



10月27日(日)開催

カクテル部門は、9月29日(日)に開催

北全調会員が、それぞれの地域・職域において日常の業務を通じ習得した知識と技能の成果を発表する場とし、更に参観する会員に技術を普及し、もって調理師の資質の向上に役立てるとともに、道民の食生活向上に寄与するために実施しています。

第56回「調理技能コンクール」

に向けて——

出場選手の支部選出、締切りは9月5日(木)

7部門揃っての参加を目指して

タイムスケジュールと会場

●9:00～12:30 調理技能コンクール

【日本調理・給食調理部門】

修学院札幌調理専門学校
札幌市中央区南18条西10丁目3番23号

【西洋調理・すし部門】

経専調理製菓専門学校
札幌市豊平区平岸3条2丁目4番20号

【中国調理・めん調理部門】

北海道中央調理技術専門学校
札幌市豊平区月寒西3条6丁目1番20号

●13:30～15:50 北全調式典・コンクール表彰等

●16:00～16:50 知事表彰等

●17:00～19:00 懇親会

札幌グランドホテル3階 GINSEN 玉葉
札幌市中央区北1条西4丁目2番2号

【カクテル部門】コンクール9月29日(日)

市民活動プラザ星園 大会議室 午後
札幌市中央区南8条西2丁目

詳細は、10月号にて掲載します

各調理師学校(学校が開校前は入れません)『調理技能コンクールの流れ』第55回(前年度)より

9:15～9:45 選手・審査員受付

(写真は昨年度のものです。部門はランダムに掲載しています)

10:00～10:30



選手と審査員との打合せ

注意事項などの伝達があります。



事前に練習したことを思い出し、心の準備を

この写真は第54回のものです

頑張るぞ!

10:45～11:35



競技

後始末も含めて制限時間は50分。



調理だけでなく全てが審査の対象に。最後まで全力を尽くす!

11:45～12:30



採点

作品撮影後作品・選手・審査員は、札幌グランドホテルに移動



ワクワクドキドキの審査発表! まで

13:30頃～16:50



グランドホテル内に作品展示観覧
調理会場から大切に運び修復後、展示します

16:00～16:50

「北海道式典」の知事表彰にてコンクール優勝者に金・銀・銅のメダルを授与

15:00～15:50



採点集計後グランドホテルでの大会の式典にて技能コンクールの総評と入賞者発表と表彰

名誉ある授賞式。貴重な体験を通して仕事への意識の革新。



コンクールは競技中だけでなく、会場に一步足を踏み入れたところから始まっています。控室や会場などでのゴミの捨て方なども気をつけたいもの。社会人としての配慮を身につけ、コンクールに参加することで、大きな成長とスキルアップができる場といえます。自身の自信に満ちた将来のために!

北海道調理新聞

発行所(社)北海道全調理師会
札幌市中央区南八条西二丁目
(市民活動プラザ星園四〇四)
電話 〇一一五一一一三三六
FAX 〇一一五一一一三五一
発行人 渡邊孝行
代 一部 二〇〇円

■課題などの関係書類は出場選手にも直接郵送

コンクールの採点基準なども含め資料を郵送します。参加の士気を高めて、事前に練習と対策をしてください。

総括責任者との打合せで万全の準備をお願いします。

■競技中の時間の計り方

競技中は、タイムキーパーの「声掛け」で時間の経過を知らせ、ストップウォッチの使用はしません。

■競技後の清掃

会場となる専門学校の競技後におけるシンク周りの清掃は十分に行う様に、選手も指導側も注意・指導を徹底してください。

■当日の車の駐車

専門学校の周辺に早朝から無断駐車し、苦情が寄せられたことがありますので、指定の駐車場に駐車することを徹底してください。

課題

第56回 調理技能コンクール7部門

北海道の食材を生かした料理。

部門別の主食材、副食材、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をする。

日本調理

「実り豊かな彩りの秋」縁高盛り込み料理
(味覚審査用として、切れ端など20g程度を提出)
道産食材の持ち味、秋の風情を盛り込んだ実用的な料理

西洋調理

北海道食材を活用したクリエイティブな
西洋料理(味覚審査あり)
道産食材を活用し、その特性を考え抜いたもの

中国調理

2名盛り以上のコースで実用できる前菜と
熱菜の二皿(味覚審査あり)
中国料理の伝統技法を活かしたコンビネーション料理

給食調理

道産食材を主にした秋らしい彩りの料理
和洋折衷にてバランスの取れた実用性の料理

めん調理

そばがき料理とそば
酒のつまみとそばのセット

すし調理

細工巻(直径8cm以内・2本・4つ切り)と笹切り
写真(インスタ等)映えるプロが作る伝統と斬新な
表現の細工巻き

カクテル

ウイスキーを20ml以上ベースとして使用した
ショートカクテル(60ml)
フルーツ盛合せ
ウイスキーを使ったカクテルの普及、
フルーツカッティングの向上

何度でも
出場可能です!
トライ!トライ!



