

第11回 食糧学院 高校生レシピコンテスト 募集要項

■応募概要

作品テーマは感謝。『すべての人と輪になる』そんなアイデアレシピの2部門を大募集。
～両部門へのエントリーも大歓迎です！～

| | | | | | | |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------|--------------------|--|
| 1. 募集資格 | 全国の高等学校・高等専修学校・高等専門学校に在籍する生徒 | | | | | |
| 2. 部門 | ・料理部門コンテスト 個人戦 ・製菓部門コンテスト 個人戦 | | | | | |
| 3. コンテストの流れ | 2021年11月1日(月) | | レシピ応募開始 | | | |
| | 2022年01月14日(金) | | レシピ応募締切 | | | |
| | 2022年01月17日(月) | | 一次審査:書類審査 | | | |
| | 2022年01月25日(火) | | 一次審査:ホームページにて結果発表 | | | |
| | 2022年02月11日(金・祝) | | 二次審査:東京調理製菓専門学校「食美祭」にて一般投票(応募者も投票可能です) | | | |
| | 2022年02月18日(金) | | 二次審査:ホームページにて結果発表/決勝大会進出者には個別連絡 | | | |
| | 2022年03月25日(金) | | 最終審査:決勝大会・結果発表(東京調理製菓専門学校にて) | | | |
| | 2022年03月29日(火) | | 本学院ホームページにて特別賞結果発表(賞状・副賞は随時発送) | | | |
| | 2022年5月下旬 | | 記念冊子完成・郵送(応募者全員へ随時発送) | | | |
| 4. 選考基準 | 総合点により審査致しますが、特に以下の項目について重視いたします。 | | | | | |
| | 一次・二次審査 | ①高校生らしい自由で斬新な発想や感謝の気持ち(作品名やPR文) ②オリジナル性の高さコストパフォーマンス及び食材考案 ③盛りつけ(完成写真) | | | | |
| | 最終(実技)審査 | ①調理技術・衛生面 ②彩り・味付け ③アイデア・プレゼンテーション | | | | |
| 5. 審査員 | <ul style="list-style-type: none"> ・学校法人食糧学院 理事長 佐藤 浩 ・学校法人食糧学院 副学院長 馬淵 知子(マブチメディカルクリニック 院長) ・株式会社マンジユトウ 代表取締役社長 堀田 大(ピエールテタンジェ国際料理コンクール優勝(仏)) ・東京栄養食糧専門学校 学校長 渡邊 智子(食生活学、医学博士) ・東京調理製菓専門学校 参与 柘植 末利(元ザ・プリンスタワー東京 東京プリンスホテル名誉総料理長) ・東京調理製菓専門学校 製菓担当教員(パティシエ 山本 佳明) ・特別審査員 ラ・ロシェル オーナーシェフ 坂井宏行 ・特別審査員 Toshi Yoroiduka オーナーシェフ 鎧塚俊彦 | | | | | |
| 6. 応募方法 | 食糧学院のHPにあります応募フォームよりご応募ください。 https://www.shokuryo.ac.jp/approach/recipe-contest | | | | | |
| | レシピ応募期限 | ■応募フォームより:2022年1月14日(金)午後11時59分 | | | | |
| 7. 賞及び受賞者特典 | 金賞 | 各部門1名/計2名 | ディズニーペアチケット | ・賞状 ・トロフィー ・受賞記念DVD | 食糧学院 各校 入学金全額免除 | |
| | 銀賞 | 各部門1名/計2名 | グルメギフトA | | | |
| | 銅賞 | 各部門1名/計2名 | グルメギフトB | | | |
| | 技能賞 | 各部門2名/計4名 | グルメギフトC | | | |
| | 協賛企業 各社賞 | 各部門1名/計10名 | 協賛企業様より副賞 | 協賛企業様より賞状 | 食糧学院 各校 入学金半額免除 | |
| | 特別賞 | アイデアレシピ賞 | 各部門3名/計6名 | 一般審査にて選出された作品に贈呈 | | |
| | | グローバルレシピ賞 | 各部門3名/計6名 | ・賞状 | | |
| | | おもてなしレシピ賞 | 各部門3名/計6名 | ・記念品 | | |
| | | トレンディレシピ賞 | 各部門2名/計4名 | | | |
| | | 感動レシピ賞 | 各部門2名/計4名 | | | |
| | 参加者全員 | | | | 記念誌 | |

| 応募規定 | | |
|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| 下記2部門での募集となります。両部門へのエントリーも大歓迎です！ | | |
| エントリー部門 | 料理コンテスト | 製菓コンテスト |
| 作品規定 | 感謝『すべての人と輪になる』を意識した アイディア料理 ■一皿に収まる料理(最大3種まで) ■一皿×2名分(応募用写真は一皿分の撮影) ※基本的には90分で一皿×2名分のレシピをお願いいたします。 料理・製菓によっては盛り付けが一皿でも可能(ホールケーキなどは一皿)です。 | 感謝『すべての人と輪になる』を意識した アイディア製菓 ■一皿に収まる製菓(最大3種まで) ■一皿×2名分(応募用写真は一皿分の撮影) |
| 決勝大会規定 | | |
| 制作時間 | 90分 | |
| 会場で用意している材料 | ・氷 ・卵 ・小麦粉(薄力粉) ・ベーキングパウダー ・牛乳 ・砂糖 ・しょう油 ・サラダ油 ・みりん ・グラニュー糖 ・塩 ・こしょう 等 | |
| 会場で使用できる 機材 ※その他希望する 機材がございましたら ご相談下さい | ・まな板 ・揚げバット ・揚げ網 ・卸し金 ・お玉 ・穴開きお玉 ・計量カップ(200cc) ・計量スプーン(大さじ15cc、小さじ5cc) ・和鍋 ・文化鍋 ・雪平鍋 ・蒸し器 ・横レードル ・ホイッパー ・フライ返し ・菜箸 ・宮島(しゃもじ) ・ゴムベラ ・木ベラ ・裏漉し ・当り鉢 ・スパテラ ・ボール ・ガラスボウル ・金ザル ・粉ふるい ※上記、貸出可能機材を持参していただいても構いません。 | |
| 会場で使用できる設備 | ・コンロ ・流し ・冷蔵庫 ・オープン ・炊飯器 ・電子レンジ ・急速冷凍庫(通常の2倍で冷えます) | |
| 仕上げ | 2名分をお皿に盛り付けて完成 (盛り付け皿は持参。基本的に一皿盛り付け、ホールケーキは一皿可) | |
| 服装 | 各自エプロン・三角巾もしくはコックコート・コック帽を持参 | |
| 交通費・食材購入費 | ・一部交通費補助あり(東京都・千葉県・埼玉県・神奈川県を除く) ・食材購入のための支度金あり | |
| 8. 応募規定 | | |
| 9. 個人情報の取り扱い・注意点について | ・御応募頂いた作品は、ご返却いたしかねます。 ・一次審査を通過した作品は、 東京調理製菓専門学校の食美祭で展示 いたします。 また、決勝大会進出者・特別賞受賞者・記念誌掲載に選出された方は レシピ原本のままHPIに掲載いたしますので、誤字脱字など気をつけて丁寧に記入ください。 ・決勝大会進出者・特別賞受賞者・記念誌掲載に選出された方については、 『レシピ原本・高校名・学年・顔写真』を記念DVD(決勝大会進出者のみ)・記念誌・食糧学院HPIに 掲載させていただきます。ご了承ください。 ・応募していただいた方全員に記念誌を郵送いたしますので、その際に 郵送できる住所(2022年5～6月発送) をご記入いただきますようお願いいたします。 | |
| 10. お問い合わせ先 | 学校法人食糧学院 「高校生レシピコンテスト」事務局 武村、岡崎、山口、増田 TEL: 03-3424-9112 平日9:00～17:00 E-mail: recipe@shokuryo.ac.jp | |