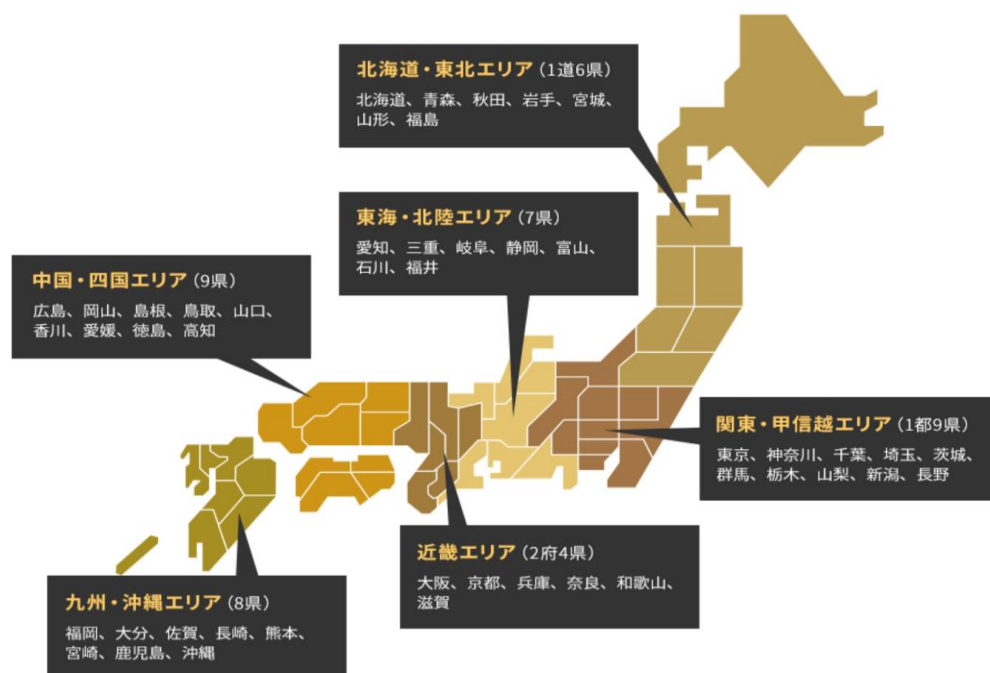


CHIEF-1

グランプリ 2023

2回戦 (エリア予選)

ルールブック



◆ルール

テーマ

地元を盛り上げるフェス飯

- コロナ禍の影響で中止していた、イベントが軒並み復活しているなか、参加者にとっての魅力のひとつが「フェス飯」。オリジナリティあふれ、地元を盛り上げる「フェス飯」、食べると楽しくなる「フェス飯」を創造してください。
- **難しい調理法は必要ありません。キッチンカーや野外でも提供できるのが「フェス飯」です。** 地元の食材の個性を生かした「フェス飯」、地元への愛を表現した「フェス飯」料理への愛を感じられる「フェス飯」を完成させてください。
(※この場合の地元はエントリーした現住所もしくは出身地の都道府県どちらかとします)

時間・人数

45分で4皿完成させてください

- エントリーの際に提出した料理を制限時間45分で1皿×4人前作っていただきます。
(審査員試食用と撮影用で合計4つ同じ皿を完成させてください)
(取り分けは不可とします)
- 時間内に未完成だった場合は、そのまま作品として提出してください。
- 試合終了後の料理は一律、常温状態での保管になります。
- **選考順によっては、完成後、1時間程度経過してから試食する可能性があります**
その点を考慮してレシピを作成してください。(料理は一切、温めなおしはできません。
スープやソースの再加熱も不可です)

採点方法

審査の最重要ポイントは「発想力・独創性」です。
その上で「食材の活かし方」「料理の楽しさ」「味」を審査します。

調理道具・食器

- **料理を盛り付ける食器は、各自ご持参ください。ケータリング容器でも構いません。**
- コックコート・エプロンもしくは前掛け・包丁は必ずご持参ください。
- その他の調理器具は共通で用意いたします(別紙参照)
- ミキサー、フードプロセッサーなど共通使用の道具に関しては、使用後は必ず洗浄して
もとの場所に戻してください。
- スライサーやワッフルスライサーなどの持ち込みも可能です
- 炭火、わら、薪への着火は消防の関係で不可とします。

副食材

上限10,000円とし、各自事前購入してください

- 食材は上限10,000円で各自、事前購入してください。準備エリアでそれぞれ使用する予定の食材をバットに広げていただきチェックします。揚げ油や塩、胡椒などの会場にそろえてある基本調味料は原価外です。
- すぐに使用できる状態に調理した食材(皮を剥く、種をとる、輪切り、薄切り、みじんぎり等の下処理操作、加熱操作)状態での持ち込みはご遠慮ください。ただし、使用せずに廃棄する部分が多く出てしまうため、必要最低限の大きさ、分量にカットした食材は持ち込み可能です。
- 魚介類は水洗い(内臓などを除去)した状態で持ち込みください。
- 持ち込み食材、調味料に関しては、購入単価ではなく、使用量で金額を算出します。可能であれば購入した際のレシートなどを用意していただければと思います
例 ●バジル1P購入価格200円 使用量半分の場合 100円と計算
●人参1P(3本入り)購入価格150円 使用量1本の場合 50円と計算
●サルサソース1瓶450円 使用量1/5 90円と計算