出場資格

調理技能コンクールの出場者は、北全調の正会員(調理師)で、支部長推薦を受けた方の中から指名されます。
ブロック単位7部門各1名が基本ですが、増減のある場合は、ブロック長が近隣ブロック長と協議調整して決定します。

審査基準及び配点

- ・審査基準については、選手の料理作品は100点満点として審査されます。中国調理部門は105点満点。カクテル部門は全国大会の基準での採点方法に準拠します。
- ・学識経験審査員1名、技能経験審査員3名、各部門計4名で審査にあたります。
- ・配点は次の5項目で各項目20点。

- ①包丁類の手入れ状況、調理材料の衛生的取り扱い及び後始末の状況。
 - ②調理技能が十分に発揮され、商品価値を高めているか。
 - ③味覚をそそる色、艶が出されているか。
 - ④与えられた材料を十分に活かされているか。
 - ⑤盛り付け、形などが実用的で業務に役立つか。
- ※反則行為については、反則ごとに10点の減点(カクテル部門は全国大会の基準・採点方法に準じて採点)となります。

入賞について

各部門入賞者には、北全調理事長より賞状と最優秀賞として各部門1名に盾を授与。知事賞として賞状と金・銀・銅賞のメダルが贈られます。

注意事項

- 競技時間は、調理の後始末(残材料の処理、器材類の清掃と整頓)を含め50分とします。
- 容器類以外の貸与器具は一切ありません。調理器具、調理器材は全てご持参ください。
- 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いてください。
- 課題の材料、容器、調理器具、調味料等に関することは、総括責任者にお尋ねください。

※競技に関する詳細は、出場者本人にも直接送られます。

9月6日(金)の
大会準備委員会にて
審査方法などが
変更になった場合は、
お知らせ致します。

総括責任者

日本調理 高橋 和敏
〒096-0015 名寄市西5条南4丁目 名寄グランド
ホテル 藤花 01654-3-2323 090-3399-0186

西洋調理 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 011-511-3131 090-9432-3653

中国調理 泉 勝志
〒003-0825 札幌市白石区菊水元町5条2丁目1-10-204
080-6096-2268 011-873-2268

給食調理 古川 和雄
〒063-0061 札幌市西区西町北18丁目2-1
幌西ハイツ 410号 090-9433-7883

めん調理 若山 和浩
〒080-0010 帯広市大通9丁目15 長寿庵
0155-22-5007 090-9517-1717

すし調理 渡部 博爾
〒078-8373 旭川市旭神3条3丁目
0166-66-6600 090-7656-3635

カクテル 工藤 正史
〒085-0013 釧路市栄町3丁目1スエヒロイトビル3F
BAR 麗光 090-3778-4986

※仕事などの都合ですぐに連絡がとれない場合があるかもしれませんが、ご了承ください。

※審査員名簿は、
10月号に
掲載します。



金印 KINARUSHI BRAND

体感する美味しさ、香る。

新発売 GF-350

金印 香る 粉わさび

日本産原料

金印物産株式会社 tel 011-642-1541

札幌支店 中央区北12条西23丁目2番5号SDC北12条ビル5F

オリジナル本わさび香料配合

昨年の金賞作品

日本調理

西洋調理

中国調理

給食調理

めん調理

カクテル調理

令和元年度 第56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	給食調理
課題 実り豊かな彩りの秋 緑高盛込み料理 審査時に試食用(切端など20g程度)料理を提供する事。 課題設定のねらい 道産食材の持ち味(試食の評価・食彩色の活用)、秋の風情を盛込んだ実用的な料理。 指定容器時 緑高塗器(縦・横16cm・高さ5cm) 限切り角容器・被せ蓋付(作品の高さに注意) 金彩・雪月花文小鉢器(径6.2cm・高さ2.5cm)を使用する。 材料費の総額 828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 若手育成強化のため、試食型とし、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	課題 2名盛り以上のコースで実用できる前菜と熱菜各1皿 課題設定のねらい 中国料理の伝統技法を活かしたコンビネーション料理 指定容器時 皿は自由とし各自持参する事 材料費の総額 1,001円	課題 道産食材を主にした秋らしい彩りの料理 課題設定のねらい 和洋折衷にてバランスの取れた実用性の料理 材料費の総額 800円

コンクールに出場する選手を支部より選出。
締切りは9月5日(木)

令和元年度「調理師全道研修大会」10月27日(日)
出場選手募集中です!

