

第42回グルメピック実施要領

1 名 称

第42回グルメピック(調理師養成施設調理技術コンクール)

2 目 的

第42回グルメピックは、調理師養成施設(以下、「養成施設」という。)において学生・生徒が習得した調理技術の評価とその奨励を行い、養成施設における調理師養成教育の振興とさらなる向上を図ることを目的とする。

3 主 催

公益社団法人 全国調理師養成施設協会(以下、「協会」という。)

4 後 援(予定)

関係行政

調理関係15団体

5 スポンサー・協賛

食関連企業等

6 実行委員会

- (1) 協会は、グルメピックを実施するに当たり、その適正な運営を図るため、コンクール実行委員会(以下、「実行委員会」という。)を設置する。
- (2) 実行委員会は、協会の理事、地区協議会幹事又は部会等が承認した者で構成する。
- (3) 実行委員会は、本事業の管理、運営に関する業務を行う。

7 地区大会

- (1) 大会の開催
協会各地区(以下「各地区」という。)は、全国大会出場選手を選考するための大会を開催する。
また、地区大会の名称は各地区の裁量で決めることができる。
- (2) 出場対象者
大会出場対象者は、厚生労働大臣及び都道府県知事が指定する調理師養成施設(以下、「養成施設」という。)の在校生とし、在学中1回出場できることとする。

別添 1

(3) 出場部門

大会は、3 部門(日本料理部門・西洋料理部門・中国料理部門)に分かれて競技することとし、3 部門の中から1 部門のみに出場できるものとする。

(4) 出場者・出場者数

出場者は、養成施設長が推薦した出場対象者が大会に出場できるものとし、所定の出場申請書類を当該養成施設が所属する地区協議会に提出して出場の手続きを行う。

なお、各養成施設が推薦できる人数は、原則、1 料理部門1 名、3 料理部門合計3 名までとする。

ただし、地区の裁量によっては1 料理部門2 名の出場が可能だが、当該地区大会での審査結果がいかなる場合であっても、全国大会出場者数は1 校1 部門1 名までとする。(出場者数1 部門2 名とする場合は、当該地区が案内を行う。)

(5) 開催日及び会場

地区大会は、地区毎に実施することとし、出場者は、在籍する養成施設が所属する地区大会に出場する。

1) 地区大会は、当該地区の裁量により対面実施またはオンライン開催とする。

なお、対面実施の際の会場(養成施設)は、各地区が決定する。

2) 地区大会出場の申請締切は2026年9 月末日までとし、開催日は、2026年10月1 日～11月末日までの間で各地区が決定する。

なお、各地区の事情によっては、申請締切、開催期間は、上記の期日、期間以前でも問題ないものとするが、当該地区からの全国大会出場選手の人数は、2026年10月以降の確定となる。

3) 対面実施の場合、広域地区においては、参加者の負担軽減を目的として、当該地区の裁量により、地区内で大会開催エリアを分けて大会を実施することができる。

(6) 課 題

課題は別紙1・2のとおりとする。

(7) 審査・審査委員・賞

審査・審査委員・賞に係る規定は別紙3のとおりとする。

なお、当該地区大会の審査結果について、各地区協議会は、参加校へ、同地区大会出場者全員の得点、順位をできる限り速やかに報告することとする。

別添 1

8 全国大会

(1) 開催日及び会場

全国大会は、対面による実施とする。ただし、対面での実施が困難と予想される事由が発生した場合はオンライン大会に切り替えることとする。

1) 開催日

2027(令和9)年2月19日(金)

2) 会場

① 調理作業

武蔵野調理師専門学校

東京都豊島区南池袋3-12-5

② 表彰式

(※会場調整中)

(2) 出場者・出場者数

出場者数は、作業会場のキャパシティを踏まえ、会場校枠を含めた合計53名(日料理部門20名・西洋料理部門20名、中国料理部門13名)を標準とする。

なお、会場校枠として、会場を担当する料理部門の内の1部門に限り、無条件で全国大会へ出場できることとする。(無条件での全国大会出場を辞退して地区大会から挑戦することも可能とする。)

(3) 課題

課題は別紙4のとおりとする。

(4) 審査・審査委員・賞

審査・審査委員・賞に係る規定は別紙5のとおりとする。

なお、全国大会の審査結果について、協会事務局は、全国出場者全員の得点、順位を出場校へ報告することとする。

9 審査委員会

協会は、本要領7及び8の審査を行うため、審査委員会を置く。

それぞれの審査委員の選任については、別紙3の2及び別紙5の2に規定する。

10 申請料

申請料は次のとおりとする。〈税込み、単位：円〉

区分	会員	非会員
地区大会	5, 100	10, 190
全国大会	30, 560	50, 930

なお、原則として、出場申請の手続き後に出場棄権となっても、申請料の返金はないものとする。

地区大会課題①

地区大会の標準課題は次のとおりとする。

	日本料理部門	西洋料理部門	中国料理部門
野菜の 切り方	I 大根・かつらむき かつらむき(厚さ1mm)を行う。 ○高さ10cmの大根を提供	I ジャがいも・シャトー シャトー(長さ5～5.5cm)を6個作る。 ○ジャがいも1個を提供	I 大根・丁(ティン) 丁(1.5cm角)を20個以上作る。 ○高さ10cm・直径8cmの大根を提供
	II 大根・けん(横けん) Iのかつらむきを太さ1mm以内の横けんにする。 ○Iでかつらむきした大根を使用	II にんじん・ジュリエヌ ジュリエヌ(長さ5cm、太さ1mm)に切る。 ○にんじん1本を提供	II ピーマン・絲(スー) 絲(長さ6cm、幅2mm)に切る。 ○ピーマン2個を提供
	III きゅうり・じゃばら じゃばらに切る。 ○きゅうり1本を提供	III 玉ねぎ・シズレ シズレ(2mm角)に切る。 ※最後に包丁で叩いてはいけない。 ○玉ねぎ1/2個を提供	III 長ねぎ・葱花(ツォンホリ) 葱花(2mm角)に切る。 ※最後に包丁で叩いてはいけない。 ○長さ15cmの長ねぎを提供
魚の おろし方	魚の三枚おろし ○あじ1尾(大きさは任意)を提供		
卵料理	だし巻き卵 ○M玉4個、だし汁100ml 調味料適量、油適量を提供 ※1 卵焼き器の材質は銅製とする。 ※2 卵の巻き方は問わない。 ※3 油ならしは含まない。	オムレツ ○MまたはL玉2個、調味料適量、油適量を提供 ※1 フライパンの大きさは18～20cm、材質は原則鉄製とする。 ※2 油ならしは含まない。	薄焼き卵 ○L玉1個、油適量を提供 ※ 中華鍋の大きさは問わず、材質は鉄製とする。
制限時間	4 5 分	4 5 分	3 5 分

- (1) 標準課題は、原則、野菜の切り方(Ⅰ、Ⅱ、Ⅲの順)、魚のおろし方、卵料理の順に行うこととする。

なお、会場の設備(水道環境)によっては、野菜の切り方と魚のおろし方を入れ替えて実施しても構わない。

また、野菜の切り方の作業から魚のおろし方の作業(もしくは魚のおろし方から野菜の切り方)に移る際は、まな板を洗って使うこと。

- (2) 西洋料理のじゃがいも・シャトーで使用する品種は原則男爵とし、魚のおろし方で使用する魚の種類は原則あじとするが、各地区の実状によってはこの限りではない。

なお、じゃがいもの品種、魚の種類は、各地区からの案内による。

- (3) 標準課題の作業手順は、別紙2のとおりとする。

- (4) 日本・西洋料理の卵料理で使用する鍋類は、作業前の約5分間で油ならしを行う。

- (5) 卵料理は、制限時間内であれば2回まで行うことができることとし、2回行った場合はどちらか一つを提出する。

- (6) 標準課題の魚のおろし方については、地区の判断により省略することができる。

省略する場合の各料理部門の制限時間は、日本料理、西洋料理をそれぞれ35分、中国料理を25分とする。(配点については、別紙3の1(1)のとおりとする。)

なお、魚のおろし方の省略の有無は、各地区からの案内による。

- (7) 標準課題の他に、必要と思われる課題があれば、大会スケジュール等を考慮の上、各地区の裁量により地区独自の課題として追加することができる。

その際の課題の規定(作業内容、審査項目、制限時間等)は、各地区で設定する。

なお、地区独自の課題の追加については、各地区からの案内による。

- (8) 調理作業会場に持ち込めるものは、包丁(包丁ケースで持参すること)、卵料理で使用する鍋類、台ふき・手ふき等の布巾類、貴重品、医療品及び地区独自の課題に必要なものとする。

