

課題提出フォーム：記入例



Washoku World Challenge

My Japanese Cuisine

和食ワールドチャレンジ

テーマ『My Japanese Cuisine』

書類選考 課題提出フォーム

応募や課題内容に関しては[ウェブサイト](#)をご確認ください。

※入力中は保存ができませんのでご注意ください。

※氏名、メールアドレス、電話番号は、エントリーフォームで登録したものと同じものを必ずご入力ください。

* は入力必須項目

半角英数でご入力ください。

姓 *

SATO

名 *

Taro

ミドルネーム

Middle name

メールアドレス *

example@jtbcom.co.jp

電話番号（国番号も記載） *

+81-1234-5678|

課題 1

大会テーマ『My Japanese Cuisine』に沿った自作の料理 2 品の写真と、
[料理名]、その料理で使った[食材・材料名](100字以内)、[簡単な手順・調理説明] (300字以内) を記述してください。記述サンプルはこちらから確認ください。

※料理提供時のお客様視点のアングルで撮影した料理全体が分かる写真や、料理と器のバランスが分かる真上からの写真等、全ての食材がわかるように撮影してください。

※撮影した料理がわかりにくい場合は、角度などを変えて撮影して複数送ることも可能です。(1品つき3枚まで)

料理 1 品目 ※最大 3 枚までアップロード可

料理① 写真 - 1 枚目 *

ファイルを選択 tempura01.jpg



料理① 写真 - 2 枚目

ファイルを選択 選択されていません

料理① 写真 - 3 枚目

ファイルを選択 選択されていません

料理 1 品目について、以下記述してください。日本産食材を使用した場合は食材・材料名に明記してください。

料理名 *

揚げ物：海老と貝柱と野菜の天ぷら

食材・材料名 (100字以内) *

冷凍エビ、ホタテ貝柱 (日本産)、大葉、人参、南瓜、生椎茸、利尻昆布 (日本産)、
鰹節 (日本産)、揚げ油、卵、冷水、薄力粉、
天だし (一番だし大さじ 6 淡口醤油 (日本産) 大さじ 1 味醂 (日本産) 大さじ 1)

簡単な手順・調理説明 (300字以内) *

- ① 昆布と鰹節で一番だしを引く。
- ② 海老は背わたを取り除き、腹に曲がらないように庖丁しておく。
- ③ 貝柱は、スライスして軽く鹿の子に表面に庖丁をしておく
- ④ 人参は皮をむいて薄くスライスし、南瓜も同じく薄くスライスしておく。
- ⑤ 生椎茸は石突を取り傘に庖丁で切目を入れ、大葉はさっと洗っておく。
- ⑥ ボールに卵を入れて良く混ぜ冷水を入れた中に薄力粉を入れて、軽く混ぜ天ぷら衣を作る。
- ⑦ 揚げ鍋に油を入れ170℃に温め、野菜から天ぷら衣を付けながら揚げていく。最後に 海老と貝柱を揚げる。出来れば、器に盛り付ける。
- ⑧ 一番だしと淡口醤油、みりんを入れて沸騰させ、天だしを作り、⑦の天ぷらに添えて提供する。

料理② 写真-1枚目*

ファイルを選択



料理② 写真-2枚目

ファイルを選択 選択されていません

料理② 写真-3枚目

ファイルを選択 選択されていません

料理1品目について、以下記述してください。日本産食材を使用した場合は食材・材料名に明記してください。

料理名*

煮物：鯛と小芋と南瓜の煮物 天盛刻み柚子

食材・材料名(100字以内)*

鯛上身(日本産)、小芋、南瓜、三度豆、柚子、昆布(日本産)、鰹節(日本産)
酒(日本産)、味醂(日本産)、砂糖、淡口醤油(日本産)、塩

簡単な手順・調理説明(300字以内)*

- ① 鯛は器に合わせて切り、熱湯で霜降りした鯛を鍋に入れ、酒、昆布と鰹節で引いた一番だしを入れて沸騰させ、味醂と淡口醤油、砂糖、少量の塩で美味しく炊き上げる。
- ② 小芋は六方にむき、水から茹で、茹で上がれば、だし汁に味醂、塩、砂糖少量と淡口醤油で味を整え仕上げておく。
- ③ 南瓜は食べやすい大きさに切って、面取りをし、熱湯に入れて茹で、だし汁に味醂、塩、砂糖と淡口醤油で味を整え仕上げておく。
- ④ 三度豆は軸を切り熱湯で茹で、鍋にだし汁、味醂、淡口醤油で味をつけた中に入れ、綺麗な色を残すよう早く冷ます。
- ⑤ 器に炊き上げた小芋、南瓜、鯛、三度豆を盛り、仕上げの天盛に柚子の千切りを乗せ提供する。

課題2

課題1で作った料理2品の調理法、料理のポイント、知識・技術など、日本料理のエッセンスをどのように料理に表現しているかを記述してください。（400字以内）*

今回の私の料理は、日本料理の大変ポピュラーでもあります、天ぷらと煮物を選びました。天ぷらは、油の温度管理と衣の硬さを上手く調節する事がポイントとなります。特に、野菜を揚げる時は、温度は少し低めとし、少し硬めの衣に仕上げ、打ち粉をして大葉や人参、南瓜等を揚げます。海老や貝柱は、薄力粉を初めに打ち粉しておき、衣に付けて揚げるのがポイントです。煮物の場合は、一度茹でてから味を付けることが日本料理は大切で、魚の場合は、一度霜降りし、あくや臭みを取った後に味をつける事、野菜は色をきれいに残して美味しく煮るのがポイントになります。

課題3

あなたの日本料理に対する思い、情熱や熱意を記述してください。（400字以内）*

日本には、大変素晴らしい食材や調理の技術や調理法があります。季節に沿った食材は、旬とって食材自体が最もおいしくなる時期があります。日本では特に、食材に対する思いが強く、農作物の収穫には、信仰として食材は神からの頂き物だと思ふ考えをもっており、食材に感謝します。だからこそ、食材を大切に使い、美味しく食べる事を考え、残すところが無くすべてを使い切る事を日本料理人は考えているのです。私も、この考えが料理を創る上で最も大切だと思っています。

また、日本料理には素晴らしい庖丁技術があります。食べる方が、食べやすいように切る技術は素晴らしいと感じています。私もぜひ技術や調理法を習得し、自身の料理を大きく発展させたいと願っています。今回参加させて頂いたのも、本当の日本料理の知識を学びたいと願ったからです。

[個人情報の取り扱い](#)を確認しました。*

提出した写真や課題に関する知的財産権は主催者に帰属し、和食ワールドチャレンジ・農林水産省のウェブサイトやSNS、広報活動等で掲載されることを了承しました。*

EU圏在住の方は、[こちら](#)をご確認ください。

reCAPTCHA で保護されています
プライバシー - 利用規約



送信