

主催: 一般社団法人 フランスレストラン文化振興協会 (APGF)
2023年フランス料理コンクール
第20回記念 メートル・クイジニエ・ド・フランス “ジャン・シリンジャー杯”
 20^{ème} anniversaire TROPHÉE MAÎTRES CUISINIERS DE FRANCE 'JEAN SCHILLINGER'

●コンクール実施要項と決勝会場情報●

エントリー方法 ルセット提出先 日程スケジュール および会場案内

- ◆エントリー費お支払い 締切..... 2023年8月1日(火)
 ※エントリー費: 11,000円
 ※お申込: <https://apgf.hp.peraichi.com/concours>
- ◆ルセット・締め切り (メイン料理) 当日消印有効..... 2023年8月1日(火)
 ※ルセット・料理写真提出先: 〒113-0033 東京都文京区本郷6-16-4 フォレスト本郷レヴェゾン・ヴェール内
 一般社団法人 フランスレストラン文化振興協会 2023年APGF料理コンクール担当宛
 ※お支払いいただいたエントリー費はいかなる場合もご返金は出来ません。
- ◆決勝出場者予選ルセット審査 (メイン料理) 2023年8月7日(月)
 ※全国より郵送頂いたルセットをAPGF理事、アヴァンセの会 (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を行います。
 ※ルセット審査終了後、決勝出場通過選手には、実施要項・会場案内・スケジュールなど資料一式を郵送いたします。
 ※又APGFホームページに決勝出場者を掲示致します。
- ◆決勝出場者のみ決勝課題ルセット・写真提出締切.....2023年10月20日(金)
 ※決勝出場者は、決勝課題『国産茸類を使った温製料理』8人前をアンチエ(アシェット、キャセロール、ココットなども可)ルセット・写真を期限までに提出してください。
 ※なお、ルセット用紙はAPGFホームページでもダウンロード可。
- ◆決勝前日説明会&持込み食材検査
 学校法人 食糧学院 東京調理製菓専門学校.....2023年11月8日(水)
 ※厨房説明・食材検査・調理順決定・スタンバイ・質疑応答など。 PM5:30~7:30まで
- ◆決勝 (メイン料理・決勝課題 試食・実技・厨房審査)2023年11月9日(木)
 ※ 学校法人 食糧学院 東京調理製菓専門学校
 ※調理時間: メイン・決勝課題合わせて3時間 (料理提出3時間後)。
 ※ルセット提出されたメイン料理・指定ガルニチュールおよび決勝課題の実技審査を行います。
 (メイン魚料理皿盛り6皿・決勝課題1皿)
 ※競技終了後、運営・厨房審査委員の指示に従った授賞式&ガラパーティーの会場への移動。
- ◆授賞式&ガラパーティー
 セリアンタワー東急ホテル (B2ボールルーム)2023年11月9日(木)
 ※決勝審査後、メートル・クイジニエ・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。
 ※優勝者には、フランスにて行われる「プロスペールモンタニエ国際料理コンクール」への出場権を与えます。

予選 (決勝出場者ルセット審査)

- ◆テーマ (課題)
 レストランで提供する「国産トラウト (鱒) とカラスミを使用した
 温製メイン魚料理とガルニチュール3種」

- 指定食材 **国産トラウト (鱒)**
 ※国産のトラウト (鱒) の産地は各自選択、但しルセット用紙にて原価は統一する。
- カラスミ**
 ※ルセット作成の時、国産・輸入物使用可。
 ※但しルセット用紙にて原価は統一する。
 ※決勝実技審査ではAPGFよりカラスミを提供予定。
- 指定ガルニチュール3種 ① パート使用 (パイ生地、パスタ、パート、ブリックなど)
 ② 根野菜 ③自由

指定食材 原価 注意事項

◆ポイント

- ・実施要項（食材の持ち込みルール）を良く読み、理解する事。
- ・ルセット用紙にて、国産トラウトの原価を統一致します。 1kg/¥2300
カラスミ原価を統一致します。 100g/¥2200
- ・皿盛り6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）の食材記載ルセットの作成。
- ・ルセットは6人前で原価 ¥ 10000 -以内に収める。（トリュフ、キャビアの使用は不可。）
- ・全食材、盛り付け皿は各自持ち込みとする。（但し、会社名など記載してあるお皿の持ち込みは不可）

