



Washoku World Challenge

The 6th Competition



正在征集参赛者

“日料世界挑战赛”是在世界各国的日料餐厅工作、有经验的厨师怀着对日料的厚爱、展示精湛技艺的比赛。由日本农林水产省主办、参赛选手均为外籍人士、今年迎来了第六届的开赛。今年将在世界5个城市（巴黎、纽约、洛杉矶、曼谷、大阪）举办预选赛，在预选赛中胜出的6名厨师将被邀请参加于2019年1月28日-29日在东京举行的决赛。正是验证您日料实力的绝佳时机，欢迎踊跃报名。

[决赛日程]

2019年1月28日・29日

[决赛地点（东京）]

厨BO! SHIODOME

東京都港区東新橋2-14-1 NBFコモディオ汐留 2F

[预选赛]

在全球5座城市（巴黎、纽约、洛杉矶、曼谷、大阪）举办

※报名截止日期、审核日程请见背面。

★★★
GOLD
2017



★★
SILVER
2017



★★
SILVER
2017



参赛的好处

一旦进军预选赛

- 将被邀参加由顶级日料讲师阵容组成的讲习班
- 依照「和食烹饪水平认证制度」、为外籍厨师提供颁发铜牌（Bronze）认证的机会

一旦进军决赛

- 将被邀参加在日本举办的决赛
- 将被邀在日本接受正宗日料培训

日料的根本“五味·五色·五法”

“五味·五色·五法”乃日料的根本。“五味”是指甜、酸、咸、苦、鲜。“五色”是指红、绿、黄、白、黑。“五法”是指切、煮、烤、蒸、炸五种烹调法。将这些元素有效组合，呈现出食材本身的鲜美味道，这就是日料。



决赛主体——“鲜”

日料风味的根本取决于鲜味。对于日料而言，由海带和木鱼花提取的高汤是最基本的。海带中的谷氨酸和木鱼花中的肌苷酸相辅相成，形成令人回味无穷的鲜美黄金搭配。

今年的主题——“色彩”

据说日料是从五种感觉（视觉·听觉·嗅觉·触觉·味觉）中获得愉悦的料理。第6届挑战赛的主题聚焦于视觉，选题为“色彩”。实际上我们在品尝料理前，第一时间能感受到视觉上的赏心悦目。“色彩”是在品尝前对味觉的一种期待，亦是左右美味的重要元素之一。“色彩”由料理的五原色（红、绿、黄、白、黑）构成，如食材能色彩斑斓地装盘，就能在感官上获得满足。



[报名方法]

报名资格

- 外籍厨师，拥有日料掌勺经验，并且有厨师工作经历2年以上（不问现居住地是否在日本）
- 能参加在各国5大城市举办的任意一场预选赛
- 往届的参赛者·优胜者亦可报名参加

应征作品的相关规定

- 未在其它料理比赛中获奖作品，参赛作品乃报名人经营（或从业）的餐厅的自创菜谱

书面材料的撰写

《考题》

- ① 与主题“鲜”、“色彩”相符的煮物碗1种（食材5种以上）
- ② 与主题“鲜”、“色彩”相符的日料凉菜拼盘
※通过书面材料审核合格者于预选赛当天在90分钟内完成上述课题—各自提交的煮物碗5人份

《书面材料审核方法·审核基准》

1. 根据课题1的菜谱和成品作品照，课题2的成品作品照进行审核。
2. 1个拼盘拍1张成品照，（煮物碗·凉菜5品拼盘各1张，共计2张）。为确保评审公平公正，切莫在照片中出现门店的招牌，参赛选手的姓名。书面材料审核评分：课题1：70分、课题2：20分、共计90分。

如有疑问请通过官网的“CONTACT”与我们联系

[报名流程]



报名截止日期·评审日程

东京决赛：2019年1月28日、29日（东京）

	书面材料递交截止日期	书面材料审核结果通知	预选赛
欧洲地区	8月15日	8月30日	巴黎预选赛：9月13日
美国地区	8月23日	9月7日	纽约预选赛：9月21日 洛杉矶预选赛：9月24日
亚洲地区	10月19日	11月5日	曼谷预选赛：11月20日
	11月5日	11月21日	大阪预选赛：12月6日

- ※参加各预选赛的机票和住宿费自理
- ※参加决赛的机票和住宿费由执行委员会承担
- ※不收任何参赛费用

其他详情将于官方网站陆续公布

评委会主席寄语挑战者

和食被列入联合国非物质文化遗产名录5年后的今天

2013年12月“和食-日本人的传统饮食文化”被正式列入联合国非物质文化遗产名录。被列入非物质文化遗产名录时，海外的日料餐厅约5万5千家，5年后的今天，截止到2017年，海外的日料餐厅约11万8千家，递增了2倍。虽说增长速度惊人，但事实上很多店铺缺乏日本厨师。即使没有日本厨师，世界各地的日料餐厅渴望拥有能烹饪日料的厨师。欢迎报名参加由日本政府举办的“日料世界挑战赛”，争夺冠军。然后在你居住的地区争取主动权，希望能成为指导、引领日料的标杆人物。



菊乃井 代表取締役
特定非营利活动法人日本料理学院 理事长
村田 吉弘

评委会副主席就报名相关事宜提出建议

“色彩”搭配均衡乃美味与视觉共享的考量

“日料世界挑战赛”的主标题为“鲜”，第6届的副标题为“色彩”，写成日汉字是“彩”。

为何将“色彩”作为主题呢？方便品尝，菜品在器皿中的形状格局平衡和谐，让顾客在视觉上获得美味的享受，摆盘艺术是考验专业厨师的一大看点。所谓摆盘协调是指食物在器皿中的空间比例为3：5，并且遵循食器5原色的原则，将红色与黑色作为点缀，衬托出视觉感官上的美味。为达到同时体现“鲜”和“色彩”的效果，注重食材本身的颜色，摆盘时使用雪白、翠绿、金黄、大红、



墨黑等较鲜艳的颜色。平时对原色比较重视的话，会自然而然地感觉到食物的鲜美。

学校法人大和学園 理事
京都調理师専門学校 校长
仲田 雅博

