

2018年第1回 APGF&リエゾンコラボ企画“アンダー29”料理コンクール ジャン・シリンジャー杯 2019 決勝シード権を賭けて!

●コンクール実施要項●

日程および会場

- ◆エントリー・エントリー費・ルセット用紙振込提出締切…………… 2018年8月24日(金)
※振込先 : 三菱UFJ銀行渋谷支店 普通 1504654 フランスレストラン文化振興協会(APGF)
代表 大沢晴美まで、エントリー費 6000円(税込)をお振込みください。
※いかなる場合も一度お振込みいただいたエントリー費はご返金できません。
- ◆予選(ルセット審査)
アヴァンセの会(当コンクール歴代優勝者の会)、クラブアトラスの会員と共に厳正なる審査のもとルセット審査を行い、決勝出場選手(12名)を選出します。
- ◆決勝出場者結果発表(郵送)…………… 2018年8月28日(火)
選出される12名の決勝出場選手を選出、協会より全選手に結果を発送します。
決勝出場選手には、決勝実施要項および案内を同送します。
- ◆**決勝前日説明会&持込み食材検査**
東京ガス業務用ショールーム「厨 BO!SHIODOME」フランス料理文化センター…………… 2018年10月1日(月)
- ◆決勝(実技審査)・結果発表・授賞式
東京ガス業務用ショールーム「厨 BO!SHIODOME」フランス料理文化センター…………… 2017年10月2日(火)
ルセット提出されたメイン温製料理での実技審査を行います。
決勝審査後、第1回アンダー29料理コンクールの上位3名を発表します。

予選(ルセット審査)

- ◆テーマ 『Poulet』
<若鶏を使用したレストランで提供する温製メイン料理>
ラングドック産赤ワインを使用したソース
●ガルニチュール 2品以上 自由
- ◆原価 ¥4000
Poulet(若鶏 1.2kg 前後)とラングドック産赤ワインを除きその他の食材・グラスサリーなど
(キャビア・トリュフの使用不可)
- ◆指定食材 下記の食材を使用し、ルセットを作成。
若鶏(アンチエ) 1.2kg 前後使用
ラングドック産赤ワイン
- ◆ポイント
 - ・皿盛り4人前(プラッター盛りおよびデクパーージュを必要とする料理は不可)のルセットの作成。
 - ・ルセットは4人前で原価 ¥4,000 -以内に収める。(トリュフ、キャビアの使用は不可。)
 - ・調理制限時間は、120分(調理スタートしてから4皿分が完成されるまでの時間)とする。
 - ・全食材、調理器材、盛り付け皿は各自持ち込みとする。
 - ・**但し、マイコ製品(ピネガー各種、マスタード各種、コルニッション)が協賛品として提供される。(ルセット用紙には、使用量・原価の記入は明記して下さい)**
- ◆食材の無駄について
各大会(実技)において「食材を無駄にしない(エコ)」を意識すること。

余った食材を捨てる行為は、厨房審査減点の対象になるので、注意してください。

※余った食材は各自管理をすること。

◆食材持ち込みについてのルール

① 持ち込み可の食材

フォン（フォン・ド・ヴォライユ、フォン・ブラン）、フュメ、ブイヨン、コンソメの持ち込み可能。

フィユタージュ、乾燥食品（きのこ類、豆類）を戻したものの、搬入出が不便な大きな食材（ベーコン、生ハム、生肉、セロリなど）を使用量分計量した状態。

フィユタージュなど(生地を伸ばした状態の持ち込み可能（形に抜いたり、加工は不可）

Poulet(アンチ)、ラングドック産の赤ワインは、決勝事前説明会にて APGF より提供

② 液体（オイル、クリーム、牛乳、酒類など）、調味料

使用量分計量した状態で持ち込み可。

計量したものには品名を明記する事。

③ 持ち込み不可の食材

出来上がったソース、ジュ、前もって手を加えた食材（加工、下処理、切り出し、型抜く、焼くなど）、野菜類で手を加えられたもの、ちぎられた香草、割られた卵は不可。

※食材の使用について疑問が生じた場合、コンクール事務局(APGF)にお問い合わせください。

メールのみお受け致します。

◆盛り付け皿

すべて持ち込み。

・皿の大きさが、縦 30 c m×横 30 c mのスペースを超えないこと。形状の指定はなく、選択自由。

・ガルニチュールを別小皿やグラスに盛り付けて皿にのせること、皿横に添えることは可。

・通常のレストランサービスで供することのできる範囲であること。

・ルセットに添付する料理写真の皿と（実技審査）の盛り付け皿は同一にしてください。

◆安全な運営を行うための行動規定

・危険物を持ち込まない。

・危険な行動は取らない。

決勝事前説明会食材検査、決勝当日は、実技審査開始前に厨房審査員により全てにおいて厳重なチェックがあります。以上の注意点が守られていないと判断された場合は、減点や失格の対象となります。

