



# Washoku World Challenge

The 5th Competition



## รับสมัครผู้สนใจ

“Washoku World Challenge”

คือการจัดแข่งขัน ด้านเทคนิค ความชำนาญ และความชอบที่มีต่ออาหารญี่ปุ่น ของหัวหน้าพ่อครัวที่มีประสบการณ์ทำอาหารญี่ปุ่นในร้านอาหารญี่ปุ่น ของแต่ละประเทศ เป็นการแข่งขันทำอาหารญี่ปุ่น โดยชาวต่างชาติ ซึ่งกระทรวง เกษตรป่าไม้ และประมงแห่งประเทศญี่ปุ่น เป็นผู้จัดการแข่งขัน โดยครั้งนี้เป็นการจัดการแข่งขันครั้งที่ 5 และในครั้งนี้ จะเพิ่มโอกาส ให้ทุกคนได้แสดง ความหลงใหลที่มีต่อ อาหารญี่ปุ่น โดยจัดการแข่งขัน รอบคัดเลือกขึ้น 6 แห่งทั่วโลก ( ลอนดอน, นิวยอร์ก , ลอสแอนเจลิส ,ฮ่องกง, กรุงเทพฯ และโตเกียว ) 6 ท่านที่ชนะเลิศผ่านรอบคัดเลือกเข้ามาจะได้รับเชิญให้เข้าร่วมแข่งขันรอบชิงชนะเลิศ ที่โตเกียว ประเทศญี่ปุ่น ในวันที่ 13,14 กุมภาพันธ์ 2018. นี่เป็นโอกาส ที่ยอดเยี่ยม สำหรับคุณในการทดสอบความสามารถ ของคุณในงาน Washoku. ห้ามพลาด!



กำหนดการแข่งขันรอบชิงชนะเลิศ .....

วันที่ 13,14 กุมภาพันธ์ 2018

สถานที่แข่งขันรอบชิงชนะเลิศ(โตเกียว) .....

**CHU-BO! SHIODOME**

NBF COMODIO Shiodome 2F

2-14-1 Higashi-Shinbashi, Minato-ku, Tokyo

รอบคัดเลือก .....

จัดขึ้น 6 แห่งทั่วโลก ( ลอนดอน, นิวยอร์ก , ลอสแอนเจลิส ,ฮ่องกง, กรุงเทพฯ และโตเกียว )

\*โปรดดูการปิดรับสมัคร /ตารางการกำหนดการ ที่หน้าหลัง

ฟังเสียงผู้ชนะครั้งที่แล้ว



**Mr. Cheong Cherng Long**

มาเลเซีย  
ผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัวร้าน “ซูชิ อายาเบะ”

ลงสมัครเพราะต้องการทดสอบความรู้ และประสบการณ์ในการทำอาหารญี่ปุ่นที่เรียนมา อีกทั้งคิดว่าเป็นโอกาสดีที่จะได้รับฟังความคิดเห็น ของผู้ที่มีชื่อเสียงในวงการอาหารญี่ปุ่น ว่าคิดเห็นอย่างไรต่ออาหารที่ตัวเองทำ ในการแข่งขันครั้งนี้ไม่เพียงแต่ยกระดับความรู้ และทักษะเทคนิค ยังเป็นประสบการณ์หายากที่ได้พบกับพ่อครัวซึ่งแสดงความสามารถ ในแต่ละประเทศทั่วโลก ปัจจุบันยังติดต่อกับเขาเหล่านั้น และร่วมกันออกเมนูอาหารกันอยู่ หลังจบการแข่งขัน ประสบการณ์ที่ผมเล่าได้ถูกเผยแพร่ผ่านสื่อ ทำให้ “อาหารญี่ปุ่น” เป็นที่รู้จักกันในประเทศ มาเลเซีย ซึ่งเป็นเรื่องน่ายินดีอย่างยิ่ง Washoku World Challenge เป็นสนามแข่งขันที่ทำให้ความฝันของคุณเป็นจริงได้



# Washoku World Challenge

The 5th Competition



## ลงทะเบียนสูตรอาหารญี่ปุ่นของคุณ และความมุ่งมั่นที่มีต่อ “UMAMI” สมัครมาแข่งขันได้

หากเข้าถึงรอบชิงชนะเลิศ

- จะได้รับเชิญไปแข่งขันรอบชิงชนะเลิศที่ประเทศญี่ปุ่น
- ได้รับการยอมรับจากอาหารญี่ปุ่นของแท้
- มีโอกาสได้รับวุฒิบัตรรับรองเหรียญทองแดงของ “โครงการรับรองความสามารถการทำอาหารญี่ปุ่นในต่างประเทศ”
- สื่อหลายประเทศจะมาทำข่าว