なお、標準課題の野菜の切り方、魚のおろし方で使用する包丁の種類は、各地区で規定し、事前に地区内の養成施設へ公表する。

また、標準課題の西洋料理のオムレツで使用するフライパンの材質は原則鉄製

とするが、地区の実状によってテフロン加工に変更することができることとし、テフロン加工のフライパンの使用については、各地区からの案内による。

(8) 調理台は、1 台につき 2 人までの使用とする。

(9) 片付けは制限時間に含まない。

(10) 制限時間が終了した時点で作業をやめ、作業が途中でであっても、その時点での作品を提出する。

※ 制限時間終了後も作業を終えず、大会スタッフの勧告にも従わずに作業を継続した場合は、全国大会出場対象外とする。

地区大会課題②

地区大会の標準課題の作業手順は、それぞれ次のとおりとする。

○ 野菜の切り方

日 本 料 理	I 大根・かつらむき ① 外皮をむく。 ② 大根の側面に包丁をあて、まっすぐに、かつ厚さ 1 mm となるように包丁を上下に動かしながら、かつらむきをする。なお、50cm はかつらむきとして提出し、40cm はⅡのけんに使用する。 ③ かつらむき、むいた外皮、中芯の全てをバットに置く。 Ⅱ 大根・けん(横けん) ① I のかつらむきを 5 cm 程度のさくに切る。 ② 太さ 1 mm 以内の横けんにする。 ③ 水にさらす。 ④ 水気を切ってバットに置く。 Ⅲ きゅうり・じゃばら ① きゅうりの両端を切り落とす。 ② 45度の角度できゅうりの高さの 2/3 まで、端から端まで均等(1 mm 幅)に切り込みを入れる。 ③ 上下を返して(②で切り込みを入れた面を下に向ける)、②と同様に切り込みを入れる。 ④ じゃばらきゅうり、切り落とした両端の全てをバットに置く。
西 洋 料 理	I じゃがいも・シャトー ① 長さが 5 ～ 5.5 cm になるように、両端を切り落とし、縦に 6 等分する。 ② 6 個をそれぞれシャトーにむく。 ③ シャトー、切りくず等の全てをバットに置く。 Ⅱ にんじん・ジュリエヌ ① 皮をむく。 ② にんじんの上下の面が正方形になるように周辺を切り落とし、高さ 5 cm の直方体にする。 ③ 繊維に沿って縦に厚さ 1 mm に切る。 ④ ③を少しずつずらしていきながら重ねる。 ⑤ ④を端から繊維にそって 1 mm の太さに切る。 ⑥ ジュリエヌ、切り落としたヘタ、切りくず、余り部分等全てバットに置く。

西洋料理	Ⅲ 玉ねぎ・シズレ ① 根元が向こう側になるように、切り口を下にしておく。 ② 根の部分を切り落とさないように、端から2mm幅に切り込みを入れる。 ③ 玉ねぎを左90度に回し、根元を切り落とさないように左手でしっかり押さえながら水平に2～3カ所包丁を入れる。 ④ そのまま左手でしっかり押さえながら②の切り込みに対して垂直に2mm幅に切る。根は残しておく。 ⑤ シズレ、残った根の部分の全てをバットに置く。
中国料理	Ⅰ 大根・丁(ティン) ① 大根の上下の面が正方形になるように周辺を切り落とし、直方体にする。 ② 縦に繊維にそって1.5cm幅の棒状に切る。 ③ ②を繊維に垂直になるように、1.5cm幅に切り、これを20個以上作る。 ④ 丁、切りくずの全てをバットに置く。 Ⅱ ピーマン・絲(スー) ① ピーマンの天地を切り落とし、長さ6cmにする。 ② 種と節を包丁で切り取る。 ③ 2mm幅の絲に切る。 ④ 絲、切り落とした天地、種の全てをバットに置く。 Ⅲ 長ねぎ・葱花(ツォンホワ) ① 包丁の切っ先で、長ねぎを回しながら切り込みを入れる。 ② 端から幅2mmの葱花になるように刻む。 ③ 末、余り部分全てをバットに置く。

○ 魚のおろし方

三 部 門 共 通	魚の三枚おろし <下処理> ① 魚を水で洗う。 ② 尾の付け根から胸びれの手前まで包丁でぜいごをすき取る。裏も同様に処理する。 ③ えら膜を切り、えらの先端を切り落とす。 ④ カマのやわらかい部分から包丁を入れ、腹びれの間を通して腹の中央を肛門まで切り開き、包丁で頭の骨を押さえ、左手でえら、内臓を取り出して血合いの膜を取る。 ⑤ 魚の尾を手前にして置き、左手を添える。右手にササラ等を開くように持ち、腹内を頭から尾の方向に中骨をなぞるように進めながら緩やかな流水で血合いを洗い流す。 ⑥ ⑤の水気をタオルできれいに拭き取る。 <三枚おろし> ① 頭を左、腹を手前に置き、胸びれと腹びれの後ろから斜めに包丁をあて、中骨まで切り込む。 頭を左のまま腹が向こう側になるようにひっくり返し、表の切り込みに合わせて包丁を入れ、けさ落としをする。 ② 頭を右、腹を手前にし、頭側から包丁を入れ、尾の方に切り込む。 ③ 身を起こしながら、さらに深く切り込み、中骨に沿って尾の付け根まで切る。 ④ 頭を左、背を手前に置き換え、尾から頭の方へ背びれの上を中骨にそって切り込む。初めは浅く、徐々に深く中骨の太い骨の際まで切り込む。 ⑤ 左手で尾を持ち、尾の付け根から包丁を向こう側まで突き入れ、頭の方に向かって中骨の上を一気に切り、身を離す。 ⑥ 身を少し起こして逆さ包丁にして尾の付け根を切り離す。中骨付きの身と中骨のない身の2枚になる。(二枚おろし) ⑦ 中骨付きの身を皮目を上にして、二枚おろしと同様に切る。 ⑧ 逆さ包丁で、小骨と腹骨の接点(間接)を切り離す。 ⑨ 腹骨をすく。(骨抜きはしない。) ⑩ 上身、中骨、下身の3枚になる。(三枚おろし) ⑪ ぜいご、頭、腹骨、中骨、上身、下身をバットに置く。(えら、内臓は不要)
-----------------------	---

○ 卵料理

日 本 料 理	だし巻き卵 ① ボウルに卵を割って溶きほぐした後、調味料を入れただしを加えてよく混ぜ合わせる。 ② 油ならしをした卵焼き器に油をひいて、卵を入れる。 ③ 卵に火が通ったら、巻いていく。(巻き方は問わない。) ④ 焼き上がったら、巻きすにとって小判型に整えた後、4等分に切り分け、切り口が見えるように器に置く。
西 洋 料 理	オムレツ ① ボウルに卵を割って溶きほぐした後、調味料を入れてしっかり混ぜる。 ② 油ならしをしたフライパンに油をひいて卵を入れ、フライパンと箸を同時に動かしながら半熟になるまで手早く混ぜる。 ③ 半熟になったらフライパンの柄を持ち上げて、手前から向こう側へ卵を巻くようにして木の葉型に寄せる。 ④ 柄の手前を持ち、フライパンの先(向こう側)を下向きにし、手前の柄を叩いて卵を回転させて形を整える。 ⑤ 半回転させて下面(つなぎ目)を焼く。 ⑥ 再度半回転させる。 ⑦ フライパンを裏返すようにして器に置き、オムレツの真ん中に2/3程度の切り込みを入れる。
中 国 料 理	薄焼き卵 ① 中華鍋をから焼きして油ならしをする。 ② ボウルに卵を割って溶きほぐす。 ③ 熱した中華鍋に油を入れてなじませ、なじませた油を別の容器に移す。再度油を入れ、よく溶きほぐした卵を鍋の中心に入れて、鍋を回しながら外側に向かって円を描くようにして直径25cm以上になるように薄く広げていく。 ④ 裏返して両面を焼き、器に置く。

地区大会 審査・審査委員・賞の規定

1 審査の規定

(1) 料理部門別審査項目・配点一覧

		作品審査・配点	
日本料理部門	野菜の切り方	Ⅰ 大根・かつらむき	
		① 帯状に継続してむけているか。5 ～ 1	② 切れている(切れ目)部分はないか。5 ～ 1
		③ 厚さ(1mm以内)は均一にむけているか。5 ～ 1	④ 中芯は正円柱で、かつらむきがまっすぐにむけているか。5 ～ 1
		Ⅱ 大根・けん(横けん)	
		① 1本1本の太さ(1mm以内)が均一か。5 ～ 1	② 材料がつながっていないか。5 ～ 1
		③ 繊維をつぶさずにけんに打ち、盛ったときにふんわりしているか。5 ～ 1	
	魚のおろし方	Ⅲ きゅうり・じゃばら	
		① 2/3の深さまで均等な幅で切り込みを入れているか。5 ～ 1	② 切り込み後、じゃばらのように自由に曲がるか。5 ～ 1
		三枚おろし	
	卵料理	① ぜいご、えら、血合いはきれいに除去できているか。5 ～ 1	② 中骨は壊れていないか、腹骨や膜はきれいに除去できているか。5 ～ 1
		③ 中骨に身が残らず、きれいにおろされているか。5 ～ 1	
		だし巻き卵	
		① 厚みが均一で形(小判型)が整っているか。5 ～ 1	② 卵の内部はきれいに巻かれているか。5 ～ 1
		③ 焦げ目なく焼けているか。5 ～ 1	
日本料理部門 75点満点 (※ 魚のおろし方が省略となる場合は60点満点)			

