

公益社団法人日本中国料理協会東京地区本部主催
TCC-1 第5回中国料理コンクール作品募集要項
Tokyo Chinese Competition 2025

コンクールの目的：

中国料理に従事する調理士の調理技術・技能の評価とその奨励を行うことにより、中国料理調理技術・技能の向上及び後継者の育成、国産食材の有効活用や消費拡大に資する。あわせて外食産業の健全な発展並びにレストラン、ホテル、旅館等での中国料理の振興をはかり、一般消費者に対する啓蒙、普及を通じて、東京都の行う食育事業に寄与し、国民の健康で豊かな食生活の発展に貢献することを目的とする。

日時・場所：2025年8月27日（水）武蔵野調理師専門学校

主催：公益社団法人日本中国料理協会 東京地区本部

後援：東京都〈申請中〉

協賛：キッコーマン食品(株)（麺部門）

協力：武蔵野調理師専門学校

応募資格：コンクールの応募資格・条件は以下のとおりとする。

1. 東京、京浜、関東地区本部域内の店舗等において、中国料理の調理業務に従事していること。
2. 決勝競技当日、40歳未満であること（生年月日が、1985年8月27日以降の者）
3. 個人名で応募すること。（団体名や店舗名あるいは複数の名前では受け付けない）

募集期間：2023年4月1日～6月30日〈当日消印有効〉

必要書類：1. 「応募レシピ用紙」（必要事項をすべて記入すること）

2. 作品の写真を「応募レシピ用紙」の所定位置に貼付する

（なお、作品の写真には、試食用の料理を加えて写す必要はありません）

応募費用：無料

その他：

- ・提出した応募書類は返却しません。
- ・レシピおよび調理作品の出版物その他への使用权は、主催者に帰属します。
- ・コンクール作品にかかる制作費用は、応募者の自費となります。
- ・個人情報はコンクール事務局が厳重に管理し、当コンクール以外には使用しません。

※ 募集要項及び「応募レシピ用紙」は（公社）日本中国料理協会本部のホームページよりダウンロードして下さい。（www.jaccc.or.jp）

コンクール部門と課題、規定：

1. 部門別応募規定

区分	部門	テーマ	規定
A	麺部門	キッコーマン「大豆麺」を使用した麺料理	<p>①レシピの分量は1人分、原価は600円以下。 <u>麺の原価は1人前 62g 150円で計算すること。</u></p> <p>②指定の大豆麺（5ページ参照）を使用し、中国料理の調理技術を活用した麺料理であること。副材料は自由とする。</p> <p>③器の形状、素材、色彩は自由とする。</p> <p>④決勝では、90分間に盛り付け審査用1人分、写真撮影用1名分、また別皿に試食採点用として4人分（フルポーション）を作成すること。（計6名分）</p>
B	熱菜部門	国産豚肉を主材料に使用した中国料理の熱菜	<p>①レシピの分量は6人分、原価は4,500円以下。</p> <p>②中国料理の調理技術を活用した熱菜であること。</p> <p>③国産豚肉を主材料とすること。副材料は自由とするが、料理の主・副がはっきりしていること。</p> <p>④器の形状、素材、色彩は自由とする。</p> <p>⑤盛り付け審査用6人分を全て一皿盛りにする事。</p> <p>⑥決勝では、90分間に盛り付け審査用の6人分、また別皿に試食採点用としてフルポーション8人分を作成すること。 （熱菜は盛り付け審査用を撮影します）</p>

2. 全部門共通事項

<p>①決勝競技での料理の制作時間は90分以内とする。（彫物、飾り、付け合わせを含む）</p> <p>②主材料、副材料、調味料など、使用する食材すべてを原価に含めること。</p> <p>③食べられない物は器に盛らないこと。</p> <p>④器の形状、素材、色彩は自由とする。ただし、店名、個人名などが入っていないこと。</p> <p>⑤事前作業（下処理済み食材）については、90分間の調理作業に収まりきらない、補助的な作業に限り、事前に下ごしらえした食材を持込むことを許可する。ただし、「応募レシピ用紙」の【事前作業】欄に内容が明記されており、なおかつ、審査委員会がその内容を許可したのみとする。</p> <p>持込み可：（【事前作業】欄に明記されており、かつ審査委員会が許可した）戻した乾物、調味していないすり身、漬け込み、基本スープなど</p> <p>持込み不可：味を入れたスープ、事前に切り揃えた食材、調合済みのタレやソースなど</p> <p>⑥決勝競技では、圧力鍋、エスプーマ等を調理器具として使用することができる。器具は各自が決勝競技会場に持参すること。</p>
--

規定の補足：

1. 応募レシピについて

- ①応募者が自ら考案した料理作品のレシピであること。
- ②中国料理の調理技術を用い、主材料の持ち味を活かした料理を創造すること。
- ③募集の課題に合致した料理作品であること。
- ④作品名には、必ず中国語と日本語を付けること。
- ⑤【作品コンセプト】欄にはテーマ、イメージ、作品の意図、料理の特徴など、【食べ方】欄には、食べる順番、料理とソースの組み合わせなどを記入すること。
- ⑥材料、数量、原価を必ず明記すること。なお、原価は市場における常識的な価格で計算すること（誤記、未記入は減点とする）。
- ⑦調味料は、省略せずに正しい重量をグラム表記すること。ただし1g以下のものに限り、「少々」と表記してよい。
- ⑧「応募レシピ用紙」は規定の用紙を使用すること。食材、作り方など書ききれない場合はコピーして使用すること。
- ⑨パソコンで「応募レシピ用紙」に記入する場合、下記よりダウンロードして使用すること。
※ パソコンでレシピを入力・作成することを推奨します。

