

一般社団法人全日本司厨士協会京都府本部主催  
第5回フランス伝統料理・継承コンクール実施要領

* 目的	全日本司厨士協会所属の青年司厨士を対象に近年進化し続けるフランス料理の基盤となる、古典料理、地方料理の伝統を後世へ継承していくことを目的とした料理コンテストであり、青年司厨士の調理技術の向上と知識の習得を目的とする。
* 対象者	京都府本部の司厨士協会会員で大会開催時の <u>年齢 35歳以下の会員</u> とする。また各企業の料理長（又は責任者）の推薦する者、人数に制限なし。
* 大会日時	<b>筆記課題：2025年 12月 12日 金曜日 15時～16時</b> 場所：全日本司厨士協会京都府本部事務所 2階 住所：〒604-0995 京都市中京区寺町通竹屋町上る下御靈前町 648-8 Tel:075-253-0248 Fax:075-253-0302

実技課題日時：2026年2月17日（火）予定（筆記課題時に確定日をお伝えいたします）

※筆記課題の成績上位12名のみが実技課題に進めます。

場所：大和学園・京都調理師専門学校にて

住所：〒616-8083 京都市右京区太秦安井西沢町4番5

Tel:075-802-0191 Fax:075-802-6061

\* 実施内容

フランス伝統料理・継承コンクールは、名前の通り如何にフランス料理の基礎知識や技術が備わっているかを問うコンクールとなります。コンクール受けするようなビジュアルにこだわる前に、地方料理、古典料理、伝統料理を学び、食材の下処理や火入れ、基本的なソースの作り方を身につけているかを問う内容となります。その為、先ずは筆記課題を実施し、その後の実技課題においても、ビジュアルも大切ですが、如何に美味しく的確に課題を作成することができるかに焦点を当てたコンクールとなることをご理解ください。

**【課題テーマ】**

(筆記課題) フランス料理に関する筆記問題

事前に配布する、問題集100問中、50問を選出した問題とシークレット問題1問を実施。12名以上の参加者の場合は筆記試験点数上位12名が実技課題に進出。

※筆記試験の点数の1/10が実技試験の点数に加算されます。

(実技課題) 若鶏のガランティーヌと株式会社ガゴメ商品を使用した

ガルニチュールを添えること（4人前作成）

※ガルニチュールの数に指定はございませんが、2品3品添える場合は、どれか1品のガルニチュールには必ずカゴメ商品を使用すること。

**※若鶏は1kg未満のサイズのものを1羽使用。ガラを必ずソースに使用すること。**

**※若鶏は必ず一枚開きにして1羽分を使用してガランティーヌにすること。**

- ① 当日 1kg未満サイズの若鶏を1羽配布します。競技時間中で下処理してください。
- ② その他の材料は全て持ち込みしてください。
- ③ ガルニチュールは（株）カゴメの商品を必ず1品は使用すること。（別皿添え可）
- ④ 盛り付けは1人前仕上げを2皿。試食審査用の1/2人前を4皿仕上げてください。そのまま試食審査員に提出されます。

