

第33回全国日本料理コンクール「日本料理文化の今日と明日」

サステナブルをテーマに 大臣賞にチャレンジしませんか？ ～「全国日本料理コンクール」参加者募集！

○●目的●○

日本料理の伝承を通じ、新たな素材や技法等を取り入れた日本料理の開発・普及の推進、食の安心安全と社会との共生・共存等により持続的な食文化の発展を促すことで、これからの日本料理の可能性や食体験を提示し、国民の関心を高めることを目的としています。

○●応募要項●○

【出展対象者】

プロの調理師全般

【開催日時・場所】

2024年3月20日（水）サンケイプラザ4階ホール

（地下鉄大手町駅、JR東京駅丸の内北口下車）

※搬入・盛付＝9：30～11：15（表彰式：13：00～）

【出展条件】

出展部門	条件
郷土料理	日本の歴史・文化に裏付けされてきた日本料理の根底にある気候風土・文化・郷土性をより深く見直し、地域の特産物をトレンドに合わせ、趣向を凝らした郷土料理の展示を行う。 1人前原価2,500円以内 （献立内容は自由）を基に、 3人前までの展示 とする。
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。 1人前原価4,000円以内 （献立内容は自由・コース料理とする）を基に、 3人前までの展示 とする。
サステナブル ～未来を考える 日本料理～	食材の産地、環境負荷を極力抑えて栽培した野菜、肉、魚介類等、SDGs全17項目のいずれかを考慮した日本料理の展示を行う。SDGs全17項目のどの項目に該当（複数可）し、どのような点を考慮した作品か、指定の用紙へ簡条書きで記す。 一人前原価1,000円以内 （献立内容は自由・ 1皿1品料理 とする）を基に、 1人前までの展示 とする。 例：「前菜」の括りで出品を検討する場合、原価内1皿内に収まる

	料理であれば、複数の品が盛り付けられていても1人前1品料理とみなす。 ※サステナブルの考え方については別紙参照
--	--

- ・原価オーバーの場合は、受賞対象外とみなす。
- ・出展コマ：
郷土料理・現代日本料理：縦90cm×横90cm×高さ50cm
サステナブル部門：縦90cm×横60cm×高さ50cm

【表彰】

本選審査により、部門ごとに農林水産大臣賞、国土交通大臣賞、都知事賞を始めとした大臣賞、協賛団体による賞など、各賞にふさわしい方を入賞者とし、賞状を贈ります（申請中）。

【出展受付期間】

2024年1月31日（水） <必着>

【献立提出締切】

2024年2月7日（水） <必着>

【参加費】

11,000円（※申し込み後、払込用紙等を当会より郵送します）

【申し込み方法】

（FAXの場合）

添付の参加申込用紙に必要事項をご記入の上、FAX番号（03 - 3545 - 1653）へご送付願います。

（電話の場合）

参加申込用紙に記載の内容を、電話番号（03 - 3545 - 1651）へご連絡ください。

（メールの場合）

参加申込用紙に記載の内容を、info@nihonryori-ken.or.jpへご連絡ください。

上記いずれかの方法でご連絡頂きましたら、献立用紙等を送付させていただきます。

第33回全国日本料理コンクール参加申込用紙

申し込み先：日本料理研究会

電話：03 - 3545 - 1651 / ファクス：03 - 3545 - 1653

Mail：info@nihonryori-ken.or.jp

2024年1月31日（水）締切

●出展部門（いずれか1つに○）

郷土料理 ・ 現代日本 ・ サステナブル

●参加費振込（どちらかに○）

郵便局振込 / 銀行振込

●出展者名：

勤務先名：

勤務先住所：

●献立用紙等送付先（住所orメールアドレス可）

〒

Mail:

●緊急連絡先（献立内容等確認のため必ずお願いします）

携帯：