「応募用紙」のダウンロード www.jaccc.or.jp

2. 写真について

- ①写真の背景は白色のみとする（違反者は失格）。
- ②店名や個人名が写っているものは失格とする。
- ③決勝競技で、「応募レシピ用紙」の写真と余りにもかけ離れた盛り付けをした場合は、減点する。

3. 決勝競技での注意点

- ①規定の90分間以内にすべての調理作業を行い、作品を完成させること。90分を超えた場合は、超過時間に応じて減点とする。
- ②決勝競技前に、準備物および食材、器、調理器具などをチェックし、違反者は減点とする。
- ③決勝競技の会場には、ガスレンジ、調理台、シンク、冷蔵庫、冷凍庫等の厨房機器を備える。
※ 共用スチコンは1台のみ
- ④鍋、まな板、炸釜、蒸籠、麺棒、バット、ボウル等の器具類は、事前に申請した物に限り使用することができる。
- ⑤包丁、杓子（お玉）および特殊な器具類（圧力鍋、エスプーマ等）は、出場者自身が持参すること。
- ⑥基本調味料、植物油等は、決勝競技会場に用意してあるものを使用できる。
- ⑦決勝競技中の携帯電話の使用を禁止する。また競技中は、競技委員の指示に従うこと。
- ⑧決勝競技で使用する食材等、並びに交通費については、決勝出場選手の自費とする。

審査について

1. コンクール規定の最終的な解釈権は審査委員会に帰属することとする。
2. 予選審査
 - ①応募レシピと写真による予選審査を行い、両部門とも決勝出場選手各 6 名、計 12 名を決定する。(予選審査では試食審査を行わない)
 - ②応募者宛の通知を以って、予選審査の結果発表に代える。(2025 年 7 月予定)
この間、予選結果についての問い合わせには一切応じられない。

3. 決勝審査

2025 年 8 月 27 日、決勝出場選手が調理した料理作品を実際に試食し、決勝審査を行う。

○審査会場：武蔵野調理師専門学校（東京都）

○審査委員：(公社) 日本中国料理協会東京地区本部役員他、計 8～10 名

○審査項目＜A・B部門共通＞

審査項目	観点	配点
① 味・食感	主材料の魅力が引き出されているか(副材料が際立ちすぎているか)、調味料との組合せは適当であるか	30点
② 技術力	中国料理の調理技術が正しく使われているか、刀工が優れているか、盛り付けが綺麗であるか、および総合的な調理技術の評価	30点
③ 実用性	レストラン等での提供に適しているか	20点
④ 創造性	独創性、アイデア、アレンジ(洋、和食との融合など)の評価と、中国料理としての適合性、全体のバランス、色彩感覚	15点
⑤ レシピ・盛り付け	レシピの内容通り制作されているか(特徴、分量、原価、調理時間、提供方法など)、写真通りに盛り付けられているか	5点

※ 決勝当日は審査員が調理会場に入り、調理作業、衛生面をチェックします

4. 表彰(各部門別)＜申請中＞

第1位 金賞 東京都知事賞／副賞 賞金5万円

第2位 銀賞 (公社) 日本中国料理協会会長賞／副賞 賞金3万円

第3位 銅賞 (公社) 日本中国料理協会東京地区本部長賞／副賞 賞金1万円

問合せ・応募用紙の提出先

〒103-0012 東京都中央区日本橋堀留町 2-8-5

(公社) 日本中国料理協会本部事務局内

第5回東京中国料理コンクール係

contest@jaccc.or.jp

キッコーマン食品(株)協賛 「麺部門」テーマ食材

	<p>キッコーマン食品(株)</p> <p>大豆麺 平麺 (左)、細麺 (右)</p> <p>内容量：124g (62g/食×2人前)</p> <p>*麺には小麦も使用しています。</p>
--	---

コンセプト

- ・大豆 50%配合、高たんぱく・低糖質※・食物繊維たっぷり
- ・好きな麺の代わりにお使いいただける麺のみのタイプ

※日本食品標準成分表 2020 年版乾燥うどん比較

味わい

- ・細麺はのどごしなめらかで、そば、そうめん、中華麺の代わりにおすすめ
- ・平麺は口当たりなめらかで食べごたえがあり、温かい汁うどんや濃厚なソースの pasta の代わりにおすすめ

こだわりポイント

- ・麺 1 食当たり たんぱく質 18g (鶏もも肉 100g とほぼ同等)、糖質 40%カット (乾燥うどん比)、食物繊維 5g
- ・いつもの麺を置き換えるだけで、カラダにうれしい麺料理へ

サンプル提供について

コンクールへの応募を前提に、1人1セット (細麺、平麺、各2人前) を提供します。
 第一弾として、4月22日に日本中国料理協会本部1Fにて、商品説明会 (試食) を実施し、会場にてサンプルを配布します。
 第二弾は 4/23 以降、説明会に参加出来なかった方を対象に郵送にてサンプルを配布いたします。
 ①氏名 ②店舗名 ③送付先を明記し下記までお申し込みください。
 ※ 数人分まとめて申請する場合は応募者全員の氏名を記載してください
 申込先：contest@jaccc.or.jp