

第10回エスコフィエ・フランス料理コンクール

募集要項

《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 ※「エスコフィエ・フランス料理コンクール」の過去の優勝者を除く

《日程》 募集開始 2022年4月20日(水)
参加申込締切り 2022年6月24日(金)
応募ルセット締切り 2022年6月29日(水)

予選 2022年7月6日(水) 書類審査

準決勝(東日本) 2022年8月5日(金)

会場：後藤学園 武蔵野調理師専門学校

準決勝(西日本) 2022年8月2日(火)

会場：辻調理師専門学校

決勝 2022年8月31日(水)

会場：食糧学院 東京調理師専門学校

《参加費用》 5,000円 (参加費用はいかなる場合も返却いたしません)

《選考方法》 予選 出題テーマのルセットによる書類審査
準決勝 出題テーマの料理作成：実技審査・作品審査
決勝 Chapon Alexandra.

(ESCOFFIER LE GUIDE CULINAIRE の Poularde Alexandra に準じる)

予選・準決勝では創作作品としてのオリジナリティに、
決勝ではエスコフィエの料理を再現する優れた技術に重点をおいた
審査をする

《表彰》 優勝 トロフィー及びディプロム、副賞
2位 トロフィー及びディプロム、副賞
3位 トロフィー及びディプロム、副賞
入賞 ディプロム、副賞

《予選審査》

予選は以下のテーマで行う。

《アメリカ産牛フィレ肉の温製料理》

- ・料理は6人分作る。(アシエットで6皿制作)
- ・アメリカ産牛フィレ肉使用、調理方法は自由。
- ・アメリカ産牛フィレ肉は可食部分1人分120g以上使用、1kg単価10,000円とする。
売価1皿6,000円(外税)以内、フィレ肉を含めて食材原価率は30%とする。
ガルニチュールは3種、その内1種はシューファルシ(chou farci ファルスは自由)
- ・調理時間3時間で作製できるもの。
※詳細は規約またはホームページを参照のこと。
- ・盛り皿は自由。(ロゴマークの入っている物、勤務先のわかる物は不可)

《応募方法》

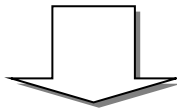
参加者

- 1) 参加申込書に必要事項を記入の上、2022年6月24日(消印有効)までに下記住所
に郵送する
同時に

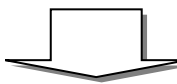
参加申込書はFAXによる請求または協会ホームページからもダウンロードが可能です。

- 2) 参加費用5,000円を下記の振込先に振込む(必ず参加申込書に振込日を明記すること)
<振込先>
口 座：みずほ銀行芝支店(店番054)普通 8061472
名 義：日本エスコフィエ協会コンクール委員会

コンクール委員会にて参加申込
及び振込みの確認



コンクール委員会 … 規約・ルセット書き方見本を送付



- 参加者 … 応募ルセットを2022年6月29日(消印有効)までに下記住所へ郵送
<郵送先>

〒108-0014 東京都港区芝5-13-11 メゾン・オノ
日本エスコフィエ協会 コンクール事務局

【注意!】郵送以外は受付不可。(協会への持込みも不可)

<お問い合わせ先>

一般社団法人日本エスコフィエ協会 コンクール事務局

〒108-0014 東京都港区芝5-13-11 メゾン・オノ

Fax: 03-5444-0351 E-mail: nihon@escoffier.or.jp ホームページ: <http://www.escoffier.or.jp>

Fax または E-mail でお願います。←左記以外の方法は不可

※メールの場合、件名をコンクールとして下さい