

一般社団法人日本エスコフィエ協会主催
第10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（過去の優勝者を除く）

＜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ご応募下さい

- ① 募集要項に記載する予選テーマに基づく料理作品を6人分制作し、そのルセットで応募する。
- ② 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6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。
- ③ ルセットは自ら考案し、3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。
- ④ ルセットはA4用紙にタイピング、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）
- ⑤ 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。
- ⑥ 料理売価は1皿6,000円（外税）6皿で36,000円（外税）以内に収める。
- ⑦ 食材原価率30%、牛フィレ肉は1皿可食部分120g以上を使用し1kg単価10,000円とする。6皿で牛フィレ肉0.72kg使用すると原価7,200円となる。
- ⑧ 単価は全て1kg、1ℓに換算して記載（例：ワイン1本1,200円、720ml入り＝ $1200 \div 0.72 = 1,666$ 円と記載）原価計算では1円未満切り捨て。高級食材の指定単価額は下記を参照のこと。
- ⑨ 盛り皿は自由。（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）
- ⑩ ソースはアシェットに添えても良いが、別にソーシエール1台に入れて提供する。
- ⑪ 写真は写真用光沢紙に2L（12×17cm）の大きさをプリントする。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。
- ⑫ 飾りの骨や食せないものは添えない。
- ⑬ 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）
- ⑭ 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。
- ⑮ 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、ブイオ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、プリオッシュ、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、味噌等の調味料等

＊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）

- | | | | |
|-----------------|-------------|----------|------------|
| ・フォアグラ（鶯鳥）フランス産 | 9,000円/kg | ハンガリー産 | 7,500円/kg |
| ・フォアグラ（鴨）フランス産 | 6,500円/kg | ハンガリー産 | 4,500円/kg |
| ・トリュフ（オーストラリア産） | 100,000円/kg | サマートリュフ | 38,000円/kg |
| ・モリーユ茸（乾燥） | 60,000円/kg | セープ茸（乾燥） | 70,000円/kg |

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います。

<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 西日本会場： 2022年8月2日(火曜日)
辻調理師専門学校(住所:大阪府大阪市阿倍野区松崎町3-16-1) 担当者は 小池先生宛て
- ③ 東日本会場： 2022年8月5日(金曜日)
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)
の2会場にて開催する。
- ④ 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。
- ⑤ 食材は牛フィレ肉以外の食材は全て選手が自ら持込む事とする。下準備したものは認めない。
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)。それ以外のものは選手が自ら持込む事とする。
- ⑥ 荷物の発送者名は個人にし、企業名は入れない。
- ⑦ 調理時間は開始時間から3時間とする。

■準決勝参加者のうち東日本、西日本両会場から各4名を決勝進出者とします。

<決勝>

- ① 決勝テーマは Chapon Alexandra。ESCOFFIER LE GUIDO CULINAIRE の Poularde Alexandra に準じる。
作品は Poulard で無く Chapon で制作。
決勝進出決定者に秋田シャボン1羽とムースリヌ用に比内地鶏1羽を試作用に提供する。
比内地鶏の腿、ガラはフォンに足しても良い。
ガルニチュールは8人分、書かれているタルトレットと Navets farcis aux concombres glacés
フランス語版—756 頁、747 頁、 日本語版—1088 頁、1075 頁
ソースは Sauce suprême をソーシエールで提出。
- ② 調理時間は開始時間から4時間とする。
- ③ 日程は、**2022年8月31日(水曜日)** 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)。
- ④ 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。
- ⑤ 食材及び盛り皿はコンクール委員会が全て用意する。
- 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) それ以外のものは選手が自ら持込む事とする。
- ⑦ 荷物の発送者名は個人にし、企業名は入れない

<表彰>

日程は 8月31日(水曜日) 午後 17 時 30 分より開催予定。

場所

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、副賞。

第2位の者にトロフィー及びディプロム、副賞。

第3位の者にトロフィー及びディプロム、副賞。

第4位から第8位にディプロム及び副賞を授与する。

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 ≫