令和5年度　第58回調理技能コンクール課題・主材料・指定容器一覧

〔注意事項１～４をよく読んでください。〕

1. 部門別の主材料、副材料、指定容器を有効に活かして、日常の業務に利用できる作品を調理すること。
   ※各部門ともに北海道の食材を主材料を用いること。
2. 所要時間は、調理後始末（残材料の処理、器材類の清掃と整頓）を含めて50～60分間とする。

日　本　調　理

課題　新しい（北海道）郷土料理（煮物と焼物）
課題設定のねらい　ニシンと鮭の特徴を生かし新しい時代に合わせた実用的で且つ多様性がある料理
指定容器時　白磁　多様皿
横20cm×縦18cm×高さ5cm
銀皿鍋（丸形）
直径19cm×高さ5cm
材料費の総額　1,050 円

主材料・形状など・数量・単位・金額・摘要（注意事項等）

鰊……（生）卸し済　半身　150～200g　250円
B・T50尾　有頭……冷凍　１尾　100円
（冷）帆立……Mサイズ　１玉　80円
鮭フィーレ……冷凍　切り身100g　60円
占地茸……1/6PC　20円
大根……輪切り幅8cm×高さ5cm　１本　15円
赤、黄、人参
……輪切り幅4cm×高さ5cm　各１本　40円
蕪……4玉入　１玉　60円
赤、黄、パプリカ
……くし形　頭部8cm　各1/8ケ　50円
うずらの卵……１玉　25円
シャドークイーン……M　１玉　85円
揚豆腐……1/4丁　45円
中茄子……１本　50円
すり身……（生）30ｇ　80円
茶そば……10本　40円

備　考
指定容器　材料・ビニール袋のみ本部用意
※特に注意
紅葉･松葉（皆敷物）調味料、食用油･昆布だし･鮭節は選手が用意
アガー・胡麻・色粉　粉物等は使用可
味覚審査有　煮物汁
調理後　残りの食材は各自持ち帰りをする

西　洋　調　理

課題　道産食材を使用したクリエイティブな西洋料理
課題設定のねらい　若手育成強化のため、試食型（2人前）とし料理を発信する
指定容器時　協会指定皿（30cm）丸
材料費の総額　1,000円

主材料・形状など・数量・単位・金額・摘要（注意事項等）

道産鶏胸肉……1枚　195円
道産椎茸……小2ケ　37円
道産舞茸……1/2pc　45円
えのき茸……1/2pc　24円
十勝マッシュルーム……2ケ　72円
道産バター……30g　46円
フォンドボー……100cc　146円
にんにく……1片　17円

備　考
原価内（1,000円）まで自由とし足りない食材は自分で持ち込む。
2人前作成

3. 指定容器以外の貸与器具は一切ありませんので、調理器具・器材はすべて持参すること。
4. 調理過程において、楊枝、アルミ箔、ラップ等を使用しても、指定外の場合は調理後の作品から取り除いておくこと。

中　国　調　理

課題　北海道産の豚肉と旬の魚を使用し中国料理の魅力を引き出す
課題設定のねらい　中国料理の技法で北海道食材の魅力を引き出した一皿
指定容器時　皿は丸25㎝～31㎝（深さは問わない）と四角皿（大きさ自由）とし各自持参する事
材料費の総額　1,000円

主材料・形状など・数量・単位・金額・摘要（注意事項等）

北海道産豚肉（部位指定なし）……①
（豚肉以外の肉は不可）
鱈または鰤（指定なし）……②
（鱈・鰤以外の魚は不可）
大豆製品を使用する事（指定なし）……③
春巻きの皮……④
かぼちゃ……⑤
玉葱……⑥
ブロッコリー……⑦
きゅうり……⑧
じゃがいも……⑨
黄色パプリカ……⑩
トマト（ミニトマト）……⑪
エリンギ……⑫
しいたけ……⑬
春雨……⑭
卵……⑮
笹の葉……⑯

