理人の職業としての魅力を高めます。

◆ 第6回日本料理コンペティション大会規程 ◆

◎書類審査

1. レシピ及び写真による書類審査を行います。
2. 食材原価は4名分8,000円以内とします。地元での常識的な価格で想定してください。
3. 完成料理写真は、1品につき1枚（計3枚）ご用意ください。審査は公正を期すため、応募者の個人情報審査員に開示いたしません。使用食器には店名などの所属がわかるようなものは使用しないでください。
4. 2017年5月31日（消印有効）までに、エントリー用紙・レシピ用紙・完成料理写真を日本料理アカデミー事務局まで送付してください。審査結果につきましては、7月中旬に郵送にてご連絡させていただきます。

◎地区予選

1. 書類審査を通過した方には、当日提示される食材を活用し、焚物、焼物、揚物、蒸物の中から3点の献立を作成していただき、3時間30分以内（献立作成含む）に各献立4名分を調理して仕上げさせていただきます。
2. 食器・食材はすべて大会会場校で準備されたものを使用することとします。出汁の材料は選手持参とします。また希望する調味料がある場合、持参を認めます。
3. 地区予選会場に設置されている器具・機器は、地区予選進出者に事前に通知します。その他希望する器具類は、当日、本人が持参可能なもの限り認めます。また、当日は、設備や使用方法に精通している補佐員を、選手2名につき1名配置し、調理以外の行為の補佐を行います。
4. 当日持参物は以下のとおりです。
(白衣一式（前掛け・帽子含む）、作業靴、包丁、調理師免許証のコピー
出汁の材料、その他本人が希望する調味料および器具類（当日、本人が持参可能なものに限る）)
5. 地区予選会場までの交通費や宿泊費は、すべて選手負担とします。
6. 作業審査員、外観試食審査員による厳正な審査を行い、当日結果を発表します。

◎決勝大会

1. 決勝大会では、当日提示される食材を活用し、本大会のテーマに準じた縁高弁当の献立を考案していただき、4時間以内（献立作成含む）に、各献立4名分を調理して仕上げさせていただきます。
2. 食器・食材はすべて大会会場校で準備されたものを使用することとします。出汁の材料は選手持参とします。また希望する調味料がある場合、持参を認めます。
3. 食器、器具類は、決勝進出者に事前に通知します。その他希望する器具類は、当日、本人が持参可能なもの限り認めます。また、当日は、設備や使用方法に精通している補佐員を、各1名配置し、調理以外の行為の補佐を行います。
4. 決勝会場までの交通費・宿泊費は、大会事務局が負担します。
5. 作業審査員、外観試食審査員による厳正な審査を行い、当日の表彰式において結果を発表します。