		作品審査・配点			
西洋料理部門	野菜の切り方	Ⅰ ジャがいも・シャトー			
		①長さ(5～5.5cm)、太さは揃っているか。5～1		②6個の形状が左右均等で揃っているか。5～1	
		Ⅱ にんじん・ジュリエヌ			
		①長さは5cmで揃っているか。5～1		②太さ(1mm)、断面(正方形)とも均一か。5～1	
		③材料がつながっていないか。5～1			
		Ⅲ 玉ねぎ・シズレ			
		①大きさ(2mm角)は均一か。5～1			
	魚のおろし方	三枚おろし			
		①ぜいご、えら、血合いはきれいに除去できているか。5～1		②中骨は壊れていないか、腹骨や膜はきれいに除去できているか。5～1	
		③中骨に身が残らず、きれいにおろされているか。5～1			
	卵料理	オムレツ			
		①形(木の葉形)が整っているか。5～1		②焦げ目や傷・穴がなくできているか。5～1	
		③卵黄がしっかり混ざっていて、表面にシワ、凹凸がないか。5～1		④中身が半熟か。5～1	
		西洋料理部門 65点満点 (※ 魚のおろし方が省略となる場合は50点満点)			

		作品審査・配点	
中国料理部門	野菜の切り方	Ⅰ 大根・丁(ティン)	
		①立方体で形が揃っているか。5 ～ 1	②大きさ(1.5cm角)は均一か。5 ～ 1
		Ⅱ ピーマン・絲(スー)	
		①長さ(6cm)は揃っているか。5 ～ 1	③幅(2mm)は均一か。5 ～ 1
		②材料がつながっていないか。5 ～ 1	
		Ⅲ 長ねぎ・葱花(ツォンホワ)	
		①大きさ(2mm角)は均一か。5 ～ 1	②水気が出ていないか。5 ～ 1
	魚のおろし方	三枚おろし	
		①ぜいご、えら、血合いはきれいに除去できているか。5 ～ 1	②中骨は壊れていないか、腹骨や膜はきれいに除去できているか。5 ～ 1
		③中骨に身が残らず、きれいにおろされているか。5 ～ 1	
	卵料理	薄焼き卵	
		①焦げ、破れ、穴がなく厚さが均一になっているか。5 ～ 1	②直径(円形で25cm以上)は十分か。5 ～ 1
③両面とも火が通っているか。5 ～ 1			
		中国料理部門 65点満点 (※ 魚のおろし方が省略となる場合は50点満点)	

(2) 課題別審査項目・審査の目安・得点一覧

野菜の切り方

日本料理部門 I 大根・かつらむき

審査項目・審査の目安・得点	
①帯状に継続してむけているか。	
かつらむきの長さ50cm以上。	5点
かつらむきの長さ40cm以上50cm未満。	4点
かつらむきの長さ30cm以上40cm未満。	3点
かつらむきの長さ20cm以上30cm未満。	2点
かつらむきの長さ20cm未満。	1点
②切れている(切れ目)部分はないか。	
切れ目がほぼないか、あっても小さな切れ目がわずか。	5点
小さな切れ目がやや目立つ。	4点
小さな切れ目と大きな切れ目がやや目立つ。	3点
大きな切れ目が目立つ。	2点
至る所に切れ目が入っている。	1点
③厚さ(1mm)は均一にむけているか。	
全体的に均一の厚さでむけている。	5点
7割以上は均一の厚さでむけている。	4点
半分程度は均一の厚さでむけている。	3点
7割以上が均一の厚さでむけていない。	2点
全体的に厚さのムラが多すぎる。	1点
④中芯は正円柱で、かつらむきがまっすぐにむけていてか。	
中芯は正円柱となっていて、かつらむきもまっすぐにむけている。	5点
中芯は正円柱だが、かつらむきがわずかに歪んでいる。	4点
中芯がわずかに歪み、かつらむきもわずかに歪んでいる。	3点
中芯がわずかに歪み、かつらむきは大きく歪んでいる。	2点
中芯もかつらむきも大きく歪んでいる。	1点

日本料理部門 II 大根・けん(横けん)

審査項目・審査の目安・得点	
① 1本1本の太さ(1mm以内)が均一か。	
全体的に均一の太さになっている。	5点
7割以上が均一の太さになっている。	4点
半分程度、均一でないけんがある。	3点
7割以上、均一でないけんがある。	2点
全く均一に切られていない。	1点
②材料がつながっていないか。	
つながっている所はまったくない。	5点
7割以上のけんはつながっていない。	4点
半分程度、つながっているけんがある。	3点
7割以上、つながっているけんがある。	2点
ほとんどのけんがつながっている。	1点
③繊維をつぶさずにけんに打ち、盛ったときにふんわりしているか。	
全体的に繊維がつぶれることなく、盛りがふんわりしている。	5点
7割以上は繊維がつぶれずにけんに打ってある。	4点
半分程度の繊維がつぶれている。	3点
7割以上の繊維がつぶれている。	2点
全体的に繊維がつぶされている。	1点

日本料理部門 III きゅうり・じゃばら

審査項目・審査の目安・得点	
① 2/3の深さまで均等な幅(1mm)で切り込みを入れているか。	
全体的に均等な幅で2/3の深さまで切り込みがある。	5点
全体的に均等な幅だが、切り込みが深すぎる又は浅すぎる所がある。	4点
2/3の深さまで切り込みはあるが、やや幅が均等でない所がある。	3点
2/3の深さまで切り込みはあるが、幅が半分以上均等でない。	2点
切り込みが、全体的に均等な幅でなく、深すぎる又は浅すぎる。	1点
②切り込み後、じゃばらのように自由に曲がるか。	
どこを持っても自由にぐにゃりと曲がる。	5点
3割程度、曲がりにくい部分がある。	4点
半分程度、曲がりにくい部分がある。	3点
全体的に曲がりにくい。	2点
全体的にほぼ曲がらない、又はきゅうりが切れている。	1点

野菜の切り方

西洋料理部門 I ジャがいも・シャトー

審査項目・審査の目安・得点	
①長さ(5～5.5cm)、太さは揃っているか。	
長さ、太さともすべて揃っている。	5点
長さはすべて揃っているが、太さが1～2個不揃い。	4点
長さはすべて揃っているが、太さが3個以上不揃い。	3点
長さが1～2個不揃い。	2点
長さが3個以上不揃い。	1点
②6個の形状が左右均等で揃っているか。	
全体的に左右均等で揃っており、それぞれの仕上がり(表面)もなめらか。	5点
全体的に左右均等で揃っているが、仕上がりがあまりなめらかでない。	4点
左右均等ではないが、形状は全体的に揃い、それぞれの仕上がりもなめらか。	3点
仕上がりはなめらかだが、形状が左右均等でなく全体的にばらつきがある。	2点
形状が左右均等でなく、全体的にばらばらで仕上がりになめらかさが無い。	1点

西洋料理部門 II にんじん・ジュリエヌ

審査項目・審査の目安・得点	
①長さは5cmで揃っているか。	
全体的に揃っている。	5点
7割以上揃っている。	4点
半分程度揃っている。	3点
7割以上揃っていない。	2点
全体的に長さが揃っていない。	1点
②太さ(1mm)、断面(正方形)とも均一か。	
全体的に太さ断面ともに均一になっている。	5点
太さは全体的に均一だが、断面が1～2割くずれている。	4点
太さ、断面とも、1～2割が均一でない。	3点
太さは8割以上が均一だが、断面がかなりばらつきがある。	2点
太さ、断面とも全体的に均一でない。	1点
③材料がつながっていないか。	
つながっている部分はまったくない。	5点
7割以上はつながらずに切れている。	4点
半分程度つながっている部分がある。	3点
7割以上がつながっている。	2点
全体的につながっている。	1点

西洋料理部門 Ⅲ 玉ねぎ・シズレ

審査項目・審査の目安・得点	
①大きさ(2mm角)は均一か。	
大きさが2mm角で全体的に揃っている。	5点
2mm角の大きさが7割程度で揃っている。	4点
2mm角の大きさが半分程度で揃っている。	3点
2mm角でないが、大きさは全体的に揃っている。	2点
2mm角でなく、大きさは全体的に揃っていない。	1点

野菜の切り方

中国料理部門 I 大根・丁(ティン)

