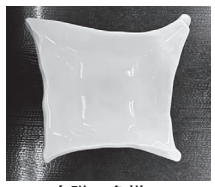
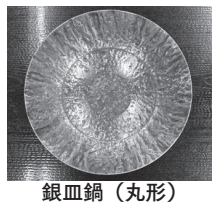
令和６年度　第59回調理技能コンクール課題・主材料・指定容器一覧

日　本　調　理

課　　題　郷土料理を新しくする（焼物、煮物、口取りのどれか、二種）
課題設定のねらい　食材の持ち味を生かし河豚とにしんの可能性を見つける
指定容器等　白磁　多様皿
横20㎝×縦18㎝×高さ５㎝
銀皿鍋（丸形）
直径19㎝×高さ５㎝
材料費の総額　1,180円


白磁　多様皿


銀皿鍋（丸形）

主材料・形状など・数量・単位・金額・適用（注意事項等）

河豚（協賛）… 卸し済 半身200～300ｇ 0円
鰊……卸し済 半身150～200ｇ 250円
Ｂ・Ｔ　有頭50尾 ……冷凍 １尾 100円
帆立（生）……Ｍサイズ １玉 100円
占地茸…… １／６PC 20円
すり身（生）…… 50ｇ 100円
鶏卵…… Ｍサイズ １玉 25円
蕪…… ４玉入 １玉 70円
赤、黄、緑パプリカ くし形頭部8㎝ 各1/8玉 100円
赤、黄、人参… 輪切4㎝ 高さ5㎝ 各1本 40円
里芋…… Ｍサイズ １玉 80円
シャドークイーン… Ｍサイズ １玉 85円
中茄子…… １本 50円
獅子唐…… ３本 20円
菊花…… １輪 40円
南瓜…… くし形 30ｇ 50円
牛蒡……輪切２㎝ 長さ８㎝ １本 50円

備　考
指定容器　材料・ビニール袋のみ本部用意
※特に注意、共通
選手が用意するもの一覧
食用油・調味料・昆布だし・かつお節・アガー・胡麻・色粉・粉物は使用可
紅葉・松葉・皆敷等は使用可
味覚審査有り（だし・煮汁）
調理後　残りの食材は各自持ち帰り

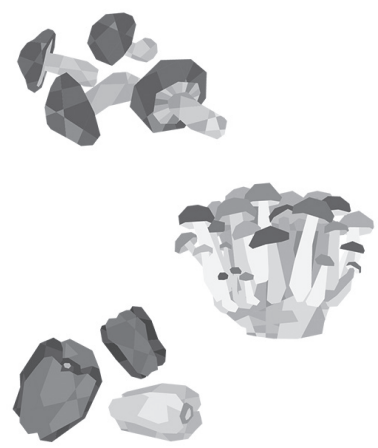
西　洋　調　理

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
指定容器等　協会指定皿（30㎝）丸
材料費の総額　1,200円

主材料・形状など・数量・単位・金額・適用（注意事項等）

秋鮭 フイレ ……150ｇ 300円
帆立貝（18玉）むき …… ２ケ 200円
エシャロット むき ……30ｇ 33円
椎茸（10玉）…… ２ケ 30円
にんにく むき …… ５ｇ 10円

備　考
原価内（1200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。



中　国　調　理

課　　題　牛肉の新たな料理と旬のカスベを使用し季節感を感じる中国料理に仕立てる
課題設定のねらい　中国料理の技法で食材の魅力を引き出した一皿
指定容器等　皿は自由とし各自持参する事
材料費の総額　1,200円

主材料・形状など・数量・単位・金額・適用（注意事項等）

牛肉（部位指定なし）…… ①
牛肉以外の肉は不可（内臓可）
カスベ（指定なし）…… ②
柿（指定なし）…… ③
北海道産豆（指定なし）…… ④
前日に浸水を可とする（調理は不可）
パプリカ(色は指定なし、ピーマン可)… ⑤
舞茸…… ⑥
玉葱…… ⑦
ズッキーニ…… ⑧
かぼちゃ…… ⑨
人参…… ⑩
牛蒡…… ⑪
さつまいも…… ⑫
たけのこ…… ⑬
蕪…… ⑭
蓮根…… ⑮
笹の葉…… ⑯

備　考
・材料・調味料・スープは各自ですべて用意をし、持参してください。
・油は当会で用意します。
・①から④は必須使用材料。
・⑤から⑯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1.200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。
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