調味料

基本調味料は各ブースにあります。事前計量は可能です

- 基本調味料は各ブースに用意があります(別紙参照)使用量だけを各自確保してください。
- 粉類、砂糖類、油脂類、スパイスなどの事前計量は可能とします。
- 調味料の持ち込みも可能ですが、一般名詞として普及しているものに限りです。その調味料の費用は副食材費に含まれるものとします。

持ち込み可能な調味料

塩(各種)、砂糖(各種)、トレハロース、ハチミツ、水飴、転化糖など
穀物酢、米酢、ワインビネガー(各種)、バルサミコ、ホワイトバルサミコ
アップルサイダービネガーや柿酢などの果実酢、自家製酢(要事前相談)
醤油(濃口、薄口、白醤油、たまり、再仕込みなど)
ポン酢(市販)、醤油パウダー、ウスターソース類、スパイス各種
魚醤(ナンプラー、しょっつる、マルハラ鮎醬、コラチューラなど)
味噌類(自家製も含む)、乾燥野菜パウダー、ジャム(市販品)
木姜油、山椒油などの香味油(市販品のみ)、各種ピクルス
ベジタブルゼラチンやジェルエッセンスなどの凝固剤や増粘剤

不可な調味料

×肉醬(マルハラ肉醬や自家製ガラム) ×貝日塩(アワビの精)

- 各種市販加工品は食材として定着し、日常使用されているものは持ち込み可能です。
(例 ベーコン、生ハム、パンチェッタ、パン及びパン粉、トマトペーストやドライトマトなど
トマト加工品、オリーブ、アンチョビ、チーズ等)
- 冷凍フィユタージュ(パイ生地)、カダイフ、春巻きの皮、ライスペーパー、生麺等の
持ち込みは可能です(ただし塊、もしくは原型とし、事前の加工、型抜き等は
禁止とします)
パスタ類 マカロニ、ペンネ、スパゲティー等の乾麺の持ち込みは可能ですが、
パン生地(ブリオッシュ生地も含む)や生パスタ生地の持ち込みは不可です

出汁

調理時間がかかる出汁は1種類まで持ち込み可能です。

- 調理時間がかかる出汁に関しては1種類まで持ち込み可能です

持ち込み可能な出汁

牛のコンソメ、鶏のコンソメ、フォンドヴォー、フォンブラン
ブイヨンドヴォライユ、ブイヨンレギューム、生ハムの出汁
上湯 清湯 毛湯など各種中華だし
昆布出汁、椎茸出汁、昆布と椎茸の混合出汁

持ち込み不可な出汁

×トマトウォーター
×各種発酵野菜のエッセンス(発酵マッシュルームや乳酸発酵トマトなどを
使用したい場合は、もとの食材がわかる状態であれば持ち込み可能です。
会場で濾すなどの作業を行ってください)
×魚の出汁やホタテの出汁など短時間で味が出るもの
×ドミグラスソース、ベシャメルソース、マデラソース等完成した
ソースや各種ジュ

例 精進出汁を使いたい場合

椎茸出汁を持ち込み、炒り大豆(炒り米)を会場で加えて出汁をとる→可
鰹節と昆布のあわせ出汁→不可(昆布出汁を持ち込み、会場で鰹節を
加えて出汁を引いてください)

審査

審査員は各調理師学校の先生・地元シェフなど3名になります

- 審査は完成品の撮影が終わったあとに、別室に移動して行います
試食用のカトラリーは事務局の方で用意します(箸、ナイフ、フォーク、スプーン)
特殊なカトラリーが必要な方はご持参ください。
- * 試食審査終了後は、各自使用したブースに戻って、ブースの片づけをお願いします

基本調味料

各調理台にご用意します

NO	名称	数量	NO	名称	数量
1	塩	200g	5	薄力粉	200g
2	黒胡椒	ミル1本	6	片栗粉	200g
3	白胡椒	ミル1本	7	サラダ油	1ℓ
4	上白糖	200g			

共通調味料 共通台にご用意します。必要な量だけ取って使用してください

NO	名称	NO	名称
1	オリーブオイル (EV)	16	紹興酒
2	ごま油	17	赤ワイン
3	無塩バター	18	白ワイン
4	穀物酢	19	ブランデー
5	米酢	20	甜麴醬
6	黒酢	21	豆板醬
7	白ワインビネガー	22	コチジャン
8	赤ワインビネガー	23	オイスターソース
9	バルサミコ	24	パン粉
10	みりん	25	カレーパウダー
11	薄口しょうゆ	26	味噌
12	濃口しょうゆ	27	
13	日本酒	28	
14	生クリーム (45%)	29	
15	牛乳	30	