### ธีมของงาน “UMAMI”

หลักพื้นฐานของอาหารญี่ปุ่น คือ ความอร่อย (UMAMI) คำว่า “UMAMI”

หมายถึง รสชาติสำคัญที่เป็นองค์ประกอบของอาหาร

อันหนึ่งในห้ารสชาติที่เริ่มจาก “หวาน, เปรี้ยว, เค็ม, ขม “ปัจจุบันรสชาติ “ความอร่อย” ที่มีชื่อเสียงนี้ ถูกบันทึกลงใน พจนานุกรมในต่างประเทศ เป็นคำว่า “UMAMI” ซึ่งประกอบด้วยกรด อามิโน เช่น กรดกลูตามีน กรดอินโนซีนิก และกรดควานิน เป็นต้น

### วิธีการ สมัครแข่งขัน

คุณสมบัติในการสมัคร

- เป็นผู้มีอาชีพ ทำอาหารที่มีสัญชาติอื่นนอกจากสัญชาติญี่ปุ่น
- และมีประสบการณ์การทำอาหารญี่ปุ่นไม่น้อยกว่า 2 ปี (มีถิ่นพำนักใน หรือนอกประเทศญี่ปุ่น ก็ได้)
- เป็นผู้ที่เข้าร่วมการแข่งขันรอบคัดเลือกแห่งใดแห่งหนึ่งใน 6 แห่งที่จัดขึ้นทั่วโลก

ข้อกำหนดอาหาร ที่ส่งเข้าแข่งขัน

- ต้องเป็นอาหารที่ไม่เคยส่งเข้าแข่งขันประกวดอาหารที่ใดมาก่อน และต้องเป็นเมนูอาหารต้นฉบับของผู้สมัคร

หรือร้านอาหารที่ผู้สมัครบริหาร (หรือทำงาน) อยู่

ในการจัดทำเอกสาร

( ใจท์ย อาหารเพื่อการพิจารณา )

1. อาหารรูป 1 อย่าง ที่เหมาะกับธีม “UMAMI” ( ต้องมีส่วนผสม อาหาร 3 อย่างขึ้นไป )
2. อาหารตกแต่งใน “Fuchidaka mori” ที่เหมาะกับธีม “UMAMI” ( ต้องมี 5 อย่างขึ้นไป )

\*หากผ่านการพิจารณาในรอบเอกสาร ต้องทำอาหารตามธีมขั้นต้นในรอบคัดเลือก

(วิธีการพิจารณาเอกสาร/เกณฑ์การพิจารณา)

ทำการพิจารณาจากสูตรอาหารและรูปถ่ายอาหารที่ทำเสร็จแล้ว

\*ให้เตรียมรูปถ่ายอาหารที่ทำเสร็จแล้วของ (1) อาหารรูป (2) “Fuchidaka mori” (อาหารในกล่องทรงสูง)

อย่างละ 1 รูป รวม 2 รูป

อนึ่งเพื่อความเป็นธรรมในการพิจารณา

ขอความร่วมมือถ่ายรูปที่ห้าให้ทราบ ชื่อร้านอาหาร หรือชื่อเฉพาะ

หากมีข้อสงสัย กรุณาติดต่อที่ “CONTACT” ของเว็บไซต์ทางการ

### ขั้นตอนการสมัคร



### กำหนดการ

รอบชิงชนะเลิศ : วันที่ 13, 14 กุมภาพันธ์ 2018 (กรุงโตเกียว)

รอบคัดเลือก :

	ปิดรับใบสมัครและเอกสาร	แจ้งผลพิจารณาเอกสาร	รอบคัดเลือก
ยุโรป	18 ส.ค.	6 ก.ย.	ลอนดอน : 16 ก.ย.
อเมริกา	29ก.ย.	กลางเดือนตุลาคม	นิวยอร์ก : 30 ต.ค.
เอเชีย			ลอสแอนเจลิส : 2 พ.ย.
			กรุงเทพฯ : 21 พ.ย.
			ฮ่องกง : 6 ธ.ค.
			โตเกียว : 22 ม.ค.

