

「ザ・マイスター」 中国料理レシピコンテスト

作品募集要項

[募集部門] ①魚介部門 ②畜禽部門 ③点心部門 ④もち麦部門

[金賞特典] 賞金 各部門の金賞3万円、全体の1位には特賞5万円

[応募資格]

- ①年齢、従事年数不問。(ひとりで複数部門、複数作品提出できます)
- ②個人の名前で応募すること。(団体名や店舗名あるいは複数の名前では受け付けない)

[応募締切] **2024年8月31(土) <当日消印有効>**

[主催] 公益社団法人日本中国料理協会

[協賛] 全国養鱒振興協会 (株)はくばく 古越龍山
長崎県文化観光国際部物産ブランド推進課

一. 部門別テーマと規定

1. 全国養鱒振興協会協賛 魚介部門

テーマ	「国産ニジマスを主材料とした中国料理」
規定	①レシピは、1人分、原価は自由とする。レシピ写真は1皿に1名分を盛り、撮影、添付すること。 ② 国内産 のニジマスを使用し、中国料理の調理技術を活用した料理であること。冷熱不問。 ③副材料は自由とするが、魚類(イクラなど魚卵を含む)は使用しないこと。 ④器の色、形状は自由とする。

2. 古越龍山協賛 畜禽部門 (20歳以上)

テーマ	「紹興酒とのペアリング 肉類を主材料とした中国料理」
規定	①レシピは、1人分、原価は自由とする。レシピ写真は1皿に1名分を盛り、撮影、添付すること。 ②国産の肉類を主材料とし、中国料理の調理技術を活用した料理であること。 牛、豚、鳥、羊など、種類と部位不問。 ③ 古越龍山を1種類以上使用すること。どの古越龍山を使用したか明記すること。 ④ペアリングする紹興酒は「 古越龍山 純龍 」とする。 「古越龍山 純龍」商品情報 https://www.eishogen.co.jp/koetsuryuzan/jyunryu/ ⑤器の色、形状は自由とする。

3. 長崎県 文化観光国際部物産ブランド推進課 協賛 / 点心部門

テーマ	「長崎県産そのぎ茶を使った中国料理の点心」
規定	<p>①レシピは、1人分、原価は自由とする。レシピ写真は1皿に1名分を盛り、撮影、添付すること。</p> <p>②下記のお茶いずれかを使用した中国料理の点心を作成すること。天然色素の使用を可とする。甜鹹不問。</p> <p>A：抹茶：豊かな香りと渋みの抹茶ROYAL 1g/25円で算出すること</p> <p>B：茶葉：玉緑茶 冴[SAE] 1g/20円で算出すること</p> <p>https://sonogitea.com/product/</p> <p>③器の色形は自由とする。</p> <p>※作品応募を条件にサンプルを配布いたします（先着順）</p>

4. ㈱はくばく協賛 / もち麦部門

テーマ	「国産もち麦を使った中国料理」
規定	<p>①レシピは、1人分、原価は自由とする。レシピ写真は1皿に1名分を盛り、撮影、添付すること。</p> <p>②主菜、主食、スープのいずれでも可とするが、食材の特性（食感、栄養価等）を活かした中国料理であること。もち麦の原価は100g/120円で算出すること。</p> <p>③器の大きさ、形状は自由とする。</p>

二. 応募レシピ

(1) レシピ内容・書き方

- ①応募作品は応募者が各部門のテーマに沿って自ら考案したオリジナル作品であること。
- ②中国料理の調理技術を活用していること。中国料理の範囲を逸脱しないこと。
- ③作品名（中国語と日本語）、作品のコンセプト、料理の提供方法、食べ方を必ず記入すること。
- ④食材欄には、使用する全ての食材、調味料を正しく記載すること。
 - A：分量はグラム単位で記入し、1gに満たない物のみ「少量」と記載すること。
 - B：原価は、市場等で販売されている金額から起算し、それぞれの食材の金額を記入すること。
 - C：「少量」の基本調味料（塩、砂糖、醤油等）のみ、合算した原価の記載を可とする。
 - D：無味の基本スープは食材としてレシピに記載することができる。
- ⑦第三者がレシピを読んで再現出来るように記入すること。また、出来る限り中国料理用語を用いること。（カットする、スライスする→片に切る、絲に切る等）
- ⑧全体写真を必ず1枚送付すること。全体写真とは別に、揚げ物など切って中身がわかる写真、角度を変えた写真の添付を1枚のみ可とする。写真の背景は白色のみとする。白以外の背景色、お盆の使用、身元の方分かる物がある写真は不可とする。写真サイズは2～3MB程度を推奨。
- ⑨指定のエントリーシートを使用すること。書き切れない場合はレシピ用紙をコピーし、記入すること。なお、レシピは手書きよりも見やすいワープロ打ちを推奨する。

三. 審査について（書類審査）

各部門5名以上の審査員が応募レシピと料理写真について審査（書類審査）を行い、優勝者並びにグランプリを決定します。

部門	審査項目 (配点)			
	魚介	主材料（ニジマス）の活用 (30)	調理技術 (30)	レシピの精度 (10)
畜禽	紹興酒と料理の相性 (30)	調理技術 (30)	レシピの精度 (10)	外観 (30)
点心	テーマ食材（お茶）の活用 (30)	調理技術 (30)	レシピの精度 (10)	外観 (30)
定食	テーマ食材（もち麦）の活用 (30)	調理技術 (30)	レシピの精度 (10)	外観 (30)

四. 表彰

各部門の金賞には、賞金3万円と日本中国料理協会会長賞。2～5位にはそれぞれ賞状を贈呈。グランプリ1名には、賞金5万円を贈呈する。

(例：2部門で金賞とグランプリを獲得した場合、11万円になります)

五. 応募方法

- (1) コンクール応募費用は無料（但し、応募作品製作費は応募者の負担とする）。
- (2) コンテスト結果については、応募者宛に Emailにて通知致します。また、日中協ホームページにて発表します。
- (3) 専用の応募用紙を使用すること。応募者本人のメールアドレスを必ず記入すること。
- (4) 角2封筒（A4サイズ）にレシピ、写真を同封し郵送、または **Email**にてご送付ください。**Email**で応募いただいたレシピはA4のコピー用紙に印刷し審査委員会に提出します。
- (5) 応募作品の出版物その他への使用権は主催者に帰属し、許可なく書籍、SNS、インターネット等への掲載を禁止します。個人情報には主催者が厳重に管理し、当コンクール関連事業以外には使用致しません。

※ 応募レシピは返却しません

応募・書類請求・問合せ先

(公社) 日本中国料理協会 事務局 「ザ・マイスター」 レシピコンテスト係
〒103-0012 東京都中央区日本橋堀留町2-8-5 JACCビル3F
TEL 03(3666)5415 E-mail contest@jaccc.or.jp

※ 応募用紙は日中協HPよりダウンロードできます <http://www.jaccc.or.jp/>

紙での配布をご希望の方は、コンクール事務局までお知らせください

