

『ボキューズ・ドール日本代表選考 ひらまつ杯 2019』

ボキューズ・ドール国際料理コンクール 2021 日本代表選出 国内予選 実施詳細

【実施スケジュール】

2019 年

4 月～6 月 28 日 応募受付・一次審査用書類提出（必着）期間
7 月上旬 第一次予選書類審査（東 4 名・西 4 名選出予定）
7 月中旬 公式 HP、FB にて一次審査通過者の発表、通過者への通知
8 月 準決勝実技審査（1 次審査書類と同じ料理の作成）
9 月 1 日 決勝通過者発表および決勝実技審査要項送付
9 月 30 日 決勝実技審査用レシピ提出
10 月 14 日 決勝実技審査

優勝者はボキューズ・ドール 2021 日本代表選手に内定

2020 年春

ボキューズ・ドール・アジアパシフィック大会(会場、日程未定)

～以降

日本代表練習強化期間

2021 年 1 月下旬

ボキューズ・ドール国際料理コンクール フランス本選

参加資格.....日本国籍を有する者、性別不問

現在、国外のレストランで勤務している者でも権利を有する。

フランス料理をベースに現代風に料理を解釈し、基礎ベースの技術を担っている者。

参加費用..... 8, 0 0 0 円（いかなる理由があっても返金はありません）

応募方法.....参加される方は **6 月 28 日まで**に、HP(www.bocusedorjapon.jp/entry/)
に掲示されている実施詳細、実施要項を確認いただき、国内予選応募
用紙をダウンロードし、必要事項を記入の上ボキューズ・ドール
JAPAN 事務局 (bocusedor@tsuji.ac.jp) までメール添付にてお送りく
ださい。

応募者には参加費用振込先をお伝えいたします。参加費用振込を持って
受付と致します。

6 月 28 日 (金) までに第 1 次書類審査のテーマに沿ったレシピ（所定
の記入雛型あり）と料理写真を (bocusedor@tsuji.ac.jp) までメール
添付にてお送りください。

お送りいただいた個人情報と料理レシピ、料理写真は、第一次書類審
査までボキューズ・ドール JAPAN 事務局にて厳重に保管し、外部へ
の流出がないように取り扱います。

第 1 次書類審査

料理課題 野菜と魚介のガトー仕立て （温製魚料理のホール作成と皿盛り）
魚料理のレシピ及び料理写真の提出

課題内容 主材料：魚介類（自由選択、食材は持ち込みとする）

課題食材 ：マイクロハーブ（村上農園提供）

<http://murakamifarm.com/products/microherbs/>

<http://murakamifarm.com/products/oysterleaves/>

* マイクロハーブ 10 種とオイスターリーフ 計 11 種類のうち、3 種以上を使用すること。

- 野菜を 50%以上使ったホール仕立てで、1 ホール 8 人前を作成。
- ガトーの直径は最大 2 0 c m とする。レシピの解釈は自由。
- 魚介類、乳製品と卵以外のタンパク質の使用は不可。
- 別途 100%ベジタブルのつけ合わせを準備する。つけ合わせの種類は自由とする。
- ソースは 1 種類のみ準備する。
- 不可食のものは、いかなるものであってもガトーの装飾、皿への盛り込みに使用できない。

* 1 0 0 %ベジタブルのつけ合わせについて

- バター、卵、チーズ、その他全ての乳製品の使用は認めません。
- 既製品のフレーバーオイル（バジル、トリュフ、サフランなど）は認めません。
（競技時間内に作成して使用することは可能）
- 動物性由来の油脂、出し汁、ゼラチンの使用は認めません。
- 植物性由来の油脂、凝固剤の使用は可能です。
- スパイス、香辛料の使用は可能です。

