

第8回 食糧学院 東日本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。『お世話になった友達や家族、大切な人に贈る料理または製菓』の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！

1. 募集資格	東日本在住(北海道、東北、関東、甲信越、静岡県)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	2018年11月01日(木)	レシピ応募開始
	2019年01月12日(土)	レシピ応募締切 一次審査:書類審査
	2019年01月21日(月)	一次審査:ホームページにて結果発表
	2019年02月03日(日)	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)
	2019年02月13日(水)	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
	2019年03月26日(火)	最終審査:決勝大会・結果発表
	2019年03月29日(金)	最終審査:ホームページにて特別賞結果発表(賞状・副賞は随時発送)
	2019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やコストパフォーマンス 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 ②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) ・株式会社アイム・アソシエイツ ナチュラルコーディネーター 小林 紀美子 ・株式会社マンジュトゥー 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 山辺 重雄(博士(食品栄養学)、管理栄養士、調理師) ・東京調理製菓専門学校 学校長 柘植 末利(元ザ・プリンスパークタワー東京 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 	
6. 応募方法	所定の応募用紙は同封の申込用紙をご使用頂くか、食糧学院のHPよりダウンロードください。 http://www.shokuryo.ac.jp/	
	レシピ応募期限	<ul style="list-style-type: none"> ■郵 送 :2019年1月12日(土)当日消印有効 ■Eメール:2019年1月12日(土)午後11時59分
	応募先	<ul style="list-style-type: none"> ■郵 送 :〒154-8544 東京都世田谷区池尻2-23-11 学校法人 食糧学院 広報企画部 高校生レシピコンテスト事務局係 ■Eメール・宛先:recipe@shokuryo.ac.jp <p>※受信できるよう設定をお願いいたします</p> <ul style="list-style-type: none"> ・件名:「学校名」「氏名」を記入 ・本文:「高校生レシピコンテスト」を記入 ・添付:作品の写真、応募フォーマットを添付

7. 賞及び 受賞者特典	調理部門・製菓部門	人数	受賞者特典			
	決勝大会出場	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 20万円免除
		銀賞	各部門1名/計2名	産地直送グルメA		
		銅賞	各部門1名/計2名	産地直送グルメB		
		技能賞	各部門2名/計4名	産地直送グルメC		
	協賛企業賞	各部門2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 10万円免除
	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				
8. 応募規定	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	『応援してくれた友達や家族、大切な人に贈る 90分で2名分作れる料理』 ■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)		『応援してくれた友達や家族、大切な人に贈る 90分で2名分作れる製菓』 ■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)			
※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。						
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	・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(大きじ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 ・ガラスボール ・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。					
※その他希望する機材がございましたらご相談下さい						
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2皿盛り付け、ホールケーキは1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					
9. 個人情報の取り扱い・ 注意点 について	<p>・御応募頂いた作品は、ご返却いたしかねます。</p> <p>・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HPに掲載いたしますので、誤字脱字など気を付けて丁寧に記入ください。</p> <p>・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・学年及び顔写真(顔写真は決勝大会進出者・協賛企業賞受賞者のみ)』を記念DVD・記念誌/食糧学院HPに掲載させていただきますようお願い申し上げます。</p> <p>・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(2019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。</p>					
10. お問い合わせ先	学校法人食糧学院 広報企画部 「高校生レシピコンテスト」事務局 TEL: 03-3424-9112 平日9:00~17:00 E-mail: recipe@shokuryo.ac.jp					

第8回 食糧学院 東日本高校生レシピコンテスト 申込用紙

記入例

管理番号

志望の部門に☑を入れてください。	<input checked="" type="checkbox"/> 料理部門	<input type="checkbox"/> 製菓部門
メニュー名	桃バラのショートケーキ	
フリガナ 氏名	ヤマダ ショクリョウ	生 年 月 日
	山田 食糧	西暦 2001 年 11 月 1 日
住所 <small>※記念誌を発送する為、 2019年5～6月頃郵送可能な住所</small>	<input type="checkbox"/> 自宅 <input checked="" type="checkbox"/> 学校 ※高校3年生は高校卒業後に記念誌を発送いたしますので、なるべくご自宅の住所をご記入下さい	
フリガナ 学校名	<input type="checkbox"/> 私立 <input checked="" type="checkbox"/> 都立 <input type="checkbox"/> 県立 <input type="checkbox"/> 市立 <input type="checkbox"/> その他	学 年
	ショクリョウガクイン 食糧学院	<input checked="" type="checkbox"/> 高等学校 <input type="checkbox"/> 高等専修学校 <input type="checkbox"/> 高等専門学校
連絡先	自宅電話 03-3424-9112	携帯電話 080-1234-5678
	E-mail shokuryo1234 @ ne.jp	

応募していただいた全員の方に、2019年5～6月頃記念誌を郵送いたします。その際に、ご本人の手元に届く住所をご記入下さい。(特に高校3年生はご注意下さい)

アンケートにお答え下さい。(必須)