◆ルセット作成

・同封のルセット用紙にルセットを明記する。用紙は①「材料表」、②「作り方・盛り付け」、③「料理写真・プレゼンテーション」(各 A4 サイズ)の 3 種類で構成される。実施要項に同封の「エントリー番号のご案内」に明記されるエントリー番号を①「材料表」、②「作り方・盛り付け」、③「写真・プレゼンテーション」それぞれに記入する。ただし、元の書式(サイズ等)は変えない。

・①「材料表」、②「作り方・盛り付け」用紙に書ききれない場合、コピーも可能。

・①「材料表」、②「作り方・盛り付け」それぞれにエントリー番号脇の「__ 枚中 __ 枚」欄に数字を明記する。

・①「材料表」中の材料名は、フランス語および日本語両方を明記する。

・各食材の単価および金額は、各自が記入する。

・ルセット用紙に若鶏・ラングドック産ワインの原価の明記は不要

・フォン・ド・ヴォー、フォン・ド・ヴォライユの原価は明記した価格で統一します。

・1 次(ルセット審査)から決勝大会開催に至るまでの期間、使用食材そのものを変更すること、その他ルセット内容を変更することは不可。

①「材料表」、②「作り方・盛り付け」、③「料理写真・プレゼンテーション」の順で左上を「クリップ」でとめた状態で提出すること(ホチキスは使わないこと)。

◆③「料理写真」

- ・メイン料理 1 人分を上部除めから撮影（カラー写真）する。※料理以外の飾り物などは入れない。
- ・サービス版（L 班、サイズ：9cm×12.5cm）を用意し、写真裏にエントリー番号と氏名を記入する。
- ・ルセット用紙③「料理写真」の指定枠内にはがれないように貼付する。

ルセット用紙一式の郵送方法

<郵送物>

当コンクールテーマおよび条件に従い、以下のものをフランスレストラン文化振興協会(APGF)までご郵送ください。

A. ご自身で作成された料理について指定ルセット用紙一式(①「材料表」、②「作り方・盛り付け」、
③「料理写真・プレゼンテーション」計 3 種類)。

B. 料理写真はルセット用紙③「料理写真・プレゼンテーション」の指定箇所に貼付する。

※ A. B. いずれにも必ず、「エントリー番号」を明記する。

<郵送方法>

上記①②③を順番に揃え、折り曲げぬよう角 2 封筒（A4 サイズ）に入れて、下記住所へお送りください。

〒104-0061
東京都中央区銀座 8-4-9 奥山ビル 6 階
フランスレストラン文化振興協会(APGF) 代表 大沢晴美 連絡事務所
料理コンクール担当 宛

<提出締切> 2018 年 8 月 24 日（金） 18：00 必着

※この日時までにフランスレストラン文化振興協会(APGF)にてルセット用紙一式（写真貼付）の受取が確認
されない場合は、参加費をお振り込み後であってもエントリーご辞退とさせていただきます。ご了承ください。

<ルセット提出についてのお願い>

ご提出頂くルセット用紙一式は、ご返送いたしかねます。また、ルセットの提出は 1 人 1 回とさせていただきます。あらかじめご理解ください。

お問い合わせ先 - フランスレストラン文化振興協会(APGF)

【受付時間】 月～金曜日 10：00～18：00

【住 所】 〒104-0061 東京都中央区銀座 8-4-9 奥山ビル 6 階

【メールアドレス】 info@apgf.jp

ルセット審査および実技審査に関するご質問は上記メールにてお寄せください。ご質問の際には、
必ずエントリー番号(振込案内に記載)、名前、ご連絡先を記入(入力)してください。
なお、電話によるご質問には原則としてお答えできません。ご了承ください。