◆食材の無駄

- 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

- ◎トラウト（鱒）は、3枚卸しでの使用分量持ち込みは可。加工などは不可。
ルセット作成に必要なトラウトの身と骨を合わせトータルkg分量を記載。
- ◎フォン（フォン・ド・ヴォー、フォン・ド・ヴォライユ、フォン・ブラン）、フュメ・ド・ポワソン、ブイオン・ド・ヴォライユ（コンソメ）。
- ◎市販のパート類の持ち込みは、パッケージの記載ごと持ち込み、自作の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。
- ◎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）は使用量分カット又は計量した状態で持ち込み可能。
（野菜等、皮をむいたり細かくカットしている場合は減点の対象）

② 持ち込み不可の食材

- ×トラウト（鱒）皮を引く、トロンソんにカットする、トラウトにファルス、ピケ、マリネなどする。
- ×市販品、ご自身で作成したパート類は、用途に合わせてカット又は型で抜いたり等の加工は不可。
パート、フユタージュにハーブをはさんだり、上に飾りを持ち込みなどは不可。
フユタージュ、パートに色素や味をつけての持ち込みは不可。
- ×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。
- ×大きな食材での使用分量での持ち込みは可能ですが、スライスなどでの持ち込みは不可。
（例えば、ベーコンなどスライス、バトネに切ったの持ち込みは不可）。

③ 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、チーズは必要量を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）。

◆決勝での調理器材、コックコート・タブリエ・トック・調理備品（サララップ・トーションなど）すべて持ち込み。 決勝出場者には、会場の調理台、コンセント、機器、冷蔵庫のサイズなどの情報を提供致します。

④ 会場機器・機材情報

- コンベクションオープン・バプールの機器はなし トップレンジ下のガスオープンを使用。
バプールを使用する場合、ご自身で蒸し器をお持ち下さい。
- 一般的な専門学校教室で、シンク、調理実習台、コンセントは備え付け。別紙にて記載
冷蔵・冷凍庫の使用はOKです。但し共有とします。
- 基本的に、調理器材・機械など、全て持ち込み。
- 決勝実技会場情報は、APGF ホームページをご覧ください。

◆盛り付け皿

- ・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決勝（実技審査）の盛り付け皿は同一にしてください。

決勝大会前日、当日に、厨房審査員より衛生・食材、器材等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

- ・APGF ホームページよりダウンロードした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。メールで送付された「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」それぞれに記入し写真を貼付する。

ただし、元の書式(サイズ等)は変えないこと。

- ・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。(誤字・原価間違いは減点対象)
- ・各食材の単価および金額は、各自が記入する。
- ・1 次(決勝出場者ルセット審査)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「クラブ」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 : 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。(ポラロイド写真は NG)

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、以下のものをご郵送ください。

- 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。

〒113-0033 東京都文京区本郷 6-16-4 フォレスト本郷ルヴェソン・ヴェール内
一般社団法人 フランスレストラン文化振興協会 御中
2023 年 APGF 料理コンクール担当 宛

<提出締切> 2023 年 8 月 1 日 (火) 当日消印有効

※この日時までにルセット用紙一式 (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。

お問い合わせはメールのみで受け付け

※ルセット提出・食材・機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)にメールにてお問い合わせください。

【問い合わせ先】 一般社団法人 フランスレストラン文化振興協会 (APGF)

【メールアドレス】 Mail: apgfconcourajs@gmail.com

ルセット審査および実技審査に関するご質問は上記のメールアドレス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(メールで送付)、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。ご了承願います。

◆衛生面・安全な運営を行うための行動規定

- ・入館時、使用会場の指示に従い、手洗い・消毒を必ず行う事。
- ・決勝会場の指示に従い、搬入・持ち込み物の指定時間(宅急便も含む)・場所・入れ物の規定を守る事。
指定選手控室・実技会場以外の行動制限を守る事。
- ・お借りする会場の物の紛失、破損等あった場合、各自負担する事。
- ・入館時検温と消毒を行い 37.5℃以上ある方には、入館をお断り致します。事前に症状がある場合は、APGF事務局にご連絡下さい。
- ・厨房内に入室する時、手洗いを必ず行い、厨房内使用の靴と外で使用の靴を必ず履き分ける事。
- ・今後のコロナ感染状況により、安全な運営を行う為の行動規定の変動がある事をご理解下さい。
- ・危険な行動は取らない。危険物を持ち込まない。
- ・参加選手どうし協力しあい安全な運営にご協力ください。

※以上の規定を守れない場合、決勝への参加は、ご辞退して頂く場合もありますのでご協力宜しくお願い致します。

※ルセット審査後、決勝出場者には、決勝大会への書類(決勝課題ルセット用紙、実施要項、タイムスケジュール、アンケート、前日説明会、決勝大会スケジュールなど)をお送り致します。

日本審査委員長 青柳 義幸
第20回大会審査委員長 林 啓一郎