審査項目・審査の目安・得点	
①立方体で形が揃っているか。	
すべてきれいな立方体になっている。	5点
7割以上が立方体になっている。	4点
半分程度が立方体でない。	3点
7割以上が立方体でない。	2点
全体的に形が揃っていない。	1点
②大きさ(1.5cm角)は均一か。	
すべてが1.5cm角で均一に揃っている。	5点
7割以上は大きさが揃っている。	4点
半分程度大きさが揃っていない。	3点
7割以上大きさが揃っていない。	2点
全体的に大きさが揃っていない。	1点

中国料理部門 II ピーマン・絲(スー)

審査項目・審査の目安・得点	
①長さ(6 cm)は揃っているか。	
全体的に揃っている。	5 点
7 割以上が揃っている。	4 点
半分程度が揃っている。	3 点
7 割以上が揃っていない。	2 点
全体的に長さが揃っていない。	1 点
②幅(2 mm)は均一か。	
全体的に幅は均一になっている。	5 点
7 割以上は均一になっている。	4 点
半分程度均一でない。	3 点
7 割以上、幅が揃っていない。	2 点
全体的に幅が揃っていない。	1 点
③材料がつながっていないか。	
つながっている部分はまったくない。	5 点
7 割以上はつながらずに切れている。	4 点
半分程度つながっている部分がある。	3 点
7 割以上つながっている。	2 点
全体的につながっている。	1 点

中国料理部門 III 長ねぎ・葱花(ツォンホフ)

審査項目・審査の目安・得点	
①大きさ(2 mm角)は均一か。	
大きさが2 mm角で全体的に揃っている。	5 点
2 mm角の大きさが7 割程度で揃っている。	4 点
2 mm角の大きさが半分程度で揃っている。	3 点
2 mm角でないが、大きさは全体的に揃っている。	2 点
2 mm角でなく、大きさは全体的に揃っていない。	1 点
②水気が出ていないか。	
ほとんど水気がない。	5 点
(5 点と3 点の間)	4 点
少し水気がある。	3 点
(3 点と1 点の間)	2 点
水気が多すぎる。	1 点

魚のおろし方

3 料理部門共通

審査項目・審査の目安・得点	
① ぜいご、えら、血合いはきれいに除去できているか。	
ぜいご、えら、血合いともにきれいに除去できている。	5 点
血合いはきれいに除去できているが、ぜいご、えらは若干ムラがある。	4 点
血合いはきれいに除去できているが、ぜいご、えらは処理が甘い。	3 点
ぜいご、えら、血合いともに除去できているが、処理が甘い。	2 点
除去を忘れた部分がある。	1 点
② 中骨は壊れていないか、腹骨や膜はきれいに除去できているか。	
中骨が壊れることなく、腹骨や膜もきれいに除去できている。	5 点
中骨は若干壊れているが、腹骨や膜はきれいに除去できている。	4 点
中骨は若干壊れており、腹骨は除去できているが膜がわずかに残る。	3 点
中骨は若干壊れており、腹骨、膜がわずかに残る。	2 点
中骨は壊れており、腹骨、膜はだいぶ残っている。	1 点
③ 中骨に身が残らず、きれいにおろされているか。	
中骨に身が残らず、身割れもなくきれいにおろされている。	5 点
身割れもなく身はきれいにおろされているが、中骨に若干身が残る。	4 点
中骨に若干身が残る、やや身割れがある又はおろし方が余りきれいでない。	3 点
身割れやおろし方に問題ないが、中骨に身が残る。	2 点
中骨に身が残っていて、身割れ、おろし方もひどい。	1 点

卵料理

日本料理部門 だし巻き卵

審査項目・審査の目安・得点	
①厚みが均一で形(小判型)が整っているか。	
厚みも形も全体的に均一で整っている。	5点
厚みは全体的に均一だが、形が整っていない部分がわずかにある。	4点
厚み、形ともわずかに整っていない部分がある。	3点
厚み、形とも、半分程度整っていない。	2点
厚みも形も全体的に整っていない。	1点
②卵の内部はきれいに巻かれているか。	
全体的に目立った空洞もなく均一にきれいに巻かれている。	5点
わずかに空洞はあるが、ほぼ均一にきれいに巻かれている。	4点
わずかに空洞があり、あまり均一にきれいに巻かれていない。	3点
目立つような空洞がいくつかあり、あまり均一にきれいに巻かれていない。	2点
空洞が目立ち、均一に巻かれていない。	1点
③焦げ目なく焼けているか。	
全体的に焦げ目はない。	5点
目立たないが、わずかに焦げ目がある。	4点
わずかだが目立つ焦げ目がある。	3点
半分程度、目立つ焦げ目がある。	2点
全体的に焦げ目がある。	1点

西洋料理部門 オムレツ

審査項目・審査の目安・得点	
①形(木の葉型)が整っているか。	
左右対称で両端がとがりふっくらと整った木の葉型となっている。	5点
両端がとがりふっくらしているが、わずかに形が崩れている。	4点
ふっくらしているが両端がとがっておらず、わずかに形が崩れている。	3点
ふっくらせず、両端もとがらず、わずかに形が崩れている。	2点
かろうじて形になっている程度。	1点
②焦げ目や傷・穴がなくできているか。	
全体的に焦げ目や傷・穴はない。	5点
目立たないが、わずかに焦げ目や傷・穴がある。	4点
わずかだが目立つ焦げ目や傷・穴がある。	3点
半分程度、目立つ焦げ目や傷・穴がある。	2点
全体的に焦げ目や傷・穴がある。	1点
③卵黄がしっかり混ざっていて、表面にしわ、凹凸がないか。	
全体的にきれいな黄色でシワ、凹凸がない。	5点
全体的にきれいな黄色だが、わずかにしわ、凹凸がある。	4点
わずかに色むら、しわ、凹凸がある。	3点
色むらがやや目立ち、わずかにしわ、凹凸がある。	2点
全体的に色むら、しわ、凹凸が目立つ。	1点
④中身が半熟か。	
中身がほどよい半熟(卵液がわずかに出る程度)となっている。	5点
中身は半熟であるが、卵液が出ていない。	4点
中身がやや硬い。	3点
中身が生の状態である。	2点
中身が加熱しすぎで硬い。	1点

中国料理部門 薄焼き卵

審査項目・審査の目安・得点	
①焦げ、破れ、穴がなく厚さが均一になっているか。	
全体的に焦げ、破れ、穴がなく厚さも均一になっている。	5 点
わずかな焦げ、破れ、穴があるが(目立たない程度)、厚さは均一。	4 点
やや目立つ焦げ、破れ、穴があるが、厚さは均一。	3 点
やや目立つ焦げ、破れ、穴があり、厚さもわずかにムラがある。	2 点
焦げ、破れ、穴が目立ち、厚さもムラがある。	1 点
②直径(円形で25cm以上)は十分か。	
直径25cm以上できれいな円形。	5 点
やや崩れた円形だが、直径25cm以上。	4 点
直径23cm以上25cm未満。	3 点
直径20cm以上23cm未満。	2 点
直径20cm未満。	1 点
③両面とも火が通っているか。	
両面とも全体的にきれいに火が通っている。	5 点
両面とも火は通っているが、わずかにむらがある。	4 点
片面は全体的に火が通っていて、もう片面はわずかにむらがある。	3 点
片面は全体的に火が通っていて、もう片面は火が通っていない。	2 点
両面とも火が通っていない。	1 点

(3) 同点の場合の取り扱い

同点となった場合の順位の決定方法については、あらかじめ各地区でその取り扱いを決める。

2 審査委員の規定

(1) 審査委員は、原則として、協会各地区協議会から推薦を受けた養成施設の調理実習担当専任教員と著名シェフ等外部の調理従事者から構成され、その人数割合は、地区の実状を考慮の上、地区の裁量で定めることとする。

(2) 審査委員の人数は、1部門につき2名以上とし、審査委員は、当該部門の選手全員を審査する。

3 賞の規定

出場者へ授与する賞は、地区の裁量で決めることができる。

ただし、賞金、賞品はこれに含まれない。

全国大会課題

(1) 全国大会の各料理部門の課題、提供材料・調味料、備え付け機具、作業手順等は、次のとおりとする。

☆ 提供する材料・調味料をどのように使うのか、どのくらい使うのかは、各選手が判断する。(一部の指示食材を除き、全種類、全量使用しなければならないという考え方ではない。)

日本料理部門		
課 題	提供材料・調味料	
<課題 1> ※1 小鯛の姿作り	小鯛 1 尾 (200～230 g) 大葉 2 枚 大根 約1/2本 (高さ約10cm)	<あしらい用> 花穂・紅蓼 3 g 山葵 10 g きゅうり 1 本
<課題 2> 冷凍海老を使った 椀物料理	※2 冷凍海老 2 尾 ☆必ず使用すること ※3 魚のすり身(すり身パウダー) 卵白(L玉) 1 個分 大和芋 50 g 菜の花 6 本 柚子皮 1/8個 ※4 塩 20 g ※5 薄口醤油 大さじ 2 ※6 日本酒 大さじ 2	昆布出汁 1 カップ [°] (水 1 カップに昆布 3 g) ※7 昆布 5 g かたくり粉 5 g 浮き粉 5 g <出汁用> ※8 鰹節 40 g 昆布出汁 3 カップ (水 1 カップに昆布 3 g)
制限時間	7 5 分(作品提出を含めた調理作業(60分以内)+片付け)	