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．デコレーション作成
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
・デコレーション作成時のカッティング技術の向上・器具の扱い・衛生
材料費の総額　1,200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
・使用材料はベースを含め５酒類以内
(2)　作　品
・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　デコレーション
(1)　材　料（各自）
・デコレーションの材料は全てレシピ用紙に記入
・リボン等の食材以外は使用不可（デコレーションを止めるためにカクテルピン爪楊枝の使用は可）
・使用する材料・器具は各自持参（まな板・ボール大・小皿は会場にあります）
・時間内に３個以上作成（事前に同じデコレーションを３個用意しておく）

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カクテルグラス、課題酒、まな板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（ノーネーム）、黒ズボン（ダーク）黒蝶タイ、黒短靴（女性の場合は、これに準じて）

２　競　技
(1)　カウンターの前に立ち、審査員・観客に一礼
(2)　カクテルは、グラス八分目仕上げ5杯
(3)　材料調合は、フリーハンド又はメジャー使用自由
(4)　仕上がったら、一礼して一歩下がる

３　競技時間
(1)　カクテル　６分
(2)　デコレーション　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
・デコレーション　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　容器の破損　（減点）
ニ　参観者の助言（減点）
(3)　同点の場合は、マナー採点の上位の者

令和６年 10/13(日) 出場選手募集中!!
コンクールに出場する選手を支部より選出。**締切は８月30日(金)**

課題への問合せ先

日　本	本間　勇司	〒064－0807　札幌市中央区南７条西３丁目 川甚本店　TEL：011－512－5068
西　洋	舟橋　裕司	〒064－0810　札幌市中央区南10条西３丁目 札幌パークホテル　TEL：090－9432－3653
中　国	澤崎　進	〒061－1449　恵庭市黄金中央5丁目　学校法人鶴岡学園 北海道文教大学付属高等学校　TEL：0123－25－5528
カクテル	西　泰秀	〒090－0045　北見市北５条西２丁目ロータリービル　ウエストバー　TEL：0157－31－3344

マイワシフェア、ブリフェアの協力のお願い

令和６年度の本会の事業計画の柱として、北海道水産林務部成長産業課が実施する道産魚食拡大事業へ協力していくことを掲げております。
令和６年度も10月におさかなフェアとして、マイワシ、ブリのフェアが開催されます。詳細が決定次第、本会のホームページに掲載、各支部長宛、通知文を発送します。支部の皆様におかれましては、何卒、前年以上のご協力をよろしくお願いいたします。

編集後記

暑中お見舞い申し上げます。夏の盛りを迎え、たくさんの新鮮な食材が市場に出回る季節ですね。各地で開催される夏祭りなどで活躍される皆様も多いかと思います。
10月に開催する全道調理師研修大会に向け準備を進めております。今年も皆様のご支援とご協力を得て、北海道の調理師の技術向上と北海道の食文化の発展に寄与してまいりたいと思います。何卒よろしくお願い申し上げます。
（北海道調理新聞は6月号以降、偶数月での発行となっています）

道内の特約店
高級料理の必需品
天下の名品
関ヶ原たまり
醸造元　関ヶ原醸造株式会社
岐阜県関ヶ原町〈〇五八四〉四三－〇〇〇五
創業明治三拾弐年
■用途　さしみ・おすし・うなぎ・天つゆ
ふぐのポン酢・鳥料理・カブト焼・中華料理
照焼・あらだき・すき焼・煮物・漬物
国分グループ本社㈱
北海道支社
札幌市豊平区平岡一条二丁目の二三
電話八八九－二三〇一
㈱高瀬物産
函館店
函館市石川町七七の二四
電話　四七－〇一〇〇
㈱桑原商店
札幌市中央区南二東一
電話二三一－〇五五九
松吉商店
小樽市稲穂町七丁目
電話　㉒八一四五
珍味店酒店でお求め下さい

中西印刷は、
創業1912年
魅力的な印刷物、心のこもった製品をお届けするために、
これからもお客様のニーズにお応えします。

NAKANISHI PRINTING CO.,LTD.
中西印刷株式会社
〒007-0823 札幌市東区東雁来3条1丁目1番34号
TEL(011)781-7501 FAX(011)781-7516
http://www.nakanishi-printing.co.jp/