

第7回
日本料理
コンペティション
作品募集

華
やぎ
食の華やぎ

THE 7TH JAPANESE CULINARY ART COMPETITION

主 催

特定非営利活動法人 日本料理アカデミー

協 賛

【日本料理アカデミーオフィシャルスポンサー】

Eat Well, Live Well.



(五十音順)

【第7回日本料理コンペティション特別事業協賛企業】

味の素株式会社

【第7回日本料理コンペティション事業協賛企業】

タニコー株式会社

アサヒビール株式会社 京滋統括支社

株式会社エフ・エム・アイ

株式会社勝藤屋

京都鯉節株式会社

堺刀司 株式会社和泉利器製作所

サントリー酒類株式会社 京都支社

福島鯉株式会社

株式会社フジマック

山形「つや姫」「雪若丸」ブランド化戦略推進本部

海の精株式会社

株式会社奥井海生堂

株式会社祇園むら田

キリンビール株式会社 京滋支社

サッポロビール株式会社 近畿圏本部 京滋支社

竹本油脂株式会社

福島工業株式会社

村山造酢株式会社

(五十音順)

協 力

学校法人大和学園 京都調理師専門学校

学校法人辻料理学館 辻調理師専門学校

学校法人中村専修学園 中村調理製菓専門学校

学校法人服部学園 服部栄養専門学校

学校法人光塩学園 光塩学園調理製菓専門学校

学校法人ミズモト学園 東海調理製菓専門学校

学校法人新潟調理師専門学校

(校名 五十音順)

〈海外〉

Institute of Culinary Education

Waitrose Cookery School Finchley Road

学校法人中村専修学園 ナカムラアカデミー

後 援

農林水産省 文化庁 京都府 京都市

お問合せ先

特定非営利活動法人日本料理アカデミー 事務局 (平日10時~18時)

〒604-8187 京都市中京区東洞院通御池下ル笹屋町436番地 永和御池ビル305号室 TEL.(075)241-4163 FAX.(075)241-4168

URL: <http://culinary-academy.jp>

日本料理コンペティション窓口メールアドレス office@culinary-academy.jp

日本料理コンペティション公式サイト

<http://culinary-academy.jp/jpn/compe/>

日本料理コンペティション

検索



第7回
日本料理
コンペティション
作品募集

食

の

華

や

ぎ

日本料理アカデミー
(Japanese Culinary Academy)では、
全国の料理人並びに調理師の方々を対象に、
日本料理の専門知識・技術の研鑽、
職業人としての資質の向上、
そしてJAPANブランドとしての
日本料理の新しい価値創造への貢献を目的に、
「第7回日本料理コンペティション」
「応募テーマ」食の華やぎ」を開催いたします。



JAPANESE
CULINARY
ART
COMPETITION

開催期間

2019年2月▶2020年3月

エントリー締切り

2019年5月31日(金)

『華やぎ』をどの様に考え、表現するか、これが今回のテーマだ。では、『華やぎ』とはどのような事を言うのだろうか。我々はここに届く仕事だと考えている。味・香り・姿・歯触り・彩りは肉体の五感に働きかける。

料理が最初から持っている要素でもある。『華やぎ』はこれらのバランスから生まれる。料理人の主観、即ち「思い込み」と客観、即ち「冷静」の塩梅で食べ手のところを動かすことができる仕事だ。よりハードルの高い料理を目指す時、『華やぎ』という壁が待っている。料理人が一度は挑戦しなければならない『華やぎ』から逃げずに、自分なりに考え、表現して欲しい。

考える料理人への登竜門である。

応募資格

- 調理師免許取得者*で、且つ調理経験年数5年以上の料理人。国籍・年齢不問
※海外在住の方は、調理師免許は不要
- 国内6ヶ所及び世界4ヶ所で実施されるいずれかの予選大会に参加できる方
- 過去の参加者・優勝者も参加可

審査

今回のテーマは抽象的だ。それだけに千差万別の「華やぎ」が登場してくるだろう。これをどの様に審査ができるのか、という疑問が出るのを承知の上で決定した経緯がある。それは選手だけでなく、大会に関わる全審査員にも向けられた刃を持っている。だから、料理に携わる者達全員で取り組もうと決意した。そして、審査員はその都度、ところを静かに整えて、選手の作るところに届く料理と真摯に向かい合うことを約束する。

- (第6回決勝大会審査員)
- 荒木 稔雄 (日本料理アカデミー業務統括/魚三楼 主人)
 - 岡副 真吾 (日本料理アカデミー理事/銀座金田中 代表取締役社長)
 - 鍵富 茂氏 (新潟調理師専門学校 教頭)
 - 栗栖 正博 (日本料理アカデミー副理事長/たん熊北店 主人)
 - 栗栖 基 (日本料理コンペティション委員長/嵐山熊彦 主人)
 - 重松 良三氏 (日本料理しげ松 主人)
 - 高橋 英一 (日本料理アカデミー顧問/瓢亭 第十四代目当主)
 - 高橋 拓児 (日本料理アカデミー海外事業委員会副委員長/木乃婦 主人)
 - 寺井 友秀氏 (日本放送協会京都放送局 局長)
 - 仲田 雅博 (日本料理コンペティション副委員長/京都調理師専門学校 校長)
 - 中村 哲氏 (中村調理製菓専門学校 校長)
 - 橋本 憲一 (日本料理コンペティション副委員長/梁山泊 主人)
 - 服部 幸應 (日本料理アカデミー理事/学校法人服部学園 理事長)
 - 平井 良樹氏 (日本料理ひら井 主人)
- (五十音順)