- ※1 チダイ、キダイ(レンコダイ)を総称して小鯛とします。
- ※2 海老は、(株)ショクリュー提供の冷凍ブラックタイガー(無頭殻付き21～25サイズ)です。
- ※3 魚のすり身は、鈴廣かまぼこ(株)提供の「万能すり身パウダー」1袋(50g)です。200mlの水と混ぜ合わせると約250gのすり身が作れます。
- ※4 塩は、伯方塩業(株)提供の「伯方の塩 焼塩」です。
- ※5 薄口醤油は、ヒガシマル醤油(株)提供の「うすくちしょうゆ」です。
- ※6 日本酒は、宝酒造(株)の「料理のための清酒」です。
- ※7 昆布は、和気食品の「利尻昆布(養殖の2等級)」です。
- ※8 鰹節は、和田久の「さんばん」です。

▼ 実習台備え付け器具等

<調理作業用>

まな板・抜き板	各 1 枚	大さじ・小さじ	各 1 個
行 平 鍋(アルミ製)	直径15cm・直径18cm	スプーン	1 個
あたり鉢(外寸直径308・高さ130mm)	1 個	うろこ引き	1 個
あたり棒(長さ450mm)	1 本	骨 抜 き	1 個
ボ ウ ル	直径18cm・直径21cm	味見用スプーン・小皿	各 1 つ
	直径24cm	スケール	1 台
ざ る	直径18cm		
350mlステンレスカップ	(直径12・深5cm) 5 個	ガス火口(大2・小1)	
ゴムべら	2 個	キッチンペーパー、	
バ ッ ト	1 個	ラップ、アルミホイル、	
す り 金	1 個	竹串、氷、ゴミ袋、ゴミ受けネット	
お 玉	1 個		
菜 箸	1 膳		

☆ 実習台の引き出しは使用可。(退室時に忘れ物をしないよう注意)

<作品・味見審査用>

小鯛の姿作り

一辺23.5cmの器 1 枚 <A>

冷凍海老を使った椀物料理

作品審査用のお椀(椀縁の直径12.8cm、深さ(蓋ライン)4cm) 1 個

味見審査用のお椀(椀縁の直径10cm、深さ(蓋ライン)約5cm) 2 個 <C>



▼ 作業手順

<課題1> 小鯛の姿作り

- ① 大根でけんと台座を作る。
- ② 小鯛を姿作りにおろす。
- ③ **A**の器に、小鯛の頭を左に、腹を手前にして姿良く固定する。
- ④ おろした身を湯霜にし、上身はそぎ切りに、下身は食べやすい大きさに四つ切または五つ切にする。
- ⑤ ③に①のけんと大葉、小鯛の切り身を盛り付け、あしらいを盛り付ける。

<課題2> 冷凍海老を使った椀物料理

提供する材料・調味料、[※]持ち込んだ材料等を用いて椀物料理を作る。

※ 出汁は、提供材料・調味料の鰹節、昆布出汁から取る。

※ 持ち込める材料等については、33ページ参照

注意 2人前を調理し、その内1人前は作品審査用として**B**の椀に盛り付けて提出する。

残りの1人前は、味見審査用として**C**の椀2つに分けて提出する。(椀種等1口分あればよい。)

▼ 作品提出スケジュール

作業開始後、50分から60分までの10分間に、

- ① 課題1
 - ② 課題2(作品審査用→味見審査用)
- の順に提出する。

課 題	提供材料・調味料	
<課題 1> 鶏かぶとの捌き方	鶏かぶと(約500～600 g)	
<課題 2> 鶏胸肉のヴィガラードソース(オレンジソース)	※ ¹ 鶏胸肉(ささみ含む) 2 枚 ☆必ず使用すること オレンジ 2 個 ※ ² 植物油 100 g 無塩バター(塊) 100 g	※ ³ 赤ワインビネガー 60ml グラニュー糖 40 g ※ ⁴ フォン・ド・ヴォー 250ml ※ ⁵ グランマルニエ 30ml レモン果汁 15ml
制限時間	7 5 分(作品提出を含めた調理作業(60分以内)+片付け)	

- ※ 1 課題 1 で捌いた鶏かぶとから取った鶏胸肉(ささみ含む)を使用します。
- ※ 2 油は、(株) J オイルミルズ提供の「キャノーラ油」です。
- ※ 4 赤ワインビネガーは、エスピー食品(株)の「MAILLE赤ワインビネガー」です。
- ※ 6 フォン・ド・ヴォーは、ハインツの「フォンドヴォー」です。
- ※ 7 グランマルニエは、DOVERの「グランマルニエコルドンルージュ」です。

▼ 実習台備え付け器具等

<調理作業用>

ま な 板	1 枚	ゴムべら	3 本
ソースパン (アルミ製)	直径15cm・直径18cm・直径21cm ※鍋蓋あり	木 べ ら	3 本
ソテーパン (アルミ製)	直径15cm・直径18cm・直径21cm	横口レードル	2 本
テフロンフライパン	直径18cm・直径24cm・直径27cm	横ミニレードル(20cc)	1 本
ボ ウ ル	直径15cm・直径18cm・直径21cm 直径24cm	1 合レードル	1 本
ざ る	直径21cm	ターナー	1 本
シ ノ ワ	アミ式: 21cm 25メッシュ	ト ン グ	1 本
揚げ物用網	1 枚(316×241mm)	菜 箸	1 膳
ステンレスカップ	5 個	ホイッパー	1 本
バ ッ ト	No. 8、9、10、11 各 2 枚	味見用スプーン	3 つ
計量スプーン(大さじ・小さじ兼用)	1 本	スケール	1 台
		ガス火口(大2・小1)	
		オーブン	
		キッチンペーパー、ラップ、竹串、氷、 アルミホイル、ゴミ袋、ゴミ受けネット	

☆ 実習台の引き出しは使用可。(退室時に忘れ物をしないよう注意)

<作業審査、作品・味見審査用>

鶏かぶとの捌き方

作業審査用のバット(胸肉・ささみを除く調理で使わない部分(骨や筋等)を載せる) (縦227×横316mm) 1枚 <A>

鶏胸肉のヴィガラードソース(オレンジソース)

作品審査用の皿(確認中) 1枚

味見審査用(鶏肉&付け合わせ)の皿(確認中) 1枚 <C>

味見審査用(ソース)のココット(直径7cm、深さ2.5cm) 1個 <D>

A (画像確認中) B (画像確認中)

C (画像確認中) D (画像確認中)

▼ 作業手順

<課題1> 鶏かぶとの捌き方

提供する鶏かぶとを捌く。捌き方は指定しない。

注意 捌き方を指定しないが、作業審査のため、胸肉・ささみ以外の調理で使わない部分(骨、筋、皮等)の全てをAのバットに並べて調理台の端に置いておく。

<課題2> 鶏胸肉のヴィガラードソース(オレンジソース)

- ① ヴィガラードソース(オレンジソース)を作る。
- ② 課題1で捌いた胸肉、ささみを焼く。(胸肉とささみを一緒にして焼く。)
- ③ ※持ち込んだ材料等を用いて付け合わせを調理する。

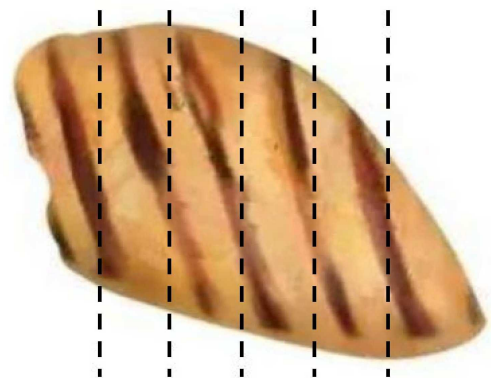
※ 持ち込める材料等については、33ページ参照

- ④ 用意された器に盛り付けて仕上げる。

注意 2人前を調理し、その内1人前は作品審査用のBの皿に盛り付けて提出する。

残りの1人前は、鶏肉は6等分にカット、付け合わせは3等分にカットした上で味見審査用のCの皿に盛り付けて提出し、残り1人前のソースは味見審査用のDのココットに入れて提出する。

鶏肉はエギュイエットに6等分にカットする。(右図参照)



▼ 作品提出スケジュール

- ① 課題 1 は、作業開始後、50分までに胸肉・ささみ以外の調理で使わない部分（骨、筋、皮等）を並べた**A**のバットを自身の調理台の端に置いておく。
- ② 作業開始後、50分から60分までの10分間に、課題 2（作品審査→味見審査）を提出する。