\*ค่าใช้จ่ายในการเดินทางและค่าที่พักสำหรับ การเข้าร่วมรอบคัดเลือกเป็นความรับผิดชอบของผู้เข้าร่วมแข่งขัน

\*ค่าใช้จ่ายในการเดินทางและค่าที่พักสำหรับการเข้าร่วมรอบชิงชนะเลิศเป็นความรับผิดชอบของ กก.ผู้จัดงาน

\*ไม่มีค่าใช้จ่ายในการสมัคร

รายละเอียดอื่น ๆ มีอยู่ในเว็บไซต์ทางการ

สาส์นจากประธานกก.พิจารณาผู้สนใจเข้าร่วมแข่งขัน

โอกาสที่จะได้ทดสอบฝีมือทำอาหารญี่ปุ่นของตนเอง

โดยแข่งขันกับผู้มืออาชีพทำอาหารจากทั่วโลก

มาร่วมสมัครแข่งขันทำอาหารญี่ปุ่นซึ่งรัฐบาลญี่ปุ่นจัดการแข่งขันอย่างเป็นทางการที่จะได้ทดสอบว่าตนเองมีฝีมือทำอาหารญี่ปุ่นมากน้อยเพียงไร ตัวเองมีความสามารถเพียงไหนมากกว่าได้ใน Washoku World Challenge

นอกจากนี้ รอบชิงชนะเลิศจัดขึ้นที่ประเทศญี่ปุ่น หากผ่านเข้ารอบมาถึงรอบชิงชนะเลิศได้



จะได้มีโอกาสพบกับอาหารญี่ปุ่นของแท้ดั้งเดิมด้วย  
หวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะมีผู้มืออาชีพทำอาหารที่มาจากงาน Washoku World Challenge

ได้ต่อไปแสดงฝีมือเผยแพร่อาหารญี่ปุ่นให้เป็นที่รู้จักไปทั่วโลกต่อไป

มร.โยชิฮิโร มูราตะ

ก.บริหารตัวแทนร้าน “คิคุโนอิ”  
ประธานองค์กรไม่หวังผลกำไร The Japanese Culinary Academy

คำแนะนำจากรองประธานกก.พิจารณาในการแข่งขัน

สิ่งสำคัญ คือรสชาติ “UMAMI”  
ต้องมีความสมดุลย์กับอีกสี่รสชาติ

แม้จะห่างจากประเทศนั้นไปแล้ว

แต่อยากให้อาหารของประเทศนั้นแสดงให้เห็นถึงวัฒนธรรมและวัตถุดิบอาหารของประเทศนั้น ด้วย

ผมรู้สึกว่าร้านอาหารญี่ปุ่นที่มีอยู่ทั่วโลกไม่ค่อยทำ “Dashi” ซึ่งถือว่าเป็นปัจจัยพื้นฐานสำคัญของ อาหารญี่ปุ่น

ชิมการแข่งขันในครั้งนั้นคือ “UMAMI” หรือรสชาติแห่งความอร่อยที่ละลายกลืนตัวอยู่ใน “Dashi” ที่ดี

และเป็นหนึ่งในห้ารสชาติที่เป็นปัจจัยพื้นฐานของอาหารเพียงแต่ผสมเค็มเข้ากับ “UMAMI”

หรือจะเติมรสหวานเข้าไปทำให้หลายรสชาติสมดุลกัน



หรือทำให้แตกต่างในแต่ละรสชาติเพื่อให้เกิดความสุนทรีย์ของอาหาร

ถือเป็นพื้นฐานสำคัญของอาหาร

จึงขอแนะนำให้ลองคิดเมนูที่มาจากหลักความคิดเช่นนี้ครับ

มร.มาซาฮิโร นาคาดะ

ก.บริหาร Taiwa Gakuen Education Inc.  
อาจารย์ใหญ่ โรงเรียนสอนทำอาหารเกียรติ



Japan. “Oishii” to the world.  
Washoku

MAFF  
Ministry of Agriculture,  
Forestry and Fisheries  
農林水産省

ตรวจสอบรายละเอียดและวิธีการสมัครได้จากเว็บไซต์ทางการของการแข่งขัน

<http://washoku-worldchallenge.jp>

ในเมืองไทย สอบถามรายละเอียดที่ อิกากิ ฮิโรชิ 095-739-9317