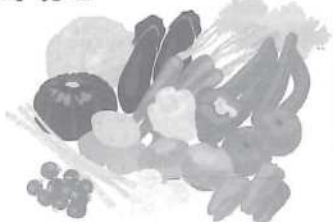
主材料・形状など・数量・単位・金額・摘要(注意事項等)	主材料・形状など・数量・単位・金額・摘要(注意事項等)	主材料・形状など・数量・単位・金額・摘要(注意事項等)	主材料・形状など・数量・単位・金額・摘要(注意事項等)
秋鮭 ……背部・皮付き 50g 90円 下処理有 生玉帆立貝 ……Mサイズ 1個 130円 むき身(ヒモ無) 皮むき烏賊 ……冷凍・縦半分 1/2枚 95円 鶏ささ身 ……小サイズ 1本 60円 スジ付き 副材料 シャドークイーン種芋 ……Mサイズ 60g 80円 茄子 ……中 1本 45円 すり身 ……上身 20g 50円 鶏卵 ……M玉 1個 20円 生椎茸 ……笠径約4cm 1個 45円 プチトマト ……M玉サイズ 1個 15円 白かぶ ……葉付 1個 80円 径部 (約5〜7cm) スライスチーズ ……約10cm角 1枚 25円 人参 ……頭部 5cm 1/2個 35円 長ひじき ……乾物 5本 5円 スパゲティ ……乾麺(太さ1.6mm) 3本 5円 焼き海苔 ……1/2枚 18円 玉子の素 ……20g 30円 備考 指定容器(緑高塗器・金彩小鉢)は本部用意。一般展示時のみ会席席を使用。紅葉3枚・菊葉1枚・松葉3本使用時は各自持参。天紙(12×12)1枚 懐紙杉板(12×12)1枚は本部用意。指定調味料以外で、アガー・胡麻・片栗粉・白玉粉・色粉(2色まで)使用可。揚げ油各自持参する事。	道産鶏胸肉 ……1枚 184円 道産椎茸 ……小2ヶ 25円 舞茸 ……1/2pc 43円 えのき茸 ……1/2pc 23円 マッシュルーム ……2ヶ 57円 ニンニク ……1片 14円 道産バター ……20g 20円 フォンドボー ……100ml 110円 備考 試食型コンテストの方向で行く。(2人前作成)その他材料は原価内自由とし自分で持ち込む。	豚ロース ……2mmスライス 2枚 80円 南蛮エビ(L) ……4本 100円 生ホタテ貝柱(M) ……ひも無し 2コ 240円 鶏ムネ肉 ……皮なし 1枚 80円 魚スリ身 ……80g 100円 豚ひき肉 ……100g 60円 紐皮なし ……切り身 80g 120円 シューマイの皮 ……4枚 16円 玉子し ……1コ 20円 スライスチーズ ……四角 1枚 25円 春巻の皮 ……四角 1枚 20円 トマト(M) ……1/2 40円 キュウリ ……1/2 30円 パブリカ ……赤・黄 各1/8 40円 サラダ菜 ……1枚 10円 メークイン ……1コ 20円 備考 ・調味料は各自持参する事 ・前菜の生ものは必ず加工する事 ・でん粉、小麦粉、パセリの使用、持参は認める	秋鮭 ……皮付切身 100g 150円 無頭海老 ……尾付 15g 2尾 60円 鶏モモ正肉 ……皮付 横切り 1/2 120g 70円 豚ロース ……うす切り 2枚 70円 玉子 ……Lサイズ 1ヶ 20円 メークイン ……Lサイズ 1ヶ 30円 人参 ……中位 横切り1/2 40円 玉葱 ……縦切り 1/2 60g 25円 赤パブリカ ……大位 縦切り 1/4 40円 黄パブリカ ……大位 縦切り 1/4 40円 ピーマン ……中位 縦切り 1/2 35円 トマト ……中位 縦切り 1/2 50円 南瓜 ……くし切り 100g 40円 茄子 ……中位 縦切り 1/2 35円 キウイフルーツ ……輪切り 1/2 40円 オレンジ ……輪切り 1/2 40円 青梗菜 ……葉 3枚 20円 スパゲティ ……1.7mm 30g 10円 備考 調味料、粉類は各自持参する事。調理器具を持参する事。 サラダ油、ラップは用意します。焼色をつける為のガスバーナー使用は可

