

伝統と革新を問う料理コンクール!

APGF 料理コンクール



第21回メートル・キュイジニエ・ド・フランス “ジャン・シリンジャー杯”

Le 21ème Trophée Maitres Cuisiniers de France
« Jean Shillinger »

プロスペール・モンタニエ国際料理コンクールの出場権をかけて!!



ルセット審査・準決勝予選課題

「日本の魚貝類と発酵食材を使用したフランス料理」

- * 課題* 温製メイン料理 4 皿
 - ・キャビア、トリュフ、甲殻類の使用は不可
 - ・発酵食材はメイン、ガルニチュールどちらに使用しても可
 - ・ガルニチュールの指定なし ※原価 4 皿トータル ¥11,000
- * 盛り付け* 皿盛り 4 皿、料理作成制限時間 1 時間半
- * 実施要項・ルセット用紙* APGF HP よりご確認ください

エントリー締切 & 一次予選 (ルセット審査)

エントリー
締切・必着

7/15 (火)

一次予選

7/22 (火)

準決勝出場 18 名選出

準決勝 学校法人大和学園 京都調理師専門学校 (京都)

8/27 (水)

8/26 に同会場にて事前説明会を
開催いたします
決勝出場 8 名選出

決勝 学校法人服部学園 服部栄養専門学校 (東京)

* 決勝課題の内容は 8/27 に発表いたします *

11/11 (火)

11/10 に同会場にて事前説明会を
開催いたします

結果発表 & 授賞式・ガラパーティー

ザ キャピトルホテル 東急

11/11 (火)

結果発表及び授賞式・ガラパーティー
を執り行います。

優勝 ~正木賞~

『フランス 2027 年プロスペール・モンタニエ
国際料理コンクール出場権』

協賛：株式会社正木牧場

準優勝 ~コレ賞~

『フランスシャンパーニュ地方
COLLET のふるさとアイ村研修旅行』

協賛：株式会社トレーダーズマーケット

参加対象 どなたでも参加可能!!

年齢、性別、経験年数、職種、国籍不問

エントリー方法

APGFホームページもしくは下記 URL、QRコード
より必要項目を入力し、エントリーして下さい。

<https://apgf.hp.peraichi.com/>



エントリー締切・ルセット必着

2025 年 7 月 15 日 (火)

エントリー費 12,000 円

詳細は APGF HP にて

<https://www.apgf.jp/concour/concour.html>



◎お問い合わせ 一般社団法人 フランスレストラン文化振興協会 (APGF)

Mail: apgfconcourjs@gmail.com ※お問い合わせはメールにてうけたまわります

主催：一般社団法人 フランスレストラン文化振興協会 (APGF)
特別後援：在日フランス大使館 メートル・キュイジニエ・ド・フランス協会

※この申込時に記載頂いた個人情報は、当協会が主催するコンクール、および講習会その他の催しなど企画運営業務に必要な範囲での使用致します。
ご本人様に無断で第三者 (印刷物など) に開示・提供することがあります。