

全国日本料理コンクールに関する実施要綱

公益社団法人 日本料理研究会

1. この要綱は全国日本料理コンクール(以下コンクールという)について必要な事項を定めることを目的とする。
2. コンクール開催の趣旨は、伝統日本料理の伝承・発展に関して、調理師の資質の陶冶、技術技能の向上を図り、食文化の一層の進展を期すると共に、調理技能について国民の関心を高め、「日本型食生活」を中心とした食生活の改善に寄与することにある。
3. コンクールは公益社団法人日本料理研究会(以下「研究会」という)が主催して実施する。
4. コンクールは支障のない限り年1回開催する。
5. 大会の主たる後援諸官庁は、原則として次の通りとし、開催の都度、申請・依頼する。
 1. 農林水産省
 1. 厚生労働省
 1. 国土交通省
 1. 経済産業省
 1. 外務省
 1. 文化庁
 1. 東京都
6. 出展作品中、特に優秀と認められるものに対しては、賞状を付与して、これを表彰する。
7. 表彰は学識経験者及び関連官庁担当官、料理業界関係者並びに研究会役員若干名の中から適宜審査委員を委嘱し、出展作品を審査すると共に、公正なる意見を聞いて行う。
8. この要綱に定めるもののほか、コンクールの実施に関して必要な細目については、研究会理事会において協議・決定する。

(付則)

この要綱は1986年10月30日から実施する。

この要綱は2004年12月10日一部改訂。

この要綱は2009年10月1日一部改訂。

第31回全国日本料理コンクール実施要領

1. 名称

第31回全国日本料理コンクール「日本料理文化の今日と明日」

2. 目的

伝統日本料理の伝承・発展に関して調理師の資質の陶冶、技術技能の向上を図り、食文化の一層の進展を期すると共に、調理技能について国民の関心を高め、「日本型食生活」を中心とする食生活改善に寄与することを目的とする。

3. 開催日時及び場所

(1) 日時 2018年3月14日(水曜)

搬入 7:00～9:00

審査 9:30～10:30

審査委員会 10:30～12:00

表彰式 12:30～

審査発表 12:30～

一般公開 10:30～15:00

撤去 15:00～17:00

(2) 場所 サンケイプラザ4階ホール

東京都千代田区大手町1-7-2 電話03-3273-2258

(地下鉄大手町駅、JR東京駅丸の内北口下車)

4. 主催

公益社団法人日本料理研究会

東京都中央区築地2-15-15-201

電話03-3545-1651

5. 後援 (申請中)

農林水産省、厚生労働省、国土交通省、
経済産業省、外務省、文化庁、東京都

6. 協賛 (申請中)

一般財団法人日本食生活文化財団、公益社団法人日本食品衛生協会、
公益社団法人全国調理師養成施設協会、一般社団法人国際観光日本レストラン協会、
公益社団法人日本全職業調理士協会、一般社団法人全国日本調理技能士会連合会
公益社団法人日本調理師会、全国料理業生活衛生同業組合連合会、
全国旅館生活衛生同業組合連合会、
一般社団法人日本旅館連盟、
一般社団法人日本料理文化振興協会
公益財団法人すこやか食生活協会

7. 実施要領

(1) 出展部門と出展予定数

部門	条件	予定数
郷土料理	地域の特産物を使用し現代風に工夫した郷土料理展示を行う。 原価3000円以内(献立内容は自由)。	35
現代日本料理	野菜、肉、魚介類をはじめ新素材の活用等も考慮した実用的な現代日本料理の展示を行う。 原価3000円以内(献立内容は自由)。	40
日本型食膳	形式は煮物(蒸し物)、焼物、揚物、酢の物のうち三品と食事、汁物の一汁三菜とし、原価は三人家族を想定した2500円以内とする栄養バランスに優れた健康的な料理の展示。	35

(2) 審査

①審査委員・審査委員長

審査委員は有識者等の中から会長が委嘱する。また審査委員長は審査委員会に於いて、審査委員の中から互選して決定する。

②レシピ審査

献立提出締切後、レシピ審査を行い、各部門の出展者を決定する。

③最終審査

審査委員会は出展作品について献立上の創造性、素材の活用、美的感覚、庖丁技術等について審査・採点し、特に優秀な作品を各部門別にそれぞれ選定する。

なお、出展者と利害関係を有する審査委員は、審査・採点に参加しない。

④審査項目

- (1) 素材の活用
- (2) 実用性
- (3) 栄養バランス (日本型食膳部門のみ)
- (4) 調理技術
- (5) 美的感覚(盛り付け)
- (6) 地域の特性 (郷土料理部門のみ)
- (7) 創造性

⑤評価方法

- (1) 郷土料理、現代日本料理、日本型食膳の各部門について各出品者に対し5人以上の審査委員で採点を行う。
- (2) 採点は各審査項目ごとに行う。
- (3) 配点は各審査項目ともに上限を10点とする。
- (4) 発表作品の評価は各部門の審査委員の採点の合計点とする。
- (5) 同点の場合は審査委員長が決定する。
- (6) 評価は出品された料理を中心として行い、背景、装飾等については考慮しない。
- (7) 得点については公表しない。

8. 出展対象 当会会員を含むプロ調理師
9. 出展コマの規模 縦90cm×横90cm×高さ50cm
10. 材料及び器具等
材料、器、器具、搬入並びに搬出はすべて出品者の負担とする。
11. 出展受付期間 2017年12月1日～2018年2月1日
12. 献立提出締切 2018年2月8日
13. 参加費 8000円 (※申し込み後、払込用紙を当会より郵送)