1	ご応募いただいたレシピは、2019年2月3日東京調理製菓専門学校の食美祭「東日本高校生レシピコンテスト」コーナーにレシピを展示いたします。 決勝大会進出者については、『レシピ・高校名・学年及び顔写真』を記念DVD・記念誌/食糧学院HPに掲載させていただきます。また、上記以外の方も『レシピ・高校名・学年』を記念誌/食糧学院HPに掲載させていただきます。
	<input checked="" type="checkbox"/> 上記内容を確認し、承認します
2	頂いた個人情報はコンテスト関連の連絡以外では使用いたしません。それ以外にオープンキャンパス等のご案内が必要な方は下記にチェックを入れてください。(コンテスト結果の影響はございません)
	<input checked="" type="checkbox"/> オープンキャンパス等の案内希望 <input type="checkbox"/> 案内は不要
3	その他ご質問等ございましたら、ご記入ください。 レシピや材料の相談はできますか？

文章確認後、必ずチェックを入れてください

個人情報の利用は高校生レシピコンテストの事務連絡のみに使用させていただきます。その他オープンキャンパス情報等を希望される方は、コチラにチェックをお願いいたします。

【注意点】

- * 応募頂いた作品は返却いたしかねます。
- * 応募用紙のレシピをそのままHP等に掲載するため、誤字脱字などないよう丁寧に記入ください。

記入例

高校名は正確にご記入ください

ex) × 都立食糧高等学校 ⇒ ◎ 東京都立食糧高等学

桃バラのショートケーキ

学校名: 東京都立食糧 高等学校

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～
私からのメッセージ

同じサッカー部に所属している先輩に感謝を込めて作りました。いつも試合や練習の時に、チームワーク重視だと毎回指導してくれるキャプテンです。旬の食材を使って色鮮やかに、ワクワク感たっぷりです盛り付けてみました。こんな自分の料理を食べ、キャプテンの笑顔を見れたら嬉しいです。

PR文
200文字以内

★写真貼付(コピー用紙貼付はNG)、もしくはデータでご提出ください。

★レシピは審査などのため展示やHP掲載いたします。出来るだけE-mail(データ)でご提出ください。また誤字脱字などに気を付け、手書きの場合は丁寧にご記入ください。

・鮮明でないものは再度ご提出をお願いする場合がございます。

・一皿分の作品を全体が映るように撮影してください。

材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント	調理時間
<p>●材料の分量は2名分</p> <p>薄力粉 100g 砂糖 80g 卵 3個 牛乳 大さじ2</p>		<p>●初めに</p> <p>① スポンジに使うものを用意し、薄力粉をふるっておく。</p> <p>① 卵を溶き、砂糖を加えます(高速で混ぜる)。 ② 卵が白くなるまでミキサーで混ぜる。 ③ 「の」の字が書けるようになったら、ハンドミキサーを低速にし、1～2分ほど混ぜる。 ④ ③ の生地を2、3回に分けて薄力粉を入れ、混ぜる。 ⑤ ざっくり混ぜたら牛乳を入れ、ヘラに持ち替え、生地を切るように混ぜる。 ⑥ ⑤ でできた生地を容器に流し入れ、気泡を抜くため ⑦ 180度のオーブンで25分ほど焼く。</p>	<p>90分</p> <p>※調理時間は2名分を作る合計の調理時間</p>
<p>●生クリーム</p> <p>生クリーム 300ml 砂糖 適量</p>		<p>① 室温に戻して柔らかくなったバターを、泡だて器で白っぽくなるまでよく混ぜる。 ② 別のボウルに卵白を入れ、軽く泡立てたら、砂糖を2回に分けて入れ、角が立つまで混ぜる。 ③ ① のバターに ② のメレンゲを3回に分けて入れ、その都度よく混ぜる。(食紅で色を付ける)</p>	
<p>●バタークリーム</p> <p>無塩バター 100g 卵白 1個分 砂糖 35g 食紅 適量</p>		<p>① 室温に戻して柔らかくなったバターを、泡だて器で白っぽくなるまでよく混ぜる。 ② 別のボウルに卵白を入れ、軽く泡立てたら、砂糖を2回に分けて入れ、角が立つまで混ぜる。 ③ ① のバターに ② のメレンゲを3回に分けて入れ、その都度よく混ぜる。(食紅で色を付ける)</p>	
<p>●桃のバラの作り方↓</p> <p>桃(白桃缶) 1缶 桃(桜桃缶) 1缶 食紅 適量</p>		<p>① 桃を薄切りにする。 ② 薄切りにした桃を巻くようにして花びらを作る。 ★ポイント→内側の部分は少し折ると見た目がきれいに見える</p>	
<p>●飾り付け</p>		<p>① 粗熱を取ったスポンジを2つに割る(切る)。 ② スポンジの内側表面にクリームを塗り(2枚)、細かく刻んだ桃を土台になるスポンジにのせる。 ③ クリームを塗ったスポンジを上のにのせる。 ④ スポンジ全体にクリームを塗り、表面や横にクリームを絞り、飾り付ける。 ⑤ 作った桃のバラと色を付けたバタークリームを飾り付ける。</p>	<p>90分</p> <p>※調理時間は2名分を作る合計の調理時間</p>

調理時間は90分以内の
レシピでご応募ください

各パーツごと材料と作り方を区切って入力する

・書ききれない場合は、2枚目に記入
・レシピはできる限り簡潔明瞭に

<2枚目につづく>