

公益社団法人 全日本司厨士協会 東海地方本部

「愛知県産鹿肉を使用した料理コンテスト」

1. 目的

このコンテストは、公益社団法人全日本司厨士協会東海地方本部所属の会員を対象に料理コンテストを実施し、専門調理技術の向上と活性化を図り、指定食材や地域の地産地消の新たなあり方とともに、愛知県産鹿肉の高品質のアピールを行い、新しい食の創造と食育に寄与することを目的とする。

2. 日 時：2013年7月3日(水) 8:00名古屋国際ホテル メインキッチン集合
8:10全体ミーティング
8:50競技開始
12:00課題提出・審査
15:00表彰式(総会時)

3. 会 場：名古屋国際ホテル
〔住所〕名古屋市中区錦3-23-3〔TEL〕(052)-961-3111

4. 競技方法

①一次予選：レシピ審査(メイン料理4人分) ※料理写真添付すること
*東海3県の地産食材使用を中心に使用してください。
(バラエティーに富んだ食材、使い勝手の良さを十二分に引き出す)
*肉の使用量は自由。一次予選での料理写真用の肉は他の肉で代用しても良い。

②本 選：レシピ審査を通過した8名が出場(事務局より、6/21頃通知)
個々盛で4名分提出(試食用2皿・展示用2皿)
*決勝出場者へは、事前に鹿肉(もも肉)1200g(練習用含む)を発送
*出品皿は27cmディナー皿白色(協会指定皿使用)

5. 本選での食材は全て各自用意

- ・野菜、ソース類、調味料類等
- ・3000円以内は協会負担 ※領収書を本選当日に提出、精算
- ・特殊器具の持ち込み自由

6. 申込み方法：申込用紙に記入の上、下記までメール又は郵送にてお送り下さい。

※写真添付

※原則、レシピはパソコンで作成してください。

申込用紙の電子データが必要な方は下記メールアドレスへお問合せ下さい。

公益社団法人 全日本司厨士協会東海地方本部料理コンテスト運営委員会事務局
〔住所〕〒460-0850 名古屋市中区千種区今池4-8-10〔TEL・FAX〕(052)-731-8244
〔E-mail〕ajca_toukai@yahoo.co.jp

応募締切日：2013年6月20日(木)

各 賞：●愛知県知事賞 ●名古屋市長賞 ●名古屋商工会議所会頭賞 ●中日新聞社賞
(予定) ●東海地方本部長賞 ●東海地方本部理事長賞 ●愛知県本部長賞

- 主催／(公社)全日本司厨士協会東海地方本部
- 後援／愛知県、名古屋市、中日新聞社、名古屋商工会議所(予定)
- 協力／NPO法人ボランティアネイバース