

令和7年度 第60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	西洋調理	中国調理	カクテル
課題次世代へ引き継ぐ新郷土料理（椀と焼物か口取りどちらか一品） 課題設定のねらいふぐと鯨の可能性を引き出し未来に残す郷土料理の提案 指定容器等・御椀 直径13cm 深さ5cm ・多様丸皿 20～22cm 材料費の総額1,070円	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（30cm）丸 材料費の総額1,400円	課題身近な鮮魚ソイを使用し、中国料理の技法3つ以上を駆使し熱菜に仕立てる 課題設定のねらい魚の消費量の落ち込みを、新たな発想で消費者にアピールする 指定容器等無地平丸白皿23～26cm（1人前） 材料費の総額1,400円	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・70ml） 2. デコレーション作成 ・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 課題設定のねらい 容器3オンスカクテルグラス（会場に用意）又は個人で用意（サイズは4oz以内に限り）デコレーションを設置するグラス等（各自） 材料費の総額1400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（榊様より協賛支給、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（総数量60ml・70mlどちらかで表記） ・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。3ozカクテルグラスは事前に連絡をすること。			

令和7年 10/19(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29日(金)

〒064-0821
札幌市中央区北二条西二丁目
六二一 局八六五九番

そば処
連合登録商標

金 今井 努
寿 司

代表取締役社長
執行役員

丸水札幌中央水産株式会社

竹田 剛

〒060-1850
札幌市中央区北二条西二丁目二一
電話 〇一一(六四三)一一三四

課題への問合せ先

日本	本間 勇司	中国	澤崎 進
西洋	舟橋 裕司	カクテル	西 泰秀

※課題作成者の連絡先は出場選手にお知らせします

マイワシフェア、ブリフェアの協力をお願い



令和7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7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。



暑中お見舞い申し上げます。各地で開催される夏祭りなど、活躍される皆様も多いかと思います。久しぶりに人々の笑顔と活気が街にあふれる風景は心を和ませてくれますね。

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っております。何卒、ご協力よろしくお願いたします。

調理の現場では暑さとの闘いが続きますが、どうか体調に気をつけてお過ごしください。



編集後記