提出期限 6 月 28 日（金）メールの添付にて受付（郵送不可）

「ガトーのホール写真」と「切り分けてつけ合わせと共に皿に盛り付けた写真」

ホールの盛りつけ皿は自由。

一人前用の皿は、直径 3 0 c m の白皿を使用する事。

料理写真の撮り方はボキューズ・ドールフランス公式 HP を参照

<https://www.flickr.com/photos/bocusedor/sets/>

第 1 次書類審査員 日本ボキューズ・ドール アカデミー役員、ならびに外部委員

第 2 次実技進出人数 東日本準決勝進出者 4 名、西日本準決勝進出者 4 名を選出。

第 2 次実技審査進出連絡 ... 2019 年 7 月中旬に公式 HP（www.bocusedorjapon.jp）にて発表。

進出者には電話、もしくはメールにて連絡致します。

第2次実技審査（準決勝）

西日本予選会場……………辻調グループ エコール辻大阪

日時……………2019年8月1日（木）PM 準備、翌日8月2日（金）終日実技審査

東日本予選会場……………辻調グループ エコール辻東京

日時……………2019年8月16日（金）PM 準備、翌日8月17日（土）終日実技審査

実技内容……………1次書類審査提出時のレシピの再現

*ガスオープン各選手1台 *ヒートランプの使用可

*スチコン、電気オープンの使用不可 *クローシュの使用不可

作成数……………8皿分

盛り付け……………ガトーをホールごと盛り付ける皿は持ち込んでください。

試食審査会場にてガトーを切り分け、一人前用の皿に盛りつけを行う。

皿は委員会にて準備（直径30cmの白皿使用）

競技時間……………3時間

採点……………フランス本選評価に準ずる TOTAL 120点

各審査員の最高得点並びに最低得点は除外する。

試食審査

プレゼンテーション	20点
独創性	20点
つけ合わせ	20点
ソース	10点
味付け	30点
合計	100点

キッチン審査

衛生・清潔	5点
仕事の進め方	5点
食材の扱い	5点
食材の無駄のなさ	5点
合計	20点

審査員はドゥジエム・コミがルール違反をした場合、キッチン審査の点数から減点することができる。

助手（ドゥジエム・コミ） …… 1名の同行を認める。ドゥジエム・コミとは、フランス本選で大会本部よりお手伝役として派遣されるフランスの調理師学校の学生を指す。本大会では以下の役割とする。

- 前日・当日の機材・食材の搬入・搬出
- 競技当日は、洗い物、器具の片づけのみとし、食材を取り扱う調理作業、運搬はできません。ただし、試食審査会場での盛りつけ作業は可能。

同行者（サポーター） …… 1名の同行を認めるが、必須ではない。

会場建物内控室の搬入・搬出、競技前日機材準備、競技後の片づけが可能。競技中の手伝いは不可。

食材 委員会が用意するのは、課題食材のマイクロハーブのみです。
他の食材に関しては、選手各自が用意し、持ち込み。

第2次実技審査員 …… 一般社団法人 ボキューズ・ドール JAPAN 理事
日本ボキューズ・ドール アカデミー会員、特別招聘審査員

決勝実技審査進出人数 …… 4名を選出する。

（東西均等を基本の人数比とするが、
応募者数、レベルによっては1名、3名などもある。）

決勝進出案内 …… 2019年9月初旬に公式HP（www.bocusedorjapon.jp）にて発表。
進出者には電話、もしくはメールにて連絡致します。

決勝実技審査

実技審査会場..... 辻調グループ 大阪あべの辻調理師専門学校

日時..... 2019 年 10 月 13 日（日） 準備

2019 年 10 月 14 日（月祝）実技審査

料理課題..... 肉料理の温製 大皿プレート盛り

課題内容..... 課題食材 主材料 鳥取和牛オレイン 5 5

サーロイン 2-3kg カット 1 塊

牛タン 1 本（国産）

牛テール 1 本（国産）

<http://gyunikukyougikai.sakura.ne.jp/wp/orain55/>

* 鳥取県産和牛オレイン 5 5 取扱店は「一般社団法人ボキューズ・ドール JAPAN 西日本事務局」まで E メールにてお問い合わせください。

ボキューズ・ドール JAPAN 西日本事務局

E メール: bocusedor@tsuji.ac.jp

課題食材 マイクロハーブ（詳細は後日発表）

- 大皿プレートに 12 人前すべてを盛りつける。
- つけ合わせ 3 種類 自由裁量。
- ソースは 1 種類のみ準備する。

* 規定食材に由来するもの、小さな装飾品に限り、不可食であっても皿に盛り込んでも構わない

作成数..... プレートに 12 人前を盛りつけ後、指定の皿にすべて盛りつける。

日本代表練習強化期間…… 以後、2020 年のアジア・パシフィック大会を経て、2021 年 1 月のフランス本選までを日本ボキューズ・ドール・アカデミーにより強化練習をサポートします。

国内大会に関するお問い合わせ

お問合せは E メールにてお願いいたします。

ボキューズ・ドール JAPAN 西日本事務局

E メール: bocusedor@tsuji.ac.jp