

第14回 食糧学院 高校生レシピコンテスト 募集要項

アイデアレシピ【料理部門】【製菓部門】大募集
作品テーマ「感謝」～ おいしくて楽しい健康レシピ ～

1. 募集資格	全国の高等学校・高等専修学校・高等専門学校に在籍する生徒					
2. 部門	・料理部門コンテスト 個人戦 ・製菓部門コンテスト 個人戦					
3. コンテストの流れ	2024年10月1日(火)		レシピ応募開始			
	2025年1月10日(金)		レシピ応募締切			
	2025年1月15日(水)～		書類審査: 学院調理、製菓担当教員による決勝大会進出者、協賛企業賞、特別賞受賞者の選出			
	2025年1月28日(火)		審査結果: ホームページにて決勝大会進出者、協賛企業賞・特別賞受賞者の発表 ※決勝大会進出者には個別連絡します。			
	2025年2月11日(火)		東京調理製菓専門学校「卒業作品展」にて決勝大会進出者のレシピと上位入賞者のレシピ公開			
	2025年2月22日(土)		最終審査: 決勝大会・結果発表(東京調理製菓専門学校にて)			
	2025年3月下旬予定		賞状、記念誌郵送(上位入賞者へ発送)			
4. 選考基準	総合点により審査いたしますが、特に以下の項目について重視いたします。					
	書類審査	①高校生らしい自由で斬新な発想や感謝の気持ちがこもったレシピ ②オリジナル性の高さやコストパフォーマンス及び食材考案 ③盛りつけ(完成写真)				
最終(実技)審査	①調理技術、作業、衛生 ②食味、彩り、盛り付け、バランス ③アイデア、プレゼンテーション(1分程度)					
<p>・特別審査員 Toshi Yoroizuka オーナーシェフ 鎧塚 俊彦 氏 (京橋などに4店舗を構える「Toshi Yoroizuka」のオーナーシェフ、小田原ふるさと大使、地元の宇治市観光大使も務める)</p> <p>・特別審査員 野崎 洋光 氏 (東京グランドホテル、八芳園を経て、1989年「分とく山」を開店し総料理長として統括)</p> <p>・審査員 株式会社マンジュトゥー 代表取締役社長 堀田 大 氏(ピエールタタンジェ国際料理コンクール優勝(仏))</p> <p>・学校法人食糧学院 理事長 佐藤 浩</p> <p>・学校法人食糧学院 学院長、東京調理製菓専門学校 学校長 馬淵 知子(マブチメディカルクリニック 院長)</p> <p>・東京栄養食糧専門学校 学校長 渡邊 智子(食生活学、医学博士)</p> <p>・学校法人食糧学院 教授 柘植 末利(元ザ・プリンスパークタワー東京/東京プリンスホテル名誉総料理長)</p>						
6. 応募方法	食糧学院のHPIにあります応募フォームよりご応募ください。 https://www.shokuryo.ac.jp/approach/recipe-contest					
	レシピ応募期限	■応募フォームより: 2025年1月10日(金)午後11時59分				
7. 賞及び受賞者特典	決勝大会	金賞	各部門1名/計2名	スペシャルギフト	・賞状 ・トロフィー ・記念誌	【入学特典】 食糧学院 各校 入学金より5万円減免
		銀賞	各部門1名/計2名	グルメギフトA		
		銅賞	各部門1名/計2名	グルメギフトB		
		技能賞	各部門2名/計4名	グルメギフトC		
	協賛企業賞	各部門1名/計16名	協賛企業様より副賞	・賞状 ・記念誌		
	特別賞	アイデア賞	各部門3名/計6名	・賞状 ・副賞 ・記念誌		
		グローバル賞	各部門3名/計6名			
おもてなし賞		各部門3名/計6名				
トレンディ賞		各部門2名/計4名				
	感動賞	各部門2名/計4名				
参加者全員			参加賞			

応募規定		
下記2部門での募集となります。		
エントリー部門	料理コンテスト	製菓コンテスト
作品規定	<p>「感謝」～おいしくて楽しい健康レシピ～をテーマとした アイデア料理</p> <ul style="list-style-type: none"> ■一皿に収まる料理(主菜:最大3種まで) ■一皿(2名分)の撮影 	<p>「感謝」～おいしくて楽しい健康レシピ～をテーマとした アイデア製菓</p> <ul style="list-style-type: none"> ■一皿に収まる製菓(最大3種まで) ■一皿(2名分)の撮影
※基本的には90分で一皿×2名分のレシピをお願いいたします。		
決勝大会規定		
制作時間	90分(※タルト生地やスポンジは焼いて持参すること可)	
会場で使用できる 器材など ※その他希望する 器材がございましたら ご相談下さい	<ul style="list-style-type: none"> ・まな板 ・揚げバット ・揚げ網 ・卸し金 ・お玉 ・穴開きお玉 ・計量カップ(200cc) ・計量スプーン(大さじ15cc、小さじ5cc) ・和鍋 ・文化鍋 ・雪平鍋 ・蒸し器 ・横レードル ・ホイッパー ・フライ返し ・菜箸 ・宮島(しゃもじ) ・ゴムベラ ・木ベラ ・裏漉し ・当り鉢 ・スパテラ ・ポウル ・ガラスポウル ・金ザル ・粉ふるい ・氷 ※上記、貸出可能機材を持参していただいても構いません。	
会場で使用できる設備	<ul style="list-style-type: none"> ・コンロ ・流し ・冷蔵庫 ・オープン ・炊飯器 ・電子レンジ ・急速冷凍庫(通常の2倍で冷えます※ムース、ゼリー、焼き菓子を冷やす際に使用できます) 	
仕上げ	2名分を一皿に盛り付けて完成 (盛り付け皿は持参。決勝大会では二皿作成。ホールケーキなどは一皿でも可。)	
服装	各自エプロン・三角巾もしくはコックコート・コック帽を持参	
交通費・食材購入費	<ul style="list-style-type: none"> ・一部交通費補助あり(東京都・千葉県・埼玉県・神奈川県を除く)(当日支給) ・食材購入のための支度金あり(当日支給) 	
9. 個人情報の取り扱い・注意点について	<ul style="list-style-type: none"> ・ご応募いただいたレシピは、ご返却いたしかねます。 ・選出されましたレシピは、東京調理製菓専門学校の卒業作品展で展示いたします。 ・決勝大会進出者・協賛企業賞受賞者・特別賞受賞者は食糧学院HP、記念誌に以下の内容を掲載いたしますのでご了承ください。 レシピ原本・イニシャル・高校名・学年・顔写真(決勝大会進出者のみ) ・レシピにおける誤字脱字、分かりづらい表現等に関しましては、事務局で修正させていただく場合がございますのでご了承ください。 ・応募していただいた全員の方に参加賞を郵送いたしますので、その際の郵送先住所(2025年3月下旬発送)をご記入ください。 	
10. お問合せ先	学校法人食糧学院 「高校生レシピコンテスト」事務局 横谷、山田 TEL: 03-3424-9112 平日9:00~17:00 E-mail: recipe@shokuryo.ac.jp	