備　考
・材料・調味料・皿は各自ですべて用意をし持参してください。
・①番から③番は必須使用材料。
・④番から⑯番の材料の中から5種類以上の材料を使用してください。他の材料は指定材料含め1,000円の原価内で自由とします。（審査員が事前に材料を確認して原価に相応しくない材料や量的に問題があれば減点とします。）
・飾り食材の使用は認めませんので食材から切り出し加工する事。
・中華スープ、調味料は各自で持参してください。
・油は協会で用意します。
・競技時間は50分とし、味見審査用の盛り付けは審査の対象にはしません。
※味覚審査あり

給　食　調　理

課題　秋を感じる松花堂弁当
課題設定のねらい　季節感のある料理と盛り付けの工夫
指定容器時　松花堂弁当
材料費の総額　960円

主材料・形状など・数量・単位・金額・摘要（注意事項等）

秋鮭	背の部分	100g	50円
鶏もも肉		60g	80円
豚挽肉		50g	45円
蟹蒲鉾		3本	80円
人参	輪切り上部	1/3本	25円
南瓜	くし形	1/8個	43円
中茄子		1/2本	25円
長芋	皮付き輪切り	100g	50円
鶏卵		1個	30円
舞茸		1/4pc	30円
占地		1/4pc	25円
クリームチーズ		30g	49円
蕪	Sサイズ	1個	70円
木綿豆腐		50g	64円
海苔		1/4枚	15円

備　考
炊いた白米は当日支給180ｇ（29円）250円程度の食材持込み自由。（当日確認）
調味料、油類、粉類、各自持参。

カ　ク　テ　ル

課題　1. テキーラブランコを20mℓ以上ベースとして使用したショートカクテル(60mℓ)
　　2. フルーツ盛り合わせ

課題設定のねらい
・テキーラブランコを使用したカクテルの普及
・フルーツカッティングの向上

容器　3オンスカクテルグラス
　　フルーツ丸平皿（直径30cm）

材料費　1,000円

材料名・形状・単位・数量

1　カクテル

（1）材料
・ベースの課題酒「サウザ・シルバー750mℓ　40度」サントリー㈱様より協賛支給、他の材料は各自持参
・使用材料は、ベースを含め5種類以内
・カクテルデコレーションは各自持参
（リボン等の食材以外は使用不可）

（2）作品レシピ
・カクテル名が外国語の場合や読みづらい漢字の場合は、読み方を併記し、作品の意味も記載
・カクテルレシピをmℓ表示（60mℓ）
・ステア、シェーク等の調整法を選択
・種別を3種類から選択
・デコレーション又はガーニッシュの材料を全て記入
・創作意図は100字以内
・記入は楷書で丁寧に

2　フルーツ

（1）材料（支給）
・ゴールデンパイン……5玉　縦割り1／4個　200円
・リンゴ（ふじ）……28玉　1個　250円
・ホワイトグレープフルーツ……32玉　1個　250円
・マラスキーノチェリー、パセリを用意するが使用、不使用は自由。
・パイナップルの葉は各自持参

3　その他の注意事項

競技で使用する器具類は各自持参。
ただし、カクテルで使用する課題酒、カクテルグラス、フルーツ皿は北全調で用意します。

審　査　基　準

1　競技用服装（各自用意）

ホワイトコート（ノーネイム）または黒のベスト、黒ズボン、黒蝶タイ、黒短靴（女性の場合は、これに準じる）白又は黒のエプロン

2　競技

（1）カウンターの前に立ち、審査員に一礼
（2）グラスチルドをする
（3）材料調合は、メジャーカップ使用
（4）カクテルは、5杯分作成
（5）シェーカー内の残量は残量用グラスに入れる（2～3秒間、静止すること）
（6）仕上がったら、一礼して待つ

3　競技時間

（1）カクテル　6分
（2）フルーツ　10分

4　採点

（1）110点満点とし、次のとおり配点
・カクテル　60点
・フルーツ　50点
（2）審査用紙採点以外として
イ　手指のけが　（競技中止）
ロ　指定以外の材料使用（減点）
ハ　容器破損　（減点）
ニ　参加者の助言　（減点）
（3）同点の場合は、味覚採点の上位の者