

主催： 一般社団法人 フランスレストラン文化振興協会 (APGF)

2025 年フランス料理コンクール

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 21^{ème} TROPHÉE MAÎTRES CUISINIERS DE FRANCE 'JEAN SCHILLINGER'

●コンクール実施要項●

日程および会場

- ◆エントリー受付、ルセット受付、質問対応…………… 2025 年 3 月 3 日 (月)
- ◆エントリー受付、エントリー費、ルセット必着 締切 …………… 2025 年 7 月 15 日(火)
 - ※エントリー費：12,000 円
 - ※ルセット・料理写真提出先：〒105-0001 東京都港区虎ノ門 1-7-6 6F
一般社団法人フランスレストラン文化振興協会 2025 年 APGF 料理コンクール担当宛
 - ※ご入金いただいたエントリー費はいかなる場合もご返金は出来ません。
- ◆予選 (ルセット審査) …………… 2025 年 7 月 22 日(火)
 - ※APGF 理事、アヴァンセの会 (歴代優勝者の会)、クラブアトラスの会員と共に厳正なる審査を行い、ルセット審査終了後、準決勝通過出場選手(18 名)には、実施要項・会場案内・スケジュールなどをご連絡いたします。又 APGF ホームページには予選通過者を掲示致します。
- ◆準決勝大会 (実技審査)
- 準決勝前日説明会 …………… 2025 年 8 月 26 日(火)
 - ※会場 学校法人大和学園 京都調理師専門学校(京都市) 午後 3 時～ 5 時予定
 - 準決勝大会の説明、食材調理道具の搬入と検査、調理順決め、使用厨房取り扱い説明など
- 準決勝全国大会
 - ※会場 学校法人大和学園 京都調理師専門学校(京都市)……………2025 年 8 月 27 日(水)
 - ルセット審査にて提出された料理の実技・試食審査を行います。(4 皿作成) 調理時間：1 時間 30 分
 - 実技審査終了後、決勝出場者 8 名を発表致します。
 - 決勝出場者には決勝食材テーマ、課題を発表し、実施要項・課題のルセット用紙・会場案内・スケジュール等の資料一式お渡し致します。
 - ※なお、ルセット用紙は APGF ホームページでもダウンロード可能
 - ※準決勝への会場への交通費、宿泊費、宅急便代などは各自ご負担ください。
- ◆決勝用ルセット & 写真 提出締切り…………… 2025 年 10 月 27 日(月)
 - ※決勝食材テーマ、課題に基づき、ルセットと写真を提出
 - ルセット審査と同様、誤字・原価間違いは減点対象
- ◆決勝前日説明会&持込み食材検査 …………… 2025 年 11 月 10 日(月)
 - ※会場 学校法人服部学園 服部栄養専門学校 午後 4 時～6 時を予定
 - 決勝大会の説明、食材調理道具の搬入と検査、調理順決めなど
- ◆決勝 (実技審査)、メイン料理・決勝課題 調理時間合わせて 3 時間
 - ※会場 学校法人服部学園 服部栄養専門学校…………… 2025 年 11 月 11 日(火)
 - 決勝用に提出されたルセット、メイン料理・および決勝課題の実技・試食審査を行います。
 - 競技終了後、表彰式会場に移動
- ◆授賞式
 - ザ・キャピトル東急ホテル (東京都千代田区永田町 2-10-3) …………… 2025 年 11 月 11 日(火)
 - 決勝審査後、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”の上位 3 名を発表します。
 - 決勝出場者には、各協賛企業、スポンサーより賞品を授与させていただきます。
 - 優勝者には、2027 年フランスで行われるプロスペールモンタニエ国際コンクール出場権を与え、予選通過、決勝での日本チームのサポート、本選でのフランスへの往復のエアチケット、滞在宿泊費諸々正木賞として贈呈致します。

予選 ルセット審査および準決勝大会

- ◆テーマ（課題） 『日本の魚貝類と発酵食材を使用したレストランで提供する温製メイン料理』
- 指定食材 ●日本の魚貝類全般種類は選択自由、国産、海外もの発酵食材も選択自由 メイン料理・ガルニチュールどちらにも使用可
- ガルニチュール 使用食材 種類など 自由
 - 魚貝類なので海老、蟹、烏賊、タコの使用は不可
 - 貝類での持ち込みは、殻付・殻なしでも OK 但し加工品、ジュ・ド・コキュラージュとしての持ち込みは不可

指定食材 調理器材での注意事項

◆ポイント

- ・皿盛り 4 人前（プラッター盛りおよびデクパージュを必要とする料理は不可）のルセットの作成。
- ・ルセットは 4 人前で原価 ￥ 11,000 -以内に収める。（トリュフ、キャビアの使用は不可。）
- ・調理制限時間は、90 分（調理スタートしてから 4 皿分が完成されるまでの時間）とする。
- ・全食材、調理器材、盛り付け皿は各自持ち込みとする。

◆食材の無駄について

- 各大会（実技）において「食材を無駄にしない（エコ）」を意識すること。
余った食材を捨てる行為は、厨房審査減点の対象になるので、注意してください。
※余った食材は各自管理をすること。