日本・西洋・中国の3部門においては試食による味覚審査が行われます。詳細は、決まり次第お知らせします。

めん調理	すし調理	カクテル	審査基準
課題 そばがき料理とそば 課題設定のねらい 酒のつまみとそばのセット 指定容器時 竹の容器/16.5×21.0×7.5 小セイロ(黒)/19cm角 材料費の総額 約785円	課題 細工巻(直径8cm以内・2本・4つ切り)と笹切り 課題設定のねらい 写真(インスタ等)映えるプロが作る伝統と斬新な表現の細工巻き 指定容器時 30cm-30cmの黒塗りお盆 材料費の総額 865円	課題 1. ウイスキーを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 ・ウイスキーを使用したカクテルの普及 ・フルーツカクテルの向上 容器 3オンスカクテルグラス 材料費 フルーツ丸平皿(直径30cm) 800円	1 競技用服装(各自用意) ホワイトコート(ノーネーム)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) シュ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
主材料・形状など・数量・単位・金額・摘要(注意事項等) そば粉 ……100g 100円 無頭蛸 ……16〜20 1 100円 生椎茸 ……バック6入の物 1 60円 煮筍 ……S 1/6 100円 烏もも肉 ……50 50円 卵 ……M 1 20円 海苔 ……1/2 15円 長葱 ……15cm 20円 南瓜 ……1切 20円 持参するもの そば麺 ……100g 調味料、つゆ	主材料・形状など・数量・単位・金額・摘要(注意事項等) のり ……大型 5枚 200円 しゃり ……600g 280円 生玉子 ……1ヶ Mサイズ 20円 厚焼たまご ……3cm 40円 きゅうり ……1本 30円 煮しいたけ ……1枚 30円 紅しょうが ……1ヶ 20円 おくら ……2本 40円 黄たくわん ……3cm 40円 紅そばろ ……少々 10円 大葉 ……1枚 10円 スライスチーズ ……1枚 20円 かにかま ……2本 20円 ごぼう ……1本 30円 がり ……少々 30円 笹 ……3枚 15円 いくら ……少々 30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「デュワース ホワイトラベル 40度」サッポロビール(例より支給、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) 作品レシビ ・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 ・カクテルレシビを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) ・ゴールドenパイ 5玉 縦割り1/4個 200円 ・リング(ふじ) 28玉 1個 250円 ・ホワイトグレイプフルーツ 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。	

コンクールは日頃の腕を磨くチャンスです。
1人でも多くの方の出場をお待ちしています。

コンクール出場者で
“容器の写真”が必要な
方は、北全調事務局まで
ご連絡ください。



札幌市中央区北2条東7丁目
 電話 二二二局二八〇八番
金 寿 司 努
 札幌市中央区北2条東7丁目
 電話 六四一〇八二二番
東家 寿 楽
 札幌市中央区北2条東7丁目
 電話 六四一〇八二二番
 連合登録商標

今月の一句

新人は
鰯をバターで
焼いて見せ

「鰯は新人が作り、周りの人に食へてもらったことも経験のひとつ。何かアイデア料理が生まれるかも。今、秋刀魚よりも、好漁の鰯を使つて、沢山料理して沢山食す様。」

少しづつ秋の気配を感じる頃。体調に気をつけてお過ごしください。

包丁塚供養祭

魚鳥記念碑

昭和47年に北海道神宮第二鳥居下に建立され、年に一度、供養祭が行われています。



7月25日（土）包丁供養祭が行われました。紫陽花が咲くこの季節、当日は多少の霧雨が降るも、くもり空となりました。

役目を終えた包丁を土に返し、材料としての魚鳥には感謝の意を込めて供養をすることを意図して建立されています。武士が刀に魂を打ち込んだ様に、包丁に魂を打ち込み大切に担っています。

にすることを、調理に励みたいところ。運営は、札幌市調理師団体連合会、各調理師団体を始め、所属団体として（社）北海道調理師支部連合会が活動の一翼を担っています。

『創作刺身料理』

料理コンセプト

焼き霜やレモンなどの基本の手法に加え、味噌や酢、塩を使い味に変化をつけ、造りの楽しさを広げる。

鰯の香味造り

①鰯の上半は皮を引き、そぎ造りにして器に盛り付ける。
②鰯の上に芽葱、紅蓼（べにたで）ニンニクチップ、山葵を乗せピリ辛味噌を別器に供する。食べる時は、鰯で野菜を巻きピリ辛味噌をつける。

