

第 56 回 (一社) 長野県調理師会料理コンクール佐久平大会

開 催 要 綱

大会テーマ

「千曲川の清冽な水 風土色豊かな郷土料理

健康長寿の里で食の祭典」

- 1 目 的 県下各地の調理師が参加して、料理コンクールを食の祭典とし調理師の技術、技能の研鑽を図り、調理師の資質の向上に努めることにより、県民の健康増進と豊かな食生活を推進し、食文化の継承及び郷土料理の普及により観光産業、地域の活性化に寄与することを目的とする。
- 2 名 称 第 5 6 回 (一社) 長野県調理師会料理コンクール佐久平大会
- 3 主 催 一般社団法人長野県調理師会
主 管 長野県調理師会佐久平支部
- 4 期 日 平成 2 9 年 1 1 月 8 日 (水)
- 5 会 場 佐久グランドホテル 佐久市中込 3 丁目 19-6 TEL 0267-62-0031
- 6 料理コンクール時間割

出品者受付	7:00～ 8:50
展示終了	9:00
審査時間	9:15～10:20
テープカット	10:30
展示時間	10:30～14:00
受賞者発表	12:30
出品料理撤去	14:00～14:30
表彰式	14:30～15:30
大会記念祝賀会	15:30～17:00
- 7 出品数 約 2 3 0 点
- 8 出品部門 日本料理 (前菜・煮物・焼き物)・西洋料理・中国料理・すし料理
ふるさと民宿料理・デザート料理 (甘味) 部門
- 9 特別出品部門
長野調理製菓専門学校生の料理 約 130 点

第56回（一社）長野県調理師会料理コンクール佐久平大会参加規定

◎出品者について

- 1 出品者は、支部長が承認した長野県調理師会員であること。
- 2 出品予定者は10月18日（水）迄に各支部長宛に出品申込をし、各支部事務局は、出品者を、10月25日（水）迄に佐久平支部加藤修一様宛へ報告すること。
- 3 出品は1人1皿（単品）とする。
- 4 出品料理には、市販の色紙（24cm×27cm）を使用し、料理名及び材料名を記入し原価を表示すること。なお、作者名は書かない。
- 5 出品料理の受付は、午前7時より8時50分迄とし、展示料理は午後2時迄撤去しないこと。
- 6 出品料理は、係員の指示により展示すること。

◎ 審査について

- 1 審査時間中は、審査員以外展示場に入らないこと。
- 2 審査員は、部門別に審査する。
- 3 審査終了後、採点数を集計し、部門毎に上位より順位を決める。同点者が出た場合は、審査員長、副審査員長が再度出品料理を確認の上、検討し決める。
- 4 知事賞受賞出品料理に関しては、各部門の責任者がコメントを作成し、審査員長が確認の上、作品に添える。

◎ 採点基準について

- 1 料理コンクール採点基準は、下記のとおりとする。

郷土色豊かにして趣きのあるもの	20点	
普及性のあるもの	30点	合計 100点
技術にすぐれているもの	30点	
季節感豊かにして、食欲をそそるもの	20点	

◎ 表彰について

- 1 受賞者は、清楚な服装で出席すること。（帽子等はかぶらない）
- 2 受賞者は、表彰式開会の15分前には着席し（時間厳守）表彰式終了まで退席しないこと。（都合により受賞者が出席できない場合は、支部で責任をもって代理者を出すこと）
- 3 コンクール入賞者には、賞状と記念品を授与する。