課 題	提供材料・調味料			
<課題 1> 姜葱墨魚花 (いかの松笠切り しょうが風味)	いか(5-7サイズ) 1 枚	約150 g	<下味、姜茸汁用> ※1 塩 ※2 砂糖 ※3 植物油 ※4 ごま油 しょうが ひとかけら(約30 g) 長ねぎ(白い部分) 長さ10cm 1 本	
	*冷凍むきモンゴウ			
	きゅうり	2 本		
	トマト	1/2個		
<課題 2> 豚もも肉を使った 炒め物料理	豚もも肉	100 g	※6 醤油	100ml
	☆必ず使用すること		※7 酒	100ml
	青梗菜(Mサイズ)	1 株	※1 塩	
	ピーマン(Lサイズ)	3 個	※2 砂糖	
	長ねぎ(Lサイズ)	1 本	豆板醤	30 g
	玉ねぎ(Mサイズ)	1 個	甜麺醤	30 g
	にんじん(Mサイズ)	1 本	オイスターソース	30 g
	※5 たけのこ(水煮SSサイズ)	1 個	かたくり粉	50 g
	* 1 個80~110 g		こしょう	1 缶
	しいたけ(8ヶ玉)	2 枚	※3 植物油	
	しょうが	20 g	※4 ごま油	
	にんにく	10 g	※8 毛湯	100ml
	唐辛子(乾燥赤)	2 本		
	卵(Lサイズ)	1 個		
制限時間	7 5 分(作品提出を含めた調理作業(60分以内)+片付け)			

② の提供材料・調味料は、課題 1 と課題 2 の共用での提供です。提供量は次のとおりです。

塩 50 g 、 砂糖 100 g 、 植物油 油用寸胴で提供 、 ごま油 30ml

- ※1 塩は、伯方塩業(株)提供の「伯方の塩 焼塩」です。
- ※2 砂糖は、DM三井製糖(株)の「スプーン印上白糖」です。
- ※3 植物油は、J-オイルミルズ(株)提供の「キャノーラ油」です。
- ※4 ごま油は、J-オイルミルズ(株)提供の「ごま油」です。
- ※5 たけのこは、(株)中華高橋の「水煮」です。
- ※6 醤油は、キッコーマン(株)提供の「こいくちしょうゆ」です。
- ※7 酒は、オエノン合成清酒の「夢見酒」です。
- ※8 毛湯は、アリアケジャパン(株)提供の「濃香清湯」(5倍希釈)です。

▼ 実習台備え付け器具等

<調理作業用>

まな板	大：直径40cm－高9cm 小：直径35cm－高5cm	パイ皿	2枚
中華鍋(両手鍋)	直径36cm	ゴムべら	2本
中華鍋(片手鍋)	直径36cm	菜箸	2膳
片手鍋	直径15cm・18cm 各1個	横口レードル(70cc)	1本
油用寸胴(植物油入り)	1個	穴あきお玉	1本
漏勺	直径33cm	大さじ・小さじ	各3本
手勺	丸(縦12×横13cm)：1本 楕円(縦10×横13cm)：1本	泡立て器	1本
ボウル	直径11cm・13cm・15cm 18cm・21cm 各2枚	ステンレスレンゲ	2本
ざる	直径18cm・21cm・24cm 各1枚	味見用スプーン・小皿	各1つ
バット	9吋・10吋・12吋 各2枚	スケール	1台
計量カップ	200ml	ガス火口(2口)	
		キッチンペーパー、竹串、 ラップ、アルミホイル、ゴミ袋、ゴミ受けネット	

☆ 実習台の引き出しは使用可。(退室時に忘れ物をしないよう注意)

<作品・味見審査用>

姜葱墨魚花(いかの松笠切りしょうが風味)

作品審査用の器(直径26cm・高さ3cm) 1枚 <A>

作品・味見審査(姜茸汁)のココット(直径8.5cm、深さ4.5cm) 1個

味見審査用(松笠切りのいか)の紙小皿(直径15cm、内径10cm) 1枚 <C>

豚もも肉を使った炒め物料理

作品審査用の器(直径27cm・内径17cm) 1枚 <D>

味見審査用の紙小皿(直径15cm、内径10cm) 2枚 <C>

A (画像確認中) B (画像確認中)

C (画像確認中) D (画像確認中)

▼ 作業手順

<課題1> **姜葱墨魚花(いかの松笠切りしょうが風味)**

姜茸汁を作る

① しょうが、長ねぎをみじん切りにする。みじん切りのしょうがは水洗いしてペーパータオルで水分を取る。

② ①と塩、砂糖を混ぜた後、熱した植物油をかけて混ぜ合わせる。

きゅうり、トマトを切る

- ① きゅうりは両端を切り落とし、13cm前後の長さの薄切りにする。厚さの目安は2mm程度。(薄切りは包丁で切る。ピーラーは使わない。)
- ② トマトはヘタを取り、半月形の薄切りにする。厚さの目安は2mm程度。
- ③ 薄切りのきゅうり(16枚)を長さの半分に折りたたみ、折り目を外側に向けて**A**の器の周囲に同じ間隔で円形に並べる。
- ④ ③のきゅうりの内側にトマトを円形に並べる。トマトの内径は12cm程度。

いかを松笠切りにし茹でた後盛り付ける

- ① いかの外側に格子状に切り目を入れる。切り目の間隔は2mm、深さは身の2/3以上とする。
- ② ①のいかを2.5～3cm四方の大きさに切る。
- ③ ②のいかを水洗いし、熱湯で茹でた後、ザルに取って水分を取り除く。
- ④ ③のいかに塩、ゴマ油各少量で下味を付ける。
- ⑤ きゅうり、トマトを並べた器の中央にいかを小高く盛り付ける。姜茸汁を**B**に盛り付ける。

注意 最後に盛り付けるいかの中から、2個を味見審査用として**C**の紙皿に盛って提出する。

<課題2> 豚もも肉を使った炒め物料理

提供する材料等、[※]持ち込んだ材料等を用いて炒め物料理を作る。

※ 持ち込める材料等については、33ページ参照

注意 2人前を調理し、その内味見審査用として**C**の紙皿2枚それぞれに一口分程度を盛り、残りは作品審査用として**D**の器に盛り付けて完成した状態で提出する。

▼ 作品提出スケジュール

作業開始後、50分から60分までの10分間に、

- ① 課題1(味見審査用、作品審査用それぞれ)
 - ② 課題2(味見審査用、作品審査用それぞれ)
- の順に提出する。

(2) 調理台は、1人1台を使用する。

(3) 各料理部門の課題2において、次の持ち込み及び使用を可能とする。

1) 青果物

- ① 一般的に保冷を要せずに販売しているもの。
- ② 持ち込める青果物は2種類まで。(ただし、日本料理の吸い口はこれに含めない。)
- ③ 持ち込み時の形状・量は必要分(半分にカット等)で構わない。またその際、種や皮を除去した状態であっても差し支えない。
ただし、飾り切りや飾り包丁といった加工は禁止(減点対象)とする。
- ④ 味見審査を考慮し、持ち込む際は衛生面に配慮する。それを踏まえ、クーラーバッグで持ち込むことを可能とする。
- ⑤ 総額500円以内とする。(例えば、一個200円のキャベツを1/4で持ち込む場合は50円の換算で構わない。)
- ⑥ 調理後に残った持込青果物で、まだ使用出来る状態のものは持ち帰ること。
(切りくず等は廃棄して構わない。)

2) 調味料類

- ① 既製品の持ち込み・使用は可能だが、保冷を要するものは対象外とする。
- ② 持ち込み時は必要量で構わない。
- ③ 青果物同様、味見審査を考慮し、持ち込む際は衛生面に配慮する。
- ④ 青果物同様、調理後に残った持込調味料等で、まだ使用出来る状態のものは持ち帰ること。
※ ハーブ、スパイスは調味料類に含む。

(4) (3)の他、調理作業会場に持ち込めるものは、以下のとおりとする。

- ① 包丁(包丁ケースで持参すること)
- ② 包丁ケースに包丁と共に入る器具
- ③ 台ふき、手ふき等の布巾類
- ④ 貴重品、医療品
- ⑤ レシピ

なお、上記以外で、調理に必要な器具は、前述の実習台備え付け器具等を使用すること。

(5) 作品は、あらかじめ決められた場所に提出する。(作品提出場所は全国大会出場決定後に案内する。)

作品提出場所には審査委員が待機している。作品提出の際は、審査を依頼する旨

を告げる。(審査委員はこのタイミングで審査を始める。)

なお、作品提出場所に作品を運び、審査の依頼を告げる前であれば、その場所で盛り付けの手直しを行って構わない。

(6) 制限時間について

- 1) 各料理部門の作品提出スケジュールに記載のとおり、作品を提出する。

なお、作業開始から60分の時点で調理作業中の場合は、直ちに作業を終了し、その時点の作品を提出すること。(減点、授賞対象外とはならない。)