- ⑤ 1人前仕上げのお皿2枚は各自で持参してください。(色・形は問いません)。1/2人前仕上げの試食審査員用のお皿は会場で用意しています。
- ⑥ 材料費は、1,500円を協会が負担、それ以上は各自負担とする。塩・胡椒は学校が準備。領収書は不要、当日1,500円受取書にサインしていただきます。
- 材料費の上限はありませんが、課題の趣旨を理解し、あまり高価にならないこと。
- ⑦ 原価計算する必要はありません。
- ⑧ レシピはパソコンで作成(指定のレシピ様式に記入)重量はg、容量はmlで記載。
- ⑨ レシピ提出期限 2026年1月30日(金)必着。(実技課題進出者のみ)
- ⑩ 筆記課題の成績上位12名が実技課題に参加できます。12名以下の参加の場合は全員参加。
- ⑪ 器具の持ち込みは原則禁止いたします。会場に設置されている器具のみで作成できるレシピを考案してください。**
- 但し、ロボクープ、タコ糸(またはガランティースを縛るもの、布も可)、セルクリュームにに関しては、持ち込み可です。
- 学校のロボクープには数に限りがありますので、学校の物を使用する方は、事前に連絡をお願いいたします。(設置器具については別途資料参照)
- ⑫ 1実習台で1名が競技します。火口は全て使用可。  
設置器具に関しては、添付資料内容分を各自1人ずつに与えられます。
- ⑬ 競技時間は90分で4人前作成。
- ⑭ カゴメ様にサンプル等の依頼をする場合(当日持ち込み分込み)各自でカゴメ様へ依頼してください。(※当日会場にはカゴメ商品は置いていません)

## 1・ 当日までの流れについて

所定の申し込み用紙にて申し込む。締切日2025年11月27日(木)必着  
協会より筆記課題問題集がメールにて送付されるので、事前学習をしてください。  
**申込用紙のメールアドレスの記入を忘れないようにお願いいたします。パソコンからのメールが受信できるアドレスを記入して下さい。**

筆記課題を2025年12月12日金曜日15時~16時に全日本司厨士協会京都府本部事務所2階にて実施。筆記試験上12名が実技課題へ進出。  
実技課題進出者のレシピ提出は2026年1月30日(金)必着  
レシピが1枚では書ききれない場合はレシピの右上に数字を記載し、2枚記載してもよい。

実技課題実施日 : 2026年2月17日(火)予定

集合受付時間 : AM8:15(厳守)京都調理師専門学校太秦キャンパス1階ロビー

※受付時に競技番号を抽選。(1番からスタートする)

更衣室:3階312教室を選手更衣室兼待合室としています。女性は311教室が更衣室。

受付後更衣室でコック服に着替えて8:40分までに4階総合実習室へ集合。

開会式、事前準備、材料チェックを8:40分から9:20分までの40分間で行います。

料理開始9:30から①番がスタート、その後10分間隔で進める。

料理作成時間は90分とする。

**\*時間超過の減点:1分迄 1点・3分迄 5点・5分迄 10点・5分超え 15点・15分超え**  
**審査対象外**

仕上げた料理の提出（運び）は技術部の協力を得る。

## 2・材料の持ち込みについて

食材は全て各自で持ち込み（カゴメ製品も）。事前計量可。

持ち込み材料については技術部にて持込み食材審査をする。

**炒め油・揚げ油もレシピに記載し当日持参すること。記載がない場合は持ち込み不可。**

下記内容は減点対象となる。

- ・レシピ記載分量への切りだしは良いが、皮むき、味付け、バターの細かな切出し不可。
- ※バターは全使用料を計量し、その塊の状態で持ち込むこと。それぞれの使用箇所への個別計量は不可。
- ・出汁、ワイン等の煮詰めなどは不可。
- ・ソースなど仕上がった物の持ち込みは不可。
- ・パイ生地、ブリゼ生地の持ち込みは可とするが、塊での持ち込みとし、のばすことは不可。
- ・ハーブなどの茎の事前処理は不可。付けたまま持参すること。
- ・水煮食材を使用する際はレシピに必ず水煮の記載をすること。記載がない場合は持込み不可。

