

第2回「食の魅力発掘！うまいっしょ北海道 学生料理コンクール U20 大会」
チャレンジ学生 大会規定

【大会趣旨】

多くの化石やアンモナイトが「発掘」される三笠の地で、北海道の食の新たな魅力を「発掘」する大会とします。“今よりもっとたくさんの人に知ってもらいたい”と思う食材を「発掘」し、北海道の食文化を発信すると共に、食を通じて地域の可能性を広げます。食の宝庫である北海道で、アイディアメニューを通じた食の魅力発信を行うことで、想像力やコミュニケーション力、食への関心を高め、北海道の食に携わる新たな人材の「発掘」をすることを目的とします。

【部門】

チャレンジ学生部門（個人応募）

【料理のテーマ】

「世界に伝える北海道の食の魅力」

★チャレンジ学生部門

【応募資格】

- 1) 2019年10月13日時点で、北海道内の高等学校・専門学校・短期大学・大学に在籍する20歳以下の生徒・学生であること。
- 2) 個人での応募とすること。

【応募規定】

- 1) テーマに沿ったオリジナル性の高い家庭で作れる北海道の新たな
 - ① 郷土鍋 もしくは ②炊き込みご飯のレシピを考案すること。
- 2) たくさんの人に魅力を伝えたい「こだわりの北海道食材」を最低1食材、必ず使用した上で仕上げること。(①・②共通)
- 3) 「②の炊き込みご飯」は北海道米を使用したレシピとすること。
- 4) テーブルコーディネートも含めてプロデュースをすること。
- 5) 和食・洋食・中華などの料理のジャンルは問いません。
- 6) 食材費は1人前あたり税別400円以内とすること。(①・②共通)
- 7) キャラクターをかたどったものとしなないこと。
- 8) 応募の際は所定の応募用紙に記載いただくか、紙面が不足の場合は必要事項を別紙に記載の上、応募下さい。応募用紙は公式ホームページからもダウンロードが可能です。
 - 公式ホームページ：<http://www.doshin-sc.co.jp/syokunomiryoku-highschool/>
 - 応募先：〒060-0042 札幌市中央区大通西18丁目1-30道新西ビル3F
北海道食のコンクール実行委員会事務局 宛
- 11) 応募締切は9月25日（水）※当日消印有効

12) 応募いただいたレシピ・写真の著作権、また映像・出版物への使用权は実行委員会に帰属するものとします。

【審査基準】

◆1次審査

- 1) 地域性（地域や食材の特色を理解しているか）
- 2) レシピ内容（レシピの妥当性、味への期待）
- 3) 見た目（彩りや盛り付けの工夫）
- 4) アイディア（料理の斬新さや面白さ、ネーミングの工夫、テーマとの合致）
- 5) 料理のバランス（偏りのない内容か）
- 6) 作りやすさ（レシピを見て再現できるか）

※詳細は3ページをご確認ください。

【審査員】

- ・札幌グランドホテル 総料理長 小泉 哲也 氏
- ・料理研究家 坂下 美樹 氏
- ・日本テレビ ヒルナンデス 第4代レシピの女王 菅田 奈海 氏

【表彰】

郷土鍋アイデア

- 最優秀賞 1作品1名様 賞金3万円
- 優秀賞 1作品1名様 賞金2万円
- 審査員特別賞 1作品1名様 賞金1万円

炊き込みご飯アイデア

- 最優秀賞 1作品1名様 賞金3万円
- 優秀賞 1作品1名様 賞金2万円
- 審査員特別賞 1作品1名様 賞金1万円

※入賞したレシピはレシピブックとしてまとめ道内主要スーパー等で配布いたします。

(2019年12月頃発行予定)

●審査基準

審査項目		点数配分		審査基準	観点
1	地域性	20点	10点	食材の選択	魅力的な北海道食材を選択しているか。
			10点	食材への理解	それぞれが選択した「こだわりの北海道食材」に対し、地域食材の特徴を理解し、食材の良さを引き出す調理になっているか。
2	レシピ内容	30点	10点	指定食材への理解	北海道産の鶏肉(※食のプロを目指す学生部門のみ)、北海道米を生かしたメニューとなっているか。
			10点	レシピの妥当性	レシピの内容や調理方法に無理がなく、コスト(1人前800円以内)を考えたレシピになっているか。
			10点	味への期待	是非食べてみたいと思う期待感の高まる料理であるか。
3	見た目	10点	10点	彩りや盛り付けの工夫	全体の彩りがよく、美味しそうな盛り付けになっているか。
4	アイデア	20点	10点	料理の斬新さ アイデア	食材の組み合わせや味・ネーミングに新しい発想や工夫を加えており、食べる人に意外性を感じさせる料理となっているか。
			10点	テーマとの合致	「世界に伝える北海道の食の魅力」というテーマに基づき、外国の方にも親しみを持ってもらえるようなコンセプトやレシピになっているか。
5	料理のバランス	10点	10点	料理のバランス	食材のバリエーションや各料理の量を工夫し、レシピ全体を通して偏りのない内容になっているか。
6	作りやすさ	10点	10点	レシピの再現性	飲食店や家庭などでもレシピを見て作りやすいか。
合計		100点			