

第10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。
 今年は免疫力アップを意識したレシピを大募集～もちろん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 (免疫力アップを意識した料理レシピ) ・製菓部門コンテスト 個人戦 (免疫力アップを意識した製菓レシピ)					
3. コンテストの流れ	2020年10月01日(木)		レシピ応募開始			
	2021年01月15日(金)		レシピ応募締切			
	2021年01月18日(月)		一次審査:書類審査			
	2021年01月20日(水)		一次審査:ホームページにて結果発表			
	2021年02月11日(木・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)			
	2021年02月19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			
	2021年03月25日(木)		最終審査:決勝大会・結果発表(東京調理製菓専門学校にて)			
	2021年03月29日(月)		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)			
	2021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免疫力アップの食材考案 ③盛りつけ(完成写真)				
4. 選考基準	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) ・株式会社アトム・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(パティシエ 山本 佳明) ・協賛企業各社様 				
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:2021年1月15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 20万円免除	
	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 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		
		トレンドレシピ賞	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	『応援してくれた友達や家族、大切な人に贈る 90分で2名分作れる免疫力UPを意識した料理』 ■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。	『応援してくれた友達や家族、大切な人に贈る 90分で2名分作れる免疫力UPを意識した製菓』 ■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	・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	
8. 応募規定		
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。ご了承ください。</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(2021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 総合企画室 「東日本高校生レシピコンテスト」事務局 武村、岡崎、須田、横谷 TEL: 03-3424-9125 平日9:00～17:00 E-mail: recipe@shokuryo.ac.jp	