基本調理道具

各調理台にご用意します

NO	名称	数量	備考
1	まな板	2	
2	菜ばし	2	
3	お玉	1	
4	横口レードル	1	
5	フライ返し	1	
6	ホイッパー	1	
7	ピーラー	1	
8	調理用はさみ	1	
9	揚げ網	1	
10	耐熱ゴムべら 大	1	
11	耐熱ゴムべら 小	1	
12	木べら	2	
13	うろこひき	1	
14	計量カップ	1	200cc
15	ステンレスボウル (大)	1	直径 20 cm 程度
16	ステンレスボウル (中)	3	直径 15 cm 程度
17	ステンレスボウル (小)	3	直径 10 cm 程度
18	ステンレスサル (中)	1	直径 15 cm 程度
19	ステンレスバット (中)	3	A4サイズ
20	ステンレスバット (小)	3	A5サイズ
21	スプーン 大	3	
22	スプーン 小	3	
23	フォーク	1	
24	テーブルナイフ	1	
25	揚げバット	1	
26	揚げバット用網	1	
27	フライパン テフロン 大	1	直径 22cm 程度
28	フライパン テフロン 小	1	直径 18 cm 程度
29	半寸胴	1	直径 20cm程度
30	半寸胴用蓋	1	直径 20cm程度
31	片手鍋	1	直径 22 cm 程度
32	片手鍋用蓋	1	直径 22 cm 程度
33	片手鍋	1	直径 16cm 程度
34	片手鍋用蓋	1	直径 16cm 程度
35	炊飯器	1	
36	サランラップ 大	1	
37	サランラップ 小	1	
38	アルミホイル	1	
39	オーブンシート	1	
40	キッチンペーパー	2	
41	ふきん	5	

共通調理道具

共通台に用意します。使ったら必ず洗浄して戻してください

NO	名称	数量	備考
1	ミキサー		
2	フードプロセッサー		
3	オーブン		
4	サラマントー		
5	デンタルはかり		
6	おろし金		
7	すり鉢・すりこぎ		
8	まきす		
9	絞り袋		
10	口釜（ハツ口・丸口）		
11	卵焼き器		
12	バーナー		
13	タコ糸		
14	テフロン大板		
15	シノア		
16	電子レンジ		
17	圧力鍋		

* 炊飯器に関しては、各ブースに1台ずつありますが、電源の問題でブース内で炊飯できない可能性があります。その場合は会場となっている調理師学校のスタッフが電源が確保できる場所を案内しますので、そこで炊飯することになります

FAQ

Q1 ピータンの持ち込みは可能か？

問題ありません。ただし、すぐに使用できる状態に調理済み皮を剥く、種をとる、輪切り、薄切り、みじんぎり等の下処理操作、加熱操作)のものではなく殻付きのまま持ち込んでください。泥は、落とした状態で持ち込んでかまいません。

Q2 パートブリック、パートフィロは持ち込み可能か

持ち込んで問題ありません

Q3 スモークサーモン、生ハム等スライスしてある市販品は持ち込み可能か

スライスパック等、通常のスーパーなどで流通している商品であれば可能です。自家製のものは持ち込み不可です。また市販のブロックのものも、事前にスライスしたものは持ち込み不可なので、塊のまま持ち込みください。また、マグロや鮭等の大型の魚類の場合は必要な分を“さく”の状態であれば持ち込み可とします

Q4 各種、豆やビーツの缶詰（水煮）タケノコの水煮は持ち込み可能か？

持ち込んで問題ありませんが、レシピに必ず水煮と記載してください

Q5 中国料理で泡菜（野菜を塩水や老酒、香辛料などに漬け込んだもの）は持ち込み可能か？

持ち込み可能です。ただし、すぐに使用できる状態に調理済み（みじんぎり等の下処理操作、加熱操作）の状態での持ち込みはご遠慮ください

Q7 ニンジンを1/2本使用するがカットして持って行っていいか
可能です。

Q8 各種かいしきを持ち込んでいいか？
可能です。

Q9 セルクル型は持ち込んで問題ないか？
問題ありません

Q10 タイマーは持ち込んで大丈夫か？
持ち込んで問題ありません。

Q11 挽き肉は調理操作が行われた食材とみなされますか？
挽き肉を作成するのは難しいため、持ち込んでも問題ありません。

Q12 カニのほぐし身の冷凍は持込可能か？
問題ありません。

Q13 チーズは粉末にして持ち込み可能か？
粉チーズは一般流通している食材なので、持ち込んでも問題ありません。

Q14 乾物は戻した状態で持ち込むことは可能か？
食材記載欄に（水戻し）と記入しておけば可能です。

Q15 事前に下茹でしたタケノコは持ち込み可能か？
レシピに（水煮）と記載されていれば問題ありません

Q16 ゆで卵は持ち込み可能か？
不可です。会場で茹でてください

Q17 アメリケーヌソースの缶詰は利用可能か？
要項に「完成されたソース」の持ち込みは不可とある通り、当日の審査会場で作成するようにしてください