

第9回エスコフィエ・フランス料理コンクール

【 規約 】

<参加資格> エスコフィエの料理理念を尊重するフランス料理歴7年以上の日本在住者（過去優勝者を除く）

<予 選> **規約違反は審査対象外となりますので必ず下記項目を確認して応募下さい**
***** 番号に印を入れながら確認してください *****

- ① 募集要項に記載する予選テーマに基づく料理作品を8人分制作し、そのルセットで応募する。
- ② **1人分の量は、ア・ラ・カルトの分量とする。**
- ③ 料理名はテーマに則りフランス語と日本語で表記し、その下に8人分の材料をフランス語で、作り方は日本語で「ルセット書き方見本」にならって書くこと。料理のアピールポイントを100字以内で書くこと。
- ④ ルセットは自ら考案し、4時間で調理できる作品とする。真空調理・コンベクションオープンを使用しないルセット。
- ⑤ ルセットは A4 用紙にワープロ打ち、または楷書で手書きする。材料表、作り方、写真を各々別のページとし、材料表以外は規定のページ数制限内で作成する。（作り方：2ページ以内、写真貼付：1ページ）
- ⑥ 上から、ルセット提出書、材料表、作り方、写真の順にページを重ね、左上をホチキス留めする。
- ⑦ 食材原価は8人分で真鯛以外の食材原価を4,000円以内に収める。価格計算は1円未満切り捨てとする。単価は全て100g、100ccに換算して記載（例：ワイン1本 1,200円、720ml入り=1200÷0.72=1,666=100cc 166円と記載） 高級食材の指定単価額は下記を参照のこと。
- ⑧ 盛り皿は22インチ角皿（40cm x 60cm）。8人分を一皿に盛る。（ロゴマークの入っているものや勤務先が分かるような盛り皿は不可。） **鏡皿、木製、陶製等々の皿は不可。**
- ⑨ ソースは、プラッターに流さない。ソシエールを使用する。（**提出写真には写さない**）
- ⑩ 写真は写真用光沢紙に2L（12×17cm）の大ききでプリントする。料理の盛り皿を写真の枠いっぱい一枚に納めて撮影する。写真の角度は問わない。盛り皿の下には**白無地**の布または紙を敷くこと。写真は白紙に貼付することとし、文字は書かないこと。
- ⑪ 飾りの骨や食せないものは添えない。骨付き肉の料理の骨は認める。
- ⑫ 料理写真とルセットの記述が一致していないものは規約違反とする。（食材の量・質・調理法等）
- ⑬ ルセットの料理名・アピールポイント・単価など記入もれがあるものは規約違反とする。
- ⑭ 応募ルセットは締切日（消印有効）までに必ず郵送すること。協会へ直接持込みは不可。

●準決勝は予選提出のルセットを作成します。ルセット作成時に使用食材規定を確認すること。

***使用可（準決勝会場に持込み出来るもの）**

- ・フォン・ド・ヴォ、ブイヨンなどソースやジュのベースになる出し汁で煮詰めたり手を加えたものは不可
- ・フィユタージュ、ブリオッシュ、生麺などの生地（但し、塊もしくは原型とし事前の加工、型抜き等は禁止）
- ・市販加工品・調味料類（副材として定着し日常使用されているもの）
マカロニ、スパゲティー等の乾麺、パート・フィロ、カダイフ、春巻きの皮、ライスペーパー、ベーコン、ハム、パン及びパン粉、トマトコンサントレ、トマトケチャップ、ドライトマト、ピューレ、オリーブ、アンチョビー、チーズ、醤油類、味噌等。

***使用不可（準決勝会場に持ち込めないもの）**

- ・完成したソース、完成したコンソメ、市販のスープ、ソース、フォン（顆粒、缶詰、レトルト）類

***高級食材の指定単価額（予選ルセットの原価単価は下記単価で計算すること）**

・フォウ・グラ（鶯鳥）フランス産	900円／100g	ハンガリー産	800円／100g
・フォウ・グラ（鴨）フランス産	700円／100g	ハンガリー産	600円／100g
・トリュフ（オーストラリア産）	18,000円／100g	サマートリュフ	4,000円／100g
・モリーユ茸（乾燥）	6,000円／100g	セーブ茸（乾燥）	7,000円／100g
・活オマール蝦・カナダ	350円／100g	車海老	1,000円／100g
・活国産伊勢海老	800円／100g	外国産活伊勢海老	400円／100g
・ラングステイヌ	500円／100g	剥き雲丹	1,500円／100g

