

第 35 回千葉県調理師会料理コンクール ＜ 実施要綱 ＞

1 目 的

近年における家庭の少子化、加工食品の普及や外食機会の増大等に伴い、食事内容がますます多様化する中で、調理師が日ごろ研鑽した料理を出展することにより、調理技術の向上に資するとともに創作料理の普及を図る。

もって県民の健康づくりのための食生活の改善や「千産千消」の推進に寄与することを目的とする。

2 主 催 一般社団法人千葉県調理師会

3 共 催

千葉県日本調理技能士会、(一社)全日本司厨士協会関東総合地方本部千葉県本部、(公社)日本中国料理協会関東地区本部千葉県支部、千葉県すし商生活衛生同業組合

〔順不同〕

4 後 援

千葉県、千葉市、(公社)日本調理師会、(公社)千葉県栄養士会、千葉県飲食業生活衛生同業組合、(一社)新日本調理師会

〔予 定〕

5 日 程

◇期 日：令和 6 年 10 月 22 日(火)

◇搬入受付：8 時 00 分～9 時 00 分(予定)※水産棟「1F 展示会場(冷蔵庫)」出入口

◇作品陳列：9 時 50 分終了

◇審 査：10 時 00 分～11 時 00 分

◇一般公開：11 時 00 分～15 時 00 分 (公開時間終了まで撤去しないこと)

◇審査発表：調理師大会式典会場 13 時 20 分～13 時 30 分(予定)

◇表彰式：調理師大会式典会場にて千葉県知事賞及び健康福祉部長賞
農林水産部長賞 の授与

6 作品展示場所

◇千葉市地方卸売市場 水産棟 1 階 「展示会場(冷蔵庫内・海側)」にて

〒261-0003 千葉県千葉市美浜区高浜 2-2-1

TEL:043-423-1618

7 種 類

I 類：日本料理、中国料理、西洋料理、すし料理部門

《専門料理の部》

◇設置スペース…1 作品<90cm×90cm>

◇素材…特に指定はしないが、千葉県でとれる農・水・畜産物を使用する。

◇形式…規制しない

◇料理の材料代は、1 作品 8,000円以内

Ⅱ類：郷土料理、ヘルシー料理、創作料理部門

《課題食材の部》

◇普及性のあるもの

◇設置スペース…45cm×45cm(1作品の皿のサイズ→25cm×25cm以内)

◇素材…千葉県の農・水・畜産物から指定された素材(食材)を主材料として使用

課題食材：「さつまいも」

◇形式…1作品1皿

◇料理の原価は、**800円以内**(1人前)

《自由食材の部》

◇普及性のあるもの

◇設置スペース…45cm×45cm(1作品の皿のサイズ→25cm×25cm以内)

◇素材…特に指定はしないが、千葉県でとれる農・水・畜産物から主材料を選択し、使用する。

◇形式…1作品1皿 ◇料理の原価は、**800円以内**(1人前)

Ⅲ類：一般の部【私のお薦めの新郷土料理】

◇ヘルシーで普及性のある新郷土料理

◇素材…特に指定はしないが、千葉県でとれる農・水・畜産物から主材料を選択し、使用する。

◇未発表の作品に限る。

◇形式…単品(1人1皿) 設置スペースは45cm×45cm

◇料理の原価は、**500円以内**(1人前)

◇応募資格：①一般県民(調理師の資格の有無は問わない)

②当日出品可能な方(会場：千葉市地方卸売市場・水産棟1F会場)

◇優秀作品には(一社)千葉県調理師会理事長表彰及び副賞あり

8 審査要領並び審査員

(1) 審査項目

ア 素材の活用 イ 実用性 ウ 栄養のバランス(専門料理を除く)

エ 調理技術 オ 美的感覚(盛り付け) カ 地域の特性 キ 創造性

(2) 審査員

各専門料理部門責任者、関係者他

※ 規定に反した作品はその度合いに応じて減点とする。

9 表彰(Ⅲ類は(一社)千葉県調理師会理事長賞)

・千葉県知事賞・千葉県健康福祉部長賞・千葉県農林水産部長賞・千葉市長賞・
調理師議員連盟会長賞・千葉県保健所長会会長賞・(一社)千葉県調理師会理事長賞・
(公社)日本調理師会会長賞・(公社)千葉県栄養士会会長賞・千葉県日本調理技能士会
会長賞・(一社)全日本司厨士協会関東総合地方本部千葉県本部会長賞・千葉県すし商

生活衛生同業組合理事長賞・(公社)日本中国料理協会関東地区本部千葉県支部長賞・
千葉県飲食生活衛生同業組合理事長賞・(一社)千葉県調理師会料理コンクール審査委
員長賞 [予 定]

10 申込期間

令和6年7月15日(月)～ 9月20日(金)

期間内必着厳守。指定の申込用紙、応募レシピに必要事項を記入の上、盛付図用紙に
作品の写真を貼付して下記事務局あて郵送。

当会ホームページにて申込用紙取得 (<http://chiba-cyourishik.sakura.ne.jp>)

【申込用紙への写真等の添付について】

・写真等が必要なのは、Ⅱ類(課題食材・自由食材)、Ⅲ類(一般の部(私のお薦めの新
郷土料理))の一皿料理だけです。

・Ⅰ類(専門料理)は献立のみで大丈夫です。

11 権 利

作品に関する一切の権利は、千葉県調理師会料理コンクール委員会に帰属するものと
する。

12 申込、問合せ先

一般社団法人 千葉県調理師会事務局 (月～金) 通常9時30分～17時30分

〒260-0015 千葉市中央区富士見 2-3-1 塚本大千葉ビル 7階

TEL: 043-225-7736 ・ FAX: 043-225-5995

メールアドレス: chiba-ck@helen.ocn.ne.jp

【お願い】

今後の各種状況によっては、開催内容の変更や開催を中止させていただく場合もございま
す。随時、当会ホームページにてお知らせするようにいたしますので、予めご了承ください。