

主催: フランスレストラン文化振興協会(APGF)

2019年フランス料理コンクール

第18回メートル・キュイジニエ・ド・フランス “ジャン・シリンジャー杯”

18^{ème} TROPHÉE MAÎTRES CUISINIERS DE FRANCE 'JEAN SCHILLINGER'

●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…………… 2019年7月16日(火)
※振込先 : 三菱東京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 10000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)…………… 2019年7月17日(水)
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、西日本・東日本大会出場選手を選出します。
- ◆予選(ルセット審査)結果発表(郵送)…………… 2019年7月18日(木)
予選通過者(西日本・東日本大会)出場選手には、西・東日本大会実施要項・会場案内・スケジュールなどを同封しま
す。
APGF ホームページに予選通過者掲示致します。

- ◆地方大会(実技審査)
西日本大会 京都大会 :
学校法人大和学園 京都調理師専門学校(京都市)…………… 2019年8月23日(金)
対象都道府県 : 大阪、京都、兵庫、奈良、和歌山、滋賀、愛知、三重、岐阜、広島、岡山、鳥取、島根
山口、香川、愛媛、徳島、高知、福井、石川、富山、福岡、佐賀、長崎、熊本、大分
宮崎、鹿児島、沖縄

- 東日本大会 東京大会 :
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(東京)…………… 2019年8月28日(水)
対象都道府県 : 東京、神奈川、埼玉、千葉、茨城、栃木、群馬、静岡、山梨、長野、新潟、福島、山形
宮城、秋田、岩手、青森、北海道

- ◆決勝進出選手発表(郵送)…………… 2019年9月2日(月)
西・東日本大会においてそれぞれ上位5名には、決勝への資料は各地方大会表彰式にお渡しいたします。
8月28日(水)に東日本大会終了後日、上位入賞者から11名の決勝出場選手を選出、協会より結果を発送します。
決勝出場選手には、決勝実施要項・課題のルセット用紙・会場案内・スケジュールなどを同送します。

- ◆決勝用ルセット&写真 提出締切…………… 2019年11月1日(金)

- ◆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…………… 2019年11月17日(日)

- ◆決勝(実技審査)・結果発表
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…………… 2019年11月18日(月)
決勝用に提出されたメイン料理・指定ガルニチュールおよびデザートの実技審査を行います。

- ◆授賞式
株式会社明治記念館 蓬菜の間
決勝審査後、メートル・キュイジニエ・ド・フランス“ジャン・シリンジャー杯”の上位3名を発表します。

予選（ルセット審査）および地方大会

- ◆テーマ 『Saumon、Champagne “鮭”・シャンパーニュ』
<鮭・シャンパーニュを使用したレストランで提供する皿盛り温製メイン料理>
シャルキュトリーをサーモンに使用することは可能
 - ガルニチュール 2品以上。
指定一品 シャルキュトリー製品とフレッシュトマトを使用したガロニ。
二品目以上 自由

- ◆指定食材 下記の食材を使用し、ルセットを作成。
 - ・Saumon“鮭”（全国統一でkg/¥2000とする）
 - ・実技審査では主催者から Champagne COLLET BRUTT ハーフボトル(全国統一で 375ml/ ¥ 2000とする)を1本提供。他のシャンパーニュを使う場合、各自持ち込み。ルセット用紙に銘柄と原価記入の上作成して下さい。
※練習用で希望者にはハーフボトル(375ml/ ¥ 2,000)で購入可能なのでその旨申し出てください。
申し込み先：株式会社 Traders Market 担当 深山 真理
〒106-0032 東京都港区六本木 3-4-36 roppongi Σ X 7F
TEL: 03-5575-2207 FAX: 03-5575-2208

 - ・サーモンは必要量を皮つきフィレで持ち込み可能（鱗引きは可能、但しポーションカットは不可）
 - ・シャルキュトリーの製品（生ハム、ベーコン、ソーセージなど）は使用量持ち込み可能
 - ・フレッシュトマト 種類は問わないが生トマトを使用（フレッシュトマトに加えペースト、ピューレ、ドライ、セミドライ、オイル漬け等の製品の使用は可能とする）

- ◆ポイント
 - ・皿盛り4人前（プラッター盛りおよびデクパ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 ¥ 8,000 -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、90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、盛り付け皿は各自持ち込みとする。
但し、マイコ製品（ビネガー各種、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。
Champagne COLLET BRUTT ハーフボトル（375ml）を使用する方は協会より1本のみ提供いたします。
(同封の商品案内チラシ参照)

- ◆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・ボー、フォン・ヴォライユ、フォン・ブラン）、フュメ、ブイヨン、コンソメ
 - ◎乾燥食品（きのこ類、豆類）を戻したもの
 - ◎搬入出が不便な大きな食材（ベーコン、生ハム、生肉、キャベツ 南瓜 セロリなどの大型野菜類）を使用量分カット又は計量した状態での持ち込みは可能。
 - ◎サーモンを下ろした後の頭、骨の持ち込みは可能
 - ◎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、ただし用途に合わせてのカット又は型で抜いたり等の加工は不可)

- ② 液体（オイル、クリーム、牛乳、酒類など）、調味料、スパイス類等
- ◎ 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。
 - ◎ バター、チーズは必要量のブロックで持ち込み可（小口にカットしたものは不可、減点対象となる）

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。
FAX・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 cm×横 30 cmのスペースを超えないこと。形状の指定はなく、選択自由
但し店名等のロゴが入ったものは使用不可。
- ・ 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地方大会（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。

予選大会当日は、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。
- ・ 1 次(ルセット審査)から予選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 人分を上部斜めから撮影（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：9 cm×12.5 cm）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)へ郵送ください。

A. ご自身で作成された料理の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。

〒108-0073

東京都港区三田 2-14-5 4階-E

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> 2019年7月16日(火) 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】 〒108-0073 東京都港区三田 2-14-5 4階-E

【FAX番号】 06-6715-0154

【メールアドレス】 entry@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FAX、または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。