◆食材持ち込みについてのルール

① 持ち込み可の食材

- ◎魚貝類は必要量の持ち込み可能(鱗引きは可 ポーションカットは不可)
- ◎フォン（フォン・ド・ボー、フォン・ヴォライユ、フォン・ブラン）、フユメ、ブイヨン、コンソメ
- ◎乾燥食品（きのこ類、豆類）を戻したものの
- ◎搬入出が不便な大きな食材（ベーコン、生ハム、生肉、キャベツ 南瓜 セロリなどの大型野菜類）を使用量分又は計量した状態での持ち込みは可、スライスでの持ち込みは不可。
(野菜等、皮をむいたり細かくカットしている場合は減点の対象、)
- ◎フィユタージュなど(生地を伸ばした状態の持ち込み可能、ただし用途に合わせてのカット又は型で抜いたり等の加工は不可)

② 液体（オイル、クリーム、牛乳、酒類など）、調味料、スパイス類等

- ◎使用量分計量した状態で持ち込み可。
- ◎計量したものには品名を明記する事。
- ◎バター、チーズは必要量のブロックで持ち込み可（小口にカットしたものは不可、減点対象となる）

③ 持ち込み不可の食材

- ×出来上がったソース、ジュ、
- ×前もって手を加えた食材（加工、下処理、切り出し、型抜く、焼くなど）
- ×野菜類で手を加えられたもの、ちぎられた香草、割られた卵は不可。

◆調理器材、コックコート・タブリエ・トック・調理備品（サランラップ・トーションなど）

すべて持ち込み。予選通過者には、会場の機器、冷蔵庫のサイズなどの情報を提供致します。

◆盛り付け皿

- ・皿の大きさが、縦 30 c m×横 30 c mのスペースを超えないこと。形状の指定はなく、選択自由 但し店名等のロゴが入ったものは使用不可。
- ・ガルニチュールを別小皿やグラスに盛り付けて皿にのせること、皿横に添えることは可。
- ・通常のレストランサービスで供することのできる範囲であること。
- ・ルセットに添付する料理写真の皿と地方大会（実技審査）の盛り付け皿は同一にしてください。

予選大会当日に、厨房審査員より衛生・食材、器材等全てにおいて厳重なチェックがあります。
以上の注意点が守られていないと判断された場合は、減点や失格の対象となります。

◆ルセット作成

- ・APGF ホームページよりダウンロードしたルセット用紙にルセットを明記する。用紙は①「材料表」、②「作り方・盛り付け」、③「料理写真・プレゼンテーション」(各 A4 サイズ)の 3 種類で構成される。メールで送付された「エントリー番号のご案内」に明記される**エントリー番号**を①「材料表」、②「作り方・盛り付け」、③「写真・プレゼンテーション」それぞれに記入し写真を貼付する。

ただし、元の書式(サイズ等)は変えないこと。

- ・①「材料表」、②「作り方・盛り付け」用紙に書ききれない場合、コピーも可能。
 - ・①「材料表」、②「作り方・盛り付け」それぞれにエントリー番号脇の「 ___ 枚中 ___ 枚」欄に数字を明記する。
 - ・①「材料表」中の材料名は、フランス語および日本語両方を明記する。(誤字・原価間違いは減点対象)
 - ・各食材の単価および金額は、各自が記入する。
 - ・1 次(ルセット審査)から予選大会開催に至るまでの期間、使用食材そのものを変更すること、その他ルセット内容を変更することは不可。
- * ①「材料表」、②「作り方・盛り付け」、③「料理写真・プレゼンテーション」の順で左上を「クリップ」でとめた状態で提出すること(ホチキスは使わないこと)。

◆③「料理写真」

- ・メイン料理 1 人分を上部斜めから撮影 (カラー写真) する。※料理以外の飾り物などは入れない。
- ・サービス版 (L 班、サイズ : 9 cm×12.5 cm) を用意し、写真裏にエントリー番号と氏名を記入する。
- ・ルセット用紙③「料理写真」の指定枠内にはがれないように貼付する。(ポラロイド写真は NG)

ルセット用紙一式の郵送方法

<郵送物>

当コンクールテーマおよび条件に従い、以下のものをご郵送ください。

- A. ご自身で作成された料理の指定ルセット用紙一式 (①「材料表」、②「作り方・盛り付け」、③「料理写真・プレゼンテーション」計 3 種類)。
 - B. 料理写真はルセット用紙③「料理写真・プレゼンテーション」の指定箇所に貼付する。
- ※ A. B. いずれにも必ず、「エントリー番号」を明記する。**

<郵送方法>

上記①②③を順番に揃え、折り曲げぬよう角 2 封筒 (A4 サイズ) に入れて、下記住所へお送りください。

〒105-0001
東京都港区虎ノ門 1-7-6 6F
一般社団法人フランスレストラン文化振興協会
2025 年 APGF 料理コンクール担当 宛

<提出締切> **2025 年 7 月 15 日 (火) 当日必着まで**

※この日時までにルセット用紙一式 (写真貼付) の受取が確認されない場合は、参加費をお振り込み後であってもエントリーご辞退とさせていただきます。ご了承ください。

<ルセット提出についてのお願い>

ご提出頂くルセット用紙一式は、ご返送いたしかねます。また、ルセットの提出は 1 