鯖の焼霜造り

①鯖は塩をして1時間ほど置き、醤油、酒、味噌に30分ほど漬けて味を染み込ませる。
②バーナーで皮目を焼き、短冊に切る。
③鯖の上に土佐酢ゼリーをかけ、万能ねぎ、茗荷、生姜を盛る。

秋刀魚の松前造り

①秋刀魚に薄塩を振って30分置く、スライスしたレモンで挟み、15分ほど置いて、レモンの酸味を移す。
②秋刀魚は細切りにして、大葉、茗荷、黄菊、塩吹き昆布で和える。
③器に盛り、イクラを天盛りして、黄菊の花びらをあしらう。

北全調第2ブロック研修会の報告

2018・11・13

●知識研修講師：藤島芳昭（株式会社ピースガード）
「食中毒の予防法について」
●実技研修：渡辺晃紀（ホテルゆもと登別料理長）
「創作刺身料理」
第2ブロック研修会が、平成30年11月13日（火）登別温泉「ホテルゆもと」で、参加者20名にて行われました。

開催の挨拶は、ブロック長の藤田彰氏に。知識研修では、支部研修などに関心があったため、ブロック研修で

類の刺身を色々な造り方アレンジをして楽しめる食べ方を教えていただきました。閉会の挨拶は、登別温泉調理師登壇会会長の木間良廣氏にお願いいただきました。有意義な会となりました。

徹底した手洗い、環境の洗浄、汚物・嘔吐物の処理健康管理、食品の加熱処理

食中毒ご注意ください！



中西印刷は、創業103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
〒007-0923 札幌市東区東通3条1丁目1番34号
TEL(011)781-7501 FAX(011)781-7516
http://www.nakanishi-printing.co.jp/

道内の特約店 高級料理の必需品 天下の名品

賜 宮内庁御用

用途 さしみ・おすし・うなぎ・天つゆ
ふのポン酢・鳥料理・カブ・焼中華料理
照焼・あらだき・すき焼・煮物・漬物

関ヶ原をまわり
醸造元 関ヶ原醸造株式会社

分岐 北海道支社 高瀬物産(株)函館店
札幌市中央区南一条五丁目1番1号
電話 八八九一三〇一
電話 三二〇五五九

松 小樽市南一条七丁目
電話 八八四一五

珍味店酒店でお求め下さい

カネク 元粉わさび

北海道産環境衛生 同業組合指定品

150年の歴史を誇る！
わさび界のトップメーカー

製造品目
粉わさび・おろししょうが・おろし生にんにく・甘酢生薑・くらげ・お吸いもの・ねりうめ・味付なめこ・味付かんぴょう・みそ汁・冷凍おろし生わさび・冷凍おろししょうが・冷凍味たらこ・冷凍味付数の子・冷凍たらばかに・チリあわび・レホール

指定品・日本全調理師連盟・日本料理研究会
日本研究会・全国産環境衛生同業組合

カネク 株式会社札幌支店
〒063-0831 札幌市西区発寒11条3丁目5-39 TEL661-3461



まず、おしながきを書き調理へ。
左は、北海道予選大会で優勝した、本間勇司氏の作品。タイトルは、「涼風の北海道」

第7回日本料理コンペティション北海道予選

川甚の本間勇司氏が北海道予選大会にて優勝
第7回日本料理コンペティション北海道予選が、8月2日、光塩学園調理製菓専門学校にて行われました。
この度の、北海道予選大会では、川甚の本間勇司氏が優勝し、令和2年3月8日に行われる、京都決戦大会に出場が決定致しました。

日本料理コンペティションとは？

全国の料理人並びに調理師の方々を対象に、日本料理の専門知識・技術の向上、そしてJAPANESE料理として行われる新しい価値創造への貢献を目的に行われています。
調理師免許の取得者で5年以上の料理人対象。国内6ヶ所、韓国、北米、欧州、香港などで予選大会が行われます。予選大会優勝者5万円（2位3万円、3位2万円）が授与され、優勝者は、京都の決戦に出場できる権利を得られます。優勝者は、京都の決戦に出場できる権利を得られます。優勝者は、京都の決戦に出場できる権利を得られます。