★第9回エスコフイエ料理コンクール規約

予選審査の結果16名を選出して東日本、西日本両会場で各8名ずつの準決勝を行う。

<準 決 勝>

- ① 準決勝進出者は予選の応募ルセット作品を制作する。
- ② 東日本会場： 2018年7月25日(水)
後藤学園 武蔵野調理師専門学校(住所:東京都豊島区南池袋3-12-5)
- ③ 西日本会場： 2018年8月7日(火)
辻調グループ校 エコール 辻 大阪(住所:大阪府大阪市阿倍野区松崎町2-2-14)
の2会場にて開催する。
———交通費は協会が負担し、遠方の参加者については宿泊先を用意する。———
- ④ 指定する集合時間を順守し、遅刻者は失格とする。但し、不可抗力による遅刻で証明が可能な場合は、最終調理時刻に間に合う場合に限り、最後の調理時間での参加が可能。
- ⑤ 食材は塩・胡椒・揚げ油以外は全て選手が自ら持込むこととする。**真鯛は鱗・エラ・内臓を除いたアンチエの状態****で持込んで良い。フィレに下準備したものは認めない。**
- ⑥ 調理器材は事前に送付する準決勝用器材リストにあるものを使用できる(リストに記載の器材の中で選手各人が使い慣れたものの持込み可)。それ以外のもは選手が自ら持込むこととする。ナイフならびにそれ以外の物は選手が自ら持ち込む事とする。持込器材には色テープで印をつける。**(印の付けていないものは使用不可)**。
- ⑦ 荷物の発送社名は個人名にし、企業名は入れない。
- ⑧ 盛皿は、料理8人盛(予選提出レシピ通り)とし、ソースはソシエールに入れて別に用意する。特別なソシエールは持ち込み可能。22吋銀角皿(60cmx40cm)、銀ソシエールは協会が用意する。
- ⑨ 調理時間は開始時刻から4時間とする。尚、開始時間は抽選により割り当てられた番号順で決まり、指定された番号の場所で作業する。
- ⑩ 各自、調理服を用意すること。企業名や氏名が付いている場合は、テープを貼り身元がわからない様にする事。
- ⑪ 準決勝出場者のうち、東日本、西日本会場から上位各4名を決勝進出者とする。
- ⑫ 準決勝出場者全員に、ドゥミ・ファイナリストのディプロムを授与する。
- ⑬ 決勝進出者、次点者を発表します。

***コンクール当日の8時30分～16時迄は通信機器を預からせて頂きます。**

緊急の連絡電話 東日本——堀田実行委員 090-2145-7008

西日本——本多実行委員 090-9706-7895

<決 勝>

- ① 決勝進出者は決勝当日に発表されるテーマに基づいて、メインディッシュ1品の調理を行う。
- ② 日程は、2018年8月30日(木) 食糧学院 東京調理製菓専門学校(住所:東京都新宿区西新宿7-11-11)。交通費は協会が負担し、遠方の参加者については宿泊先を用意する。
- ③ 食材及び盛り皿はコンクール委員会が全て用意する。
- ④ 調理器材は事前に送付する準決勝用器材リストにあるものを使用できる(リストに記載の器材の中で選手各人が使い慣れたものの持込み可)。それ以外のもは選手が自ら持込むこととする。ナイフならびにそれ以外の物は選手が自ら持ち込む事とする。持込器材には色テープで印をつける。**(印の付けていないものは使用不可)**。
荷物の発送社名は個人名にし、企業名は入れない。
- ⑤ 調理時間は開始時刻から4時間とする。

★第9回エスコフィエ料理コンクール規約

<表彰>

日程は2018年8月30日(木) 午後6時より信濃町、明治記念館にて開催。

表彰式にて、優勝者及び上位入賞者の結果発表を行い以下の表彰を行う。

優勝者にトロフィー及びディプロム、賞金、副賞。

第2位入賞者にトロフィー及びディプロム、副賞。

第3位入賞者にトロフィー及びディプロム、副賞。

第4位から第8位までの入賞者にディプロム及び副賞を授与する。

優勝者所属の企業に2年間、優勝トロフィーを貸与する。

表彰式後にカクテルパーティーにて祝賀会を開催する。

- 本コンクールに於ける質問・疑問等は下記メールアドレス、FAXにて全て受け付けておりますので
どしどしお寄せください。多数の参加をお待ちしております。

◀ E-mail: nihon@escoffier.or.jp FAX: 03-5444-0351 ▶