

CKEF-1

グランプリ 2024

2回戦 (エリア予選)

ルールブック

2024年1月29日改訂

◆ルール

テーマ

ハンバーガー・サンドイッチに革命を起こせ！

- 簡単に調理できて、気軽に食べられることから世界中で愛されている、ハンバーガーとサンドイッチ。

ハンバーガー、ライスバーガー、野菜バーガー、ホットドック、中東のピタパン、ホットサンド、イタリアのパニーニ、ロブスターロール、スペインのボカディージョ、など種類も様々。世界のどこかで日々、新しいハンバーガー・サンドイッチが生まれています。

カツサンドがはじめて生まれた瞬間、どれほどのインパクトがあったのでしょうか？日本生まれのテリヤキバーガーは今や世界の定番ですし、フィラデルフィアのチーズサンドイッチのように地元を代表する料理になった一皿もあります。

あなたが考える革命的な一皿で、世界や日本の新しい定番となる料理や看板メニューになりえるハンバーガー・サンドイッチを生み出してください！

定義

今回の課題でいう「ハンバーガー・サンドイッチ」の定義は『○○で食材を挟んで食べられるもの』とします。

採点方法

審査の**最重要ポイント**は「革新性・発想力・独創性」です。その上で「食材の活かし方」「ビジュアル」「味」を審査します。

ルール

30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30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)(取り分けは不可です)
- エントリーの際に提出写真は、**1人前を盛り付けたもの**にしてください。
- 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。
- **調理は5分おきにスタートします。調理順は当日くじ引きで決定します。**
- 試合終了後の料理は一律、常温状態での保管になります。
- 和食、洋食、中華等のジャンルを問わず、応募者本人のオリジナルに限ります
- 主催者が再現、出版、商品化等を行うことに支障のないもの

特別ルール

「自家製パンの持ち込み可能」(焼成前種、半焼成冷凍パンも含む)
「事前炊飯可(白米限定)」(各会場で事務局が用意した米を炊飯するので使用希望の場合は、必要な量を必ず申請してください)

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。**
- ガスオーブンは希望者は各1台ずつ使用できます。トースターはありません。スチームコンベクションオーブンは使用できません。
サラマnder・電子レンジは会場の学校によって設置台数が異なります。
共同での使用になりますので、希望の時間で使用できない場合もありますので、その点を考慮してレシピを考えてください
- 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を使用の場合は、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5,000円とし、各自事前購入してください

- 食材は上限5,000円で各自、事前購入してください。(材料費は自己負担です)
揚げ油や基本調味料などの会場にそろえてある食材は原価外です。
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。
- 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、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、
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OND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	適量	5	薄力粉	適量
2	黒胡椒	ミル1本	6	片栗粉	適量
3	白胡椒	ミル1本	7	サラダ油	1ℓ
4	上白糖	適量			

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	甜麵醬
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	ステンレスザル (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	サランラップ 大	1	
36	サランラップ 小	1	
37	アルミホイル	1	
38	オーブンシート	1	
39	キッチンペーパー	2	
40	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nder		会場によって個数が異なります
5	デジタルはかり		
6	おろし金		
7	すり鉢・すりこぎ		
8	まきす		
9	絞り袋		
10	口金（八ツ口・丸口）		
11	卵焼き器		
12	バーナー		
13	タコ糸		
14	テフロン天板		
15	シノア		
16	電子レンジ		会場によって個数が異なります
17	圧力鍋		会場によって個数が異なります

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

Q6 中国料理で泡菜(野菜を塩水や老酒、香辛料などに漬けたもの)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