



Washoku World Challenge

The 5th Competition

Challenge your talent
in Tokyo
February 2018



参加者募集中!!

「和食ワールドチャレンジ」は、世界各国の日本食レストランで日本料理の経験がある料理人が、日本料理への熱い思いと技術を競うコンテスト。日本国農林水産省が主催する外国人による日本料理コンテストで、今回第5回目の開催となります。今回はあなたの日本料理への情熱を披露するチャンスを増やすべく、予選大会を世界6カ所(ロンドン、ニューヨーク、ロサンゼルス、香港、バンコク、東京)で行います。予選大会を勝ち残った6人は2018年2月13日・14日に東京で行う決勝大会へご招待。あなたの日本料理の実力を試すことのできる出来る絶好のチャンスです。ぜひこの機会に奮ってご応募ください。



〔決勝大会日程〕

2018年2月13日・14日

〔決勝大会会場(東京)〕

厨BO! SHIODOME

東京都港区東新橋2-14-1 NBFコモディオ汐留 2F

〔予選大会〕

世界6ヶ所(ロンドン・ニューヨーク・ロサンゼルス・香港・バンコク・東京)にて開催

※応募締切・審査スケジュールは裏面をご覧ください。

〔前回優勝者の声〕



チョン・チェン・ロン選手

Mr. Cheong Cherg Long

マレーシア /

「寿司 織部」シェフ・アシスタント

これまで学んできた日本料理の知識や経験を試し、また自分の料理に対して、日本料理界における著名な方からコメントがもらえる機会であると思い、挑戦しました。

大会に参加することで知識と技術力を高めるだけでなく、世界各国で活躍する料理人も出会えたことは貴重でした。彼らとはいまでも連絡を取り合い、メニューのアイデア等を共有しています。大会後、私の体験談がメディアを通して公になったことで、「和食」がマレーシアで知られるようになったことも嬉しい出来事でした。

「和食ワールドチャレンジ」は正に夢が叶う場です。



Washoku World Challenge

The 5th Competition



あなたの日本料理に対する情熱をレシピに起こし、ふるってご応募ください!

決勝大会に進出すると...

- ✓ 日本で開催される決勝大会へご招待
- ✓ 本場で日本料理を学ぶ研修参加
- ✓ 「海外における日本料理の調理技能認定制度」ブロンズ認定証が交付されるチャンス
- ✓ 各国メディア取材あり

大会テーマ『うま味 - UMAMI』

日本料理の味わいの基本は「うま味」にあります。「うま味」とは、「甘味、酸味、塩味、苦味」につづく五味の中のひとつで、今では海外の辞書でも「UMAMI」と掲載されるほどポピュラーになっています。「うま味」の成分はグルタミン酸などのアミノ酸とイノシン酸、グアニルなどの核酸が代表的な物です。

【応募方法】

応募資格

- ・日本以外の国籍を有する、日本料理の経験があり、かつ料理人経験2年以上の方(現在の居住地は日本国内外を問いません)
- ・世界6ヶ所で実施されるいずれかの予選大会に参加できる方

応募作品規定

- ・他の料理コンテストで賞を受けていない作品で、応募者、あるいは応募者が経営(または勤務)する店のオリジナルメニューであること

書類作成にあたって

《審査課題》

- ① テーマ「UMAMI」に合った「吸い物1品」(中身は三種以上)
- ② テーマ「UMAMI」に合った「縁高盛り」料理(五品以上)

※書類審査を通過された場合、予選大会で上記の課題を実際に仕上げていただきます。
(①制限時間90分 ②制限時間120分/各5名分を作成)

《書類審査方法・審査基準》

レシピ及び完成作品の写真を見て、審査を行います。

※完成写真は①吸い物②縁高盛りそれぞれ1枚の計2枚をご用意ください。
なお審査については、公正を期するために店舗名や名前が解るものは、写真に写らないようにして下さい。

ご不明点はウェブサイトの「CONTACT」よりお願いいたします

【応募フロー】



【スケジュール】

決勝大会: 2018年 2月13日・14日(東京)

	書類提出締切	書類審査結果通知	予選大会
ヨーロッパ	8月18日	9月6日	ロンドン:9月中旬
米国・アジア	10月初旬	10月中旬	ニューヨーク:10月下旬 ロサンゼルス:11月初旬 香港:12月初旬 バンコク:12月初旬 東京:2018年1月中旬

※各予選大会への渡航費と宿泊費は自己負担となります
※決勝大会への渡航費と宿泊費は実行委員会が負担します
※大会参加費はかかりません

その他詳細は公式サイトで随時公開いたします

審査員長よりチャレンジャーへのメッセージ

世界の料理人と戦いながら、自分の日本料理力を試す絶好のチャンス

「和食ワールドチャレンジ」を機会に、一体自分がどれだけの実力があるのか、自分の日本料理力がどれくらいのものなのかをテストする意味でも、日本政府が実施している正式な日本料理コンテストにぜひご応募ください。さらに決勝大会は日本で行われるので、決勝まで進むと本場に触れるチャンスもあります。



日本料理を世界に広げていただけるような料理人が、「和食ワールドチャレンジ」からこれからも誕生しつづけることを楽しみにしています。

審査員長: 村田 吉弘 氏
菊乃井 代表取締役
特定非営利活動法人日本料理アカデミー 理事長

審査副員長より応募にあたってのアドバイス

「旨味」は他の四味とのバランスが大事

料理は国を越えれば、その国の食材や文化をまとい振る舞われてほしいと思いますが、世界中にある日本食レストランでは、日本料理の基本である「だし」が出来ていないことも見受けられます。今回のテーマは「UMAMI」であります。良い「だし」に多く溶け込んでいるのがまさに旨味です。旨味は料理のベースとなる五味の一つであり、旨味に塩味を足したり、甘味を入れてみたり等、色々な



味のバランス、味の高低差をつけて料理を楽しむのが日本料理の基本です。それを踏まえながらメニューを考案すると良いと思います。

審査副員長: 仲田 雅博 氏
学校法人大和学園 理事
京都調理師専門学校 校長