（例：トマト水煮）

## 3・器具類、白衣について

白衣、包丁、エプロン、トック、サロン、調理靴等は通常業務と同様の物を各自持参すること。

**また企業名の入っているものは避けること。衛生面や怪我等については十分に注意すること。**

盛り付けるお皿は各自で持参ください。直径 30 cmまで。（色・形は問いません）1枚

### 【会場全体共有器具】

- ・ロボクープ大・小それぞれ数台（共同使用）
- ・ミキサー3台（共同使用）
- ・真空機1台（真空袋は各自で持参ください）

## 4. 食事について

各自で準備してください。学校周辺にローソン、志津屋があります。来校前に購入をお願いします。競技終了まで外出はできません。

## 5. 審査方法について

審査は調理作業審査、作品試食審査にて審査する。

（持込み食材にて違反があった場合、競技時間超過は減点する）

採点後、技術部にて集計し順位を確定する。

調理作業審査 30点 作品試食審査 70点 合計 100点満点

## 6. 疑問点の確認について

料理コンクールについての疑問点は京滋地方京都府本部技術部・中川まで電話して頂いて結構です。

電話番号：京都調理師専門学校

075-802-0191 西洋料理上級科 学科長 中川 佳

## 7. 申込締め切り 2025年11月27日（木）必着

## 8・その他

- ① 食材の事前搬入は可能です。但し時間指定で前日 2月 16 日（月）の 9 時～16 時の間でお願いします。事前搬入時に、選手本人にて学校指定容器に移し替えていただきます。その後冷蔵庫にて保管いたします。また冷蔵物は要冷蔵と記載ください。選手の名前も必ず記載ください。
- ※梱包についてダンボールは禁止。発砲スチロールか番重などプラスチック製の素材でお願いします。
- ②当日の集合時間ならびに受付開始は 8 時 15 分です。学校への入館は 8 時 10 分からとなります。
- ③大会終了後梱包を済ませたら、着払いでの学校から荷物を発送可能です。
- ④不要となったゴミも学校にて処分させていただきます。

荷物発送先 〒616-8083 京都市右京区太秦安井西沢町 4 番 5

学校法人 大和学園 京都調理師専門学校 担当者 中川 佳

[Tel:075-802-0191](tel:075-802-0191)

### **申込み書・ルセツトの送り先**

**一般社団法人 全日本司厨士協会 京都府本部**

**第 5 回 フランス伝統料理・継承コンクール 係り**

**tel 075- 253- 0248 Fax :075-253-0302 Eメール :jcakyoto@crocus.ocn.ne.jp**

**第5回 フランス伝統料理・継承コンクール**  
**京都府本部 大会申込書**  
**FAX 075-253-0302**

(全て正確に記入すること)

ローマ字 ふりがな 氏名						
生年月日	西暦  年   月   日	年齢	才	性別	男・女	
現住所	郵便番号					
	TEL					
	メールアドレス必須					
勤務先名						
勤務先 住 所	郵便番号					
TEL FAX						
所属企業(総)料理長名(推薦)			所属本部名(京都府本部)			
<b>備考</b> 申し込みはこの用紙に記入の上 Eメールもしくは FAX(下記)でお願いします。 <b>締め切り 2025年 11月27日(木)必着</b>						
〒604-0995		京都市中京区寺町通竹屋町上ル下御靈前町 648-8				
一般社団法人 全日本司厨士協会 京都府本部 <b>第5回 フランス伝統料理・継承コンクール 係り</b> Tel:075- 253- 0248 Fax :075-253-0302 Eメール:jcakyoto@crocus.ocn.ne.jp						

## 第5回 フランス伝統料理・継承コンクール

【課題】若鶏のガランティーヌと株式会社ガゴメ商品を使用した  
ガルニチュールを添えること（4人前作成） 氏名（ ）

## メニュー一名

## 材料・調味料 (4人分) 《単位》g またはm l

## 第5回 フランス伝統料理・継承コンクール

【課題】若鶏のガランティースと株式会社ガゴメ商品を使用した  
ガルニチュールを添えること（4人前作成） 氏名（ ）

メニュー名

作り方：

第5回 フランス伝統料理・継承コンクール

【課題】若鶏のガランティースと株式会社ガゴメ商品を使用した  
ガルニチュールを添えること（4人前作成） 氏名（ ）

メニュー名.....  
.....

写真を添付してください

画像データ貼り付けでも結構です。