ただし、60分が経過しても作業を終えず、コンクール実行委員の勧告にも従わずに調理作業を継続した場合は授賞対象外とする。

- 2) 作品を提出した後、制限時間75分終了までに片付けを終了させる。

75分を超えても片付けが終了しない場合は、減点対象となるので注意すること。

1 審査の規定

(1) 料理部門別審査項目・配点一覧

		作業審査		配点	作品・味見審査		配点	
日本料理部門	小鯛の姿作り	①魚をおろす作業は適切か。		5 ～ 1	①刺身のそぎ切り・四つ切りの大きさのバランスや切り口、あしらいと姿作りのバランスなど、盛り付けの美しさ、楽しさの評価。		15 ～ 1	
		②皮の湯霜はきれいにできているか。		5 ～ 1				
	海老を使った腕物料理	③だしの取り方は適切か。		5 ～ 1	②吸地(出汁)の風味、味付け、温かさなど、吸地のおいしさの評価。		15 ～ 1	
				③腕種・腕づま・吸い口の風味や食感、味付け、温かさなど、腕種のおいしさの評価。		15 ～ 1		
				④腕と腕種・腕づま・吸い口の大きさや形状のバランスなど、腕の見た目の美しさ、楽しさの評価。		10 ～ 1		
			⑤味付けや持込食材の使用内容など表現性の評価。(PRポイントも踏まえた上で)		5 ～ 1			
	共通	④作業が衛生的で、段取りがスムーズか。		5 ～ 1				
⑤包丁の手入れの状態や包丁等調理道具の扱い、作業中の姿勢は適切か。		5 ～ 1						
		作業審査 25点満点			作品・味見審査 60点満点			
日本料理部門 85点満点								
西洋料理部門	鶏肉の捌き方	①鶏かぶとの捌きは適切か。		5 ～ 1				
		②ソースの作り方は適切か。		5 ～ 1				
	鶏胸肉のヴィガラードソース			①鶏肉の焼き加減(焼き色・火の入り方)や味付け、温かさなど、鶏肉のおいしさの評価。		15 ～ 1		
				②ヴィガラードソースの出来具合(ソースの特徴である甘酸っぱさとほろ苦さの組み合わせ、味付けのバランスなど)の評価。		10 ～ 1		
				③付け合わせの味付けや調理法など、付け合わせの評価。		10 ～ 1		
			④出来上がりの見た目の評価。(ソースのかけ方や鶏肉と付け合わせのバランスなど)		10 ～ 1			
			④味付けや持込食材の使用内容など表現性の評価。(PRポイントも踏まえた上で)		5 ～ 1			
共通	⑤作業が衛生的で、段取りがスムーズか。		5 ～ 1					
	⑥包丁の手入れの状態や包丁等調理道具の扱い、作業中の姿勢は適切か。		5 ～ 1					
		作業審査 20点満点			作品・味見審査 50点満点			
西洋料理部門 70点満点								
中国料理部門	姜葱墨魚花	①きゅうり、トマトの切り方は適切か。		5 ～ 1	①いかの切れ目の間隔(2mm)・深さ(2/3以上)、きゅうり・トマトの厚さ(各2mm)と均一さ、盛り付け全体の美しさの評価。		15 ～ 1	
		①いかの切り方は適切か。		5 ～ 1	②いかのゆで加減・味付け、姜茸汁の味付け、総合的なおいしさの評価。		10 ～ 1	
	豚もも肉を使った炒め物料理			③食材の炒め方(火の入り方、油ぎれの様子等)、味付け・食材と調味料の絡み具合、温かさなど、おいしさの評価。		15 ～ 1		
				④食材の彩り・つや、盛り付け方などの見た目の美しさ、楽しさの評価。		10 ～ 1		
				⑤味付けや持込食材の使用内容など表現性の評価。(PRポイントも踏まえた上で)		5 ～ 1		
	共通	⑤作業が衛生的で、段取りがスムーズか。		5 ～ 1				
		⑥包丁の手入れの状態や包丁等調理道具の扱い、作業中の姿勢は適切か。		5 ～ 1				
		作業審査 30点満点			作品・味見審査 55点満点			
中国料理部門 85点満点								

(2) 課題別審査項目・審査の目安・得点一覧

日本料理部門 作業審査

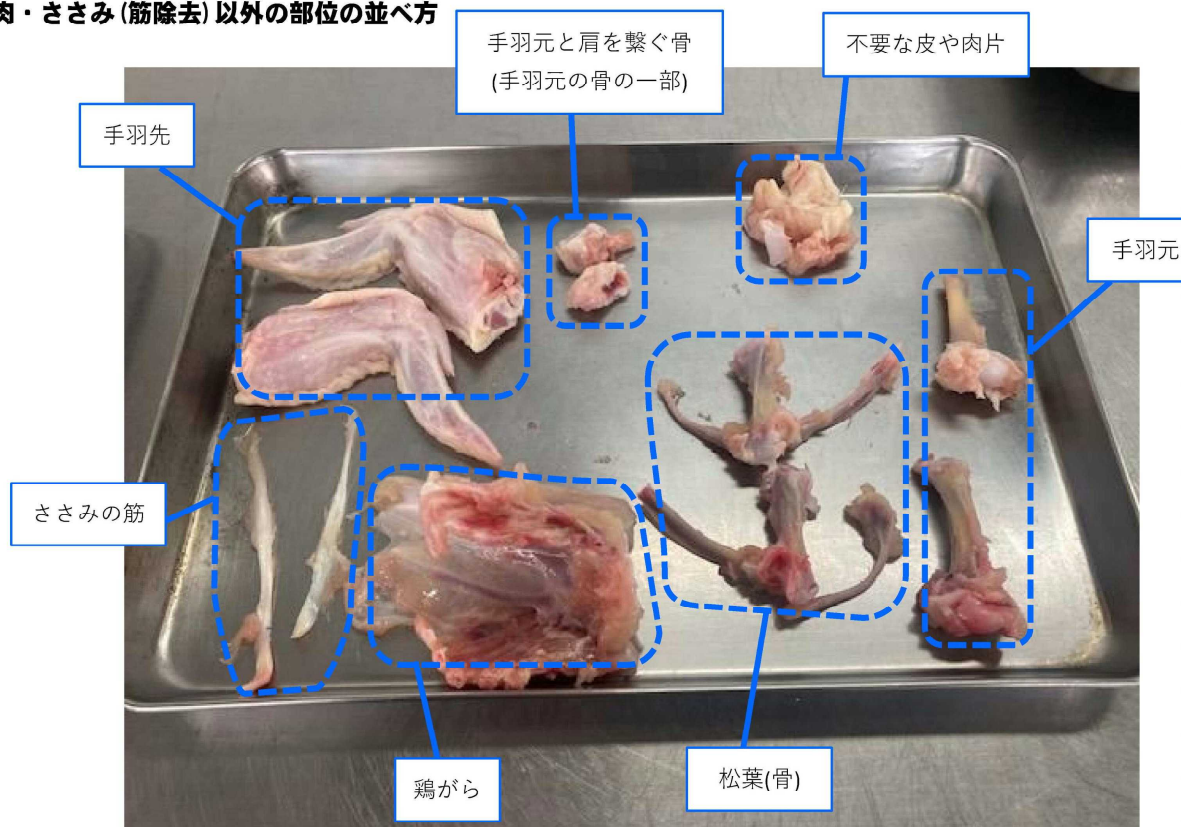
審査項目・審査の目安・配点	
小 鯛 の 姿 作 り	①魚をおろす作業は適切か。
	中骨に身が残らず、腹骨や膜も除去されきれいにおろしている。 5点
	中骨に身はなく、腹骨も膜も除去しているが、おろし方がやや雑。 4点
	腹骨、膜は除去しているが、中骨に身がやや残っている。 3点
	中骨に身が残り、腹骨、膜の除去も雑。 2点
	おろし方の基本が全く身についていない。 1点
	②皮の湯霜はきれいにできているか。
	湯霜の作業手順、仕上がりともに問題ない。 5点
	作業手順は問題ないが、仕上がりに若干ムラがある。 4点
	作業手順は問題ないが、仕上がりが雑。 3点
海 老 を 使 っ た 椀 物 料 理	作業手順にやや問題があり、仕上がりも雑。 2点
	湯霜の作業手順が全く身についていない。 1点
	③だしの取り方は適切か。
	作業手順に問題もなく、清んだ(きれいな)だしが取れている。 5点
	作業手順に問題はないが、だしにやや濁りがある。 4点
	作業手順に問題はないが、だしが濁っている。 3点
日 本 料 理 共 通	作業手順にやや問題がある。 2点
	だしの取り方が全く身についていない。 1点
	④作業が衛生的で、段取りがスムーズか。
	衛生面の配慮は問題なく、段取りは滞ることなくスムーズ。 5点
	衛生面の配慮は問題ないが、段取りが若干もたついている。 4点
	衛生面の配慮は問題ないが、段取りにもたつきが見られる。 3点
	衛生面の配慮に欠け、段取りにもたつきが見られる。 2点
	衛生面への配慮が全く見られない。 1点
	⑤包丁の手入れの状態や包丁等調理道具の扱い、作業中の姿勢は適切か。
	包丁の状態や包丁等調理道具の扱い方、作業中の姿勢全て問題ない。 5点
	包丁の状態や包丁等調理道具の扱い方はよいが、姿勢が悪い。 4点
	包丁等調理道具の扱い方、姿勢は問題ないが、包丁の状態が悪い。 3点
	姿勢は問題ないが、包丁の状態や包丁等調理道具の扱い方は悪い。 2点
	包丁の状態や包丁等調理道具の扱い方、作業中の姿勢全てが悪い。 1点

