

和食ワールドチャレンジ2016

Japanese Cuisine International Competition

応募締切(第一次) 2016年7月20日

応募締切(第二次) 2016年8月10日

応募締切(最終) 2016年8月31日

<http://www.washoku-worldchallenge.jp>

詳しい情報はこちらをご覧ください

今年も、日本料理を世界に広げる意欲的な料理人を顕彰する料理コンテスト「和食ワールドチャレンジ」を開催します。「和食ワールドチャレンジ」は、日本国農林水産省が主催する日本料理の祭典。

日本料理に携わる人で、日本以外の国籍の持ち主であればどなたでも参加できます。予選審査(レシピ審査)を通過した10人の料理人は、2016年12月15日に東京で開催する決勝にご招待いたします。コンテスト上位3人には金賞、銀賞、銅賞を授与、その他の決勝進出者には奨励賞を授与します。

今回の日本料理のテーマは、「一汁一菜」。ご飯と、お椀(一汁=汁物)、メインディッシュ(一菜=自由におかず)の3つだけで構成するシンプルな和食の基本で勝負!

なお、レシピの応募は、オリジナルのメインディッシュのみです。メインディッシュは、冬野菜をメインにしたオリジナルの一品を考えてください。お椀については、決勝にて、ファイナリストに課題料理として「アジのつみれのお味噌汁」を作ってもらいます。決勝は、前日に1時間の仕込みをし、当日は2時間で4人分の炊飯とメインディッシュとお椀を作ってもらいます。

あなたとあなたの店がさらに大きく飛躍するチャンスをその手でつかみ取ってください。主催者、スタッフ一同、心からお待ちしています。

■作品規定

- ・他の料理コンテストで賞を受けていない作品で、応募者が開発したオリジナルメニュー、または、応募者が経営(勤務)する店のオリジナルメニューであること(応募者が店の従業員である場合は、本コンペティションの応募に関してオーナーまたは店長の了承を得てください。応募をもって、オーナーまたは店長の了承を得たものとします)。
- ・応募作品は一品料理(コース料理の中の1品でも可)。1人3作品まで応募できます。
- ・使用する材料、その使用量、作り方、盛り付け方を含めて、レシピから第三者が正しく再現できるものであること。
- ・お菓子、デザート、ドリンクは対象外です。

■応募資格

- ・日本以外の国籍を有する料理人および料理学校生(現在の居住地は日本国内外を問いません)

■応募方法

- ・WEBサイトから、または郵送で応募フォームをお送りください。記入事項は日本語、英語、中国語のいずれかをお願いします。
- ・WEBサイトから応募フォームを送信… <http://washoku-worldchallenge.jp> から応募フォームを送信してください。
- ・応募フォームをプリントアウトして郵送… 応募用紙をプリントアウトして必要事項を記入のうえ、次の住所に郵送してください。

〒134-8729
日本郵便株式会社葛西郵便局 私書箱20号
和食ワールドチャレンジ事務局 宛

■個人情報について

- ・応募用紙に記入された個人情報は、和食ワールドチャレンジ事務局(日経BP社)が管理し、審査結果の発表、応募者への問い合わせ、入賞者への連絡等、本コンテストの実施に必要な範囲で使用いたします。

■作品の公開について

- ・応募作品は本コンテストのWEBサイト、大会パンフレットなどにて紹介する予定です。また、和食ワールドチャレンジ事務局は、応募作品を映像・出版物等へ掲載する使用権を有します。応募者はこれを了承のうえご応募ください。

■応募締切

- ・第一次:7月20日まで着(技術点5点UP)、第二次:8月10日まで着(技術点3点UP)、最終:8月31日必着

■審査

・第一次予選審査

応募フォームの記載内容を日本料理の専門家が、日本料理らしさ、料理の完成度、オリジナリティ、日本料理に対する考え方などの観点から審査します。(計30点) アイデアを、素早く形にできる技術点として、7月20日までに応募できればプラス5点、8月10日までに応募できればプラス3点となります。(満点35点)

第一次審査通過のお知らせは、9月中旬を予定しております。
第一次審査通過レシピについては、改めて詳しいレシピをお送りいたします。
この詳しいレシピの中から、20作品を選び、第二次審査に進めます。

・第二次予選審査

詳しいレシピを元に、日本でレシピを再現、試食審査を行い、決勝進出作品10を選出します。

・決勝審査

2016年12月15日に東京で開催。決勝進出者の渡航費と宿泊費は和食ワールドチャレンジ事務局が負担いたします。
決勝審査では、応募作品とそれ以外に全員共通の課題料理(後日発表)を、実際に調理してもらい、
審査員が調理技術と料理の完成度を評価します。

■質問・問合せ

<http://washoku-worldchallenge.jp/2016/index.html#contact>