課題

- | | |
|--------|--|
| 書類審査 | <ul style="list-style-type: none"> ●課題：テーマにふさわしい、料理の創造 ●テーマ：『食の華やぎ』 ●調理作品：3品(焚物、焼物、揚物など)
※別添「第7回日本料理コンペティション大会規程」をご参照ください。 ●食材原価：4名分 8,000円以内 ●提出物：レシピ用紙、完成料理写真(1品につき1枚、計3枚)
※エントリーは日本料理コンペティション公式サイトのエントリーフォームにて行ってください。 ●審査方法：各会場審査員による書類審査
※エントリー数により各会場の予選大会進出者は変動します。 |
| 予選大会 | <ul style="list-style-type: none"> ●課題：3品(焚物、焼物、揚物など)の献立をブラックボックス形式で作成 ●調理作品：各献立、4名分を調理して仕上げる。料理は銘々盛る。 ●食材等：食材、食器は予選大会会場で準備されたものを使用する。 ●審査方法：各会場審査員による作業審査および外観試食審査
※予選大会進出者数により、各決勝進出者数は変動します。 |
| 京都決勝大会 | <ul style="list-style-type: none"> ●課題：本大会のテーマに準じた松花堂縁高弁当をブラックボックス形式で作成(ただし、仕切りは外さず使用すること。中の器の使用は自由) ●調理作品：各献立、4名分を調理して仕上げる。料理は銘々盛る。 ●食材等：食材、食器は決勝大会会場で準備されたものを使用する。 ●審査方法：決勝審査員による作業審査、外観審査および試食審査 |

賞の種類

予選大会、京都決勝大会における各賞には、賞状、メダルの他、副賞として味の素株式会社よりUMAMI賞(賞金)が贈られます。

京都決勝大会	優勝 賞金	1,000,000円	予選大会	優勝 賞金	50,000円
	2位 賞金	300,000円		2位 賞金	30,000円
	3位 賞金	100,000円		3位 賞金	20,000円

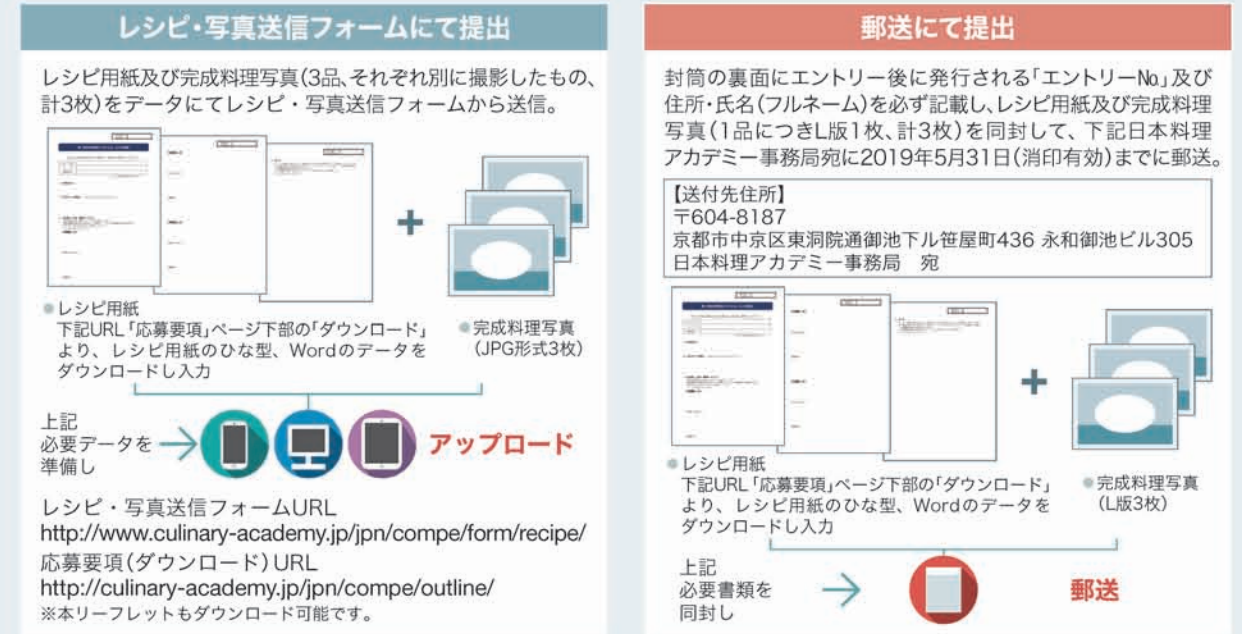
大会日程および会場



エントリー方法

下記サイトからエントリーをしてください。(スマートフォン、パソコン、タブレットいずれも可) ※別添の応募フロー参照 <http://www.culinary-academy.jp/jpn/compe/form/entry/>

■エントリー後、下記いずれかの方法でレシピ用紙及びレシピに基づいて作成した料理の写真を提出してください。



サイトからのエントリーができない場合やその他不明な点がございましたら、日本料理アカデミー事務局へご連絡ください。エントリーについては、メールまたはFAXにてエントリー用紙をお送りさせていただきます。日本料理アカデミー事務局 連絡先 TEL: 075-241-4163 E-mail: office@culinary-academy.jp

※提出する献立、レシピは他の料理コンクール、コンテスト等で未使用のものに限ります。
※提出された献立、完成料理写真は当選落選にかかわらず、返却しません。
※提出された献立が予選に当選した場合、レシピ等の著作権は自動的に日本料理アカデミーに帰属するものといたします。
※エントリー時に記載した選手の氏名、住所等、個人情報にかかわる事項については、これを保護し、他の目的のために再利用することはありません。
※本大会で撮影した写真や動画を、コンペティション公式サイトや広報物にて使用させていただく場合がございます。ご了承ください。