審査項目・配点		
小鯛の姿作り	①刺身のそぎ切り・四つ切りの大きさのバランスや切り口、あしらいと姿作りのバランスなど、盛り付けの美しさ、楽しさの評価。 15点配点	
	＜所見、評価のポイント等＞	／15点
海老	②吸地(出汁)の風味、味付け、温かさなど、吸地のおいしさの評価。 15点配点	
	＜所見、評価のポイント等＞	／15点
を使	③椀種・椀づま・吸い口の風味や食感、味付け、味のまとまりなど、椀種のおいしさの評価。 15点配点	
	＜所見、評価のポイント等＞	／15点
た椀物	④椀と椀種・椀づま・吸い口の大きさや形状のバランスなど、椀の見た目の美しさ、楽しさの評価。 10点配点	
	＜所見、評価のポイント等＞	／10点
料理	⑤味付けや持込食材の使用内容など表現性の評価。(PRポイントも踏まえた上で) 5点配点	
	＜所見、評価のポイント等＞	／5点

西洋料理部門 作業審査

審査項目・審査の目安・得点	
鶏肉の捌き方	①鶏かぶとの捌きは適切か。
	作業審査委員は、バットに並べたられた部位(次ページ参照)審査を見て審査を行う。
	骨や筋に無駄な肉が付いておらず適切に捌けている。 5点
	(5～3点の間) 4点
	骨、筋から肉を取る技術は概ね身についている。 3点
	(3～1点の間) 2点
	骨、筋から肉が取り切れておらず、捌く技術が身についていない。 1点
鶏胸肉のヴィガラードソース	②ソースの作り方は適切か。
	作業審査委員は、オレンジ下処理のポイント「皮・果肉の白い部分の除去、皮のジュリエヌ」を踏まえて審査を行う。
	オレンジの下処理、ガストリックはしっかりできている。 5点
	(5～3点の間) 4点
	オレンジの下処理、ガストリックどちらの作業もまずまず。 3点
	(3～1点の間) 2点
	オレンジの下処理もガストリックも全くできていない。 1点
西洋料理共通	③作業が衛生的で、段取りがスムーズか。
	衛生面の配慮は問題なく、段取りは滞ることなくスムーズ。 5点
	衛生面の配慮は問題ないが、段取りが若干もたついている。 4点
	衛生面の配慮は問題ないが、段取りにもたつきが見られる。 3点
	衛生面の配慮に欠け、段取りにもたつきが見られる。 2点
	衛生面への配慮が全く見られない。 1点
西洋料理共通	④包丁の手入れの状態や包丁等調理道具の扱い、作業中の姿勢は適切か。
	包丁の状態や包丁等調理道具の扱い方、作業中の姿勢全て問題ない。 5点
	包丁の状態や包丁等調理道具の扱い方はよいが、姿勢が悪い。 4点
	包丁等調理道具の扱い方、姿勢は問題ないが、包丁の状態が悪い。 3点
	姿勢は問題ないが、包丁の状態や包丁等調理道具の扱い方は悪い。 2点
	包丁の状態や包丁等調理道具の扱い方、作業中の姿勢全てが悪い。 1点

胸肉・ささみ(筋除去)以外の部位の並べ方



鶏かぶとを捌き、胸肉・ささみ(筋除去)以外の全ての部分をバットに並べること。

鶏の捌き方は人それぞれであるため、上画像と全く同じにならない場合もあるが、できるかぎり上画像と同様に並べること。

なお、並べ方が上画像と全く同じでないことが評価に影響することはない。

審査項目・配点		
鶏 胸 肉 の ヴィ ガ ラ ー ド ソ ー ス	①鶏肉の焼き加減(焼き色・火の入り方)や味付け、温かさなど、鶏肉のおいしさの評価。 15点配点	
	〈所見、評価のポイント等〉	／15点
	②ヴィガラードソースの出来具合(ソースの特徴である甘酸っぱさとほろ苦さの組み合わせ、味付けのバランスなど)の評価。 10点配点	
	〈所見、評価のポイント等〉	／10点
	③付け合わせの味付けや調理法など、付け合わせの評価。 10点配点	
	〈所見、評価のポイント等〉	／10点
	④出来上がりの見た目の評価。(ソースのかけ方や鶏肉と付け合わせのバランスなど) 10点配点	
	〈所見、評価のポイント等〉	／10点
	⑤味付けや持込食材の使用内容など表現性の評価。(PRポイントも踏まえた上で) 5点配点	
	〈所見、評価のポイント等〉	／5点

中国料理部門 作業審査

審査項目・審査の目安・得点		
姜葱墨魚花	①きゅうり、トマトの切り方は適切か。〈それぞれ厚さの目安は2mm〉	
	きゅうり・トマトの薄切りがしっかりできている。	5点
	(5～3点の間)	4点
	きゅうり・トマトの薄切りはまずまず。	3点
	(3～1点の間)	2点
	きゅうり・トマトの薄切りが全くできていない。	1点
	②いかの切り方は適切か。〈切れ目：間隔2mm・深さ2/3以上〉	
	切り方がしっかりできている。	5点
	(5～3点の間)	4点
	切り方はまずまず。	3点
	(3～1点の間)	2点
	切り方が全くできていない。	1点
中国料理共	③作業が衛生的で、段取りがスムーズか。	
	衛生面の配慮は問題なく、段取りは滞ることなくスムーズ。	5点
	衛生面の配慮は問題ないが、段取りが若干もたついている。	4点
	衛生面の配慮は問題ないが、段取りにもたつきが見られる。	3点
	衛生面の配慮に欠け、段取りにもたつきが見られる。	2点
	衛生面への配慮が全く見られない。	1点
	④包丁の手入れの状態や包丁等調理道具の扱い、作業中の姿勢は適切か。	
	包丁の状態や包丁等調理道具の扱い方、作業中の姿勢全て問題ない。	5点
	包丁の状態や包丁等調理道具の扱い方はよいが、姿勢が悪い。	4点
	包丁等調理道具の扱い方、姿勢は問題ないが、包丁の状態が悪い。	3点
	姿勢は問題ないが、包丁の状態や包丁等調理道具の扱い方は悪い。	2点
	包丁の状態や包丁等調理道具の扱い方、作業中の姿勢全てが悪い。	1点

中国料理部門 作品・味見審査

審査項目・配点	
姜 葱 墨 魚 花	①いかの切れ目の間隔(2mm)・深さ(2/3以上)、きゅうり・トマトの厚さ(各2mm)と均一さ、盛り付け全体の美しさの評価。 15点配点
	<所見、評価のポイント等> / 15点
豚 も も 肉 を 使 っ た 炒 め 物 料 理	②いかのゆで加減・味付け、姜茸汁の味付け、総合的なおいしさの評価。 10点配点
	<所見、評価のポイント等> / 10点
	③食材の炒め方(火の入り方、油ぎれの様子等)、味付け・食材と調味料の絡み具合、温かさなど、おいしさの評価。 15点配点
	<所見、評価のポイント等> / 15点
	④食材の彩り・つや、盛り付け方などの見た目の美しさ、楽しさの評価。 10点配点
	<所見、評価のポイント等> / 10点
	⑤味付けや持込食材の使用内容など表現性の評価。(PRポイントも踏まえた上で) 5点配点
	<所見、評価のポイント等> / 5点

2 審査委員の規定

- (1) 審査委員は、養成施設の調理実習担当専任教員と著名シェフ等外部の調理従事者から構成され、その人数割合は、コンクール実行委員会において定めることとする。
- (2) 審査委員の人数は、1部門につき2名以上とし、審査委員は、当該部門の選手全員を審査する。
- (3) コンクール実行委員会の委員長は、審査委員会の委員長を兼務する。

3 賞の規定

出場者へ授与する賞は、次のとおりとする。

賞の種類	部 門		
	日本料理(85点満点)	西洋料理(70点満点)	中国料理(85点満点)
金 賞	(受賞割合調整中)	(受賞割合調整中)	(受賞割合調整中)
銀 賞	(受賞割合調整中)	(受賞割合調整中)	(受賞割合調整中)
銅 賞	(受賞割合調整中)	(受賞割合調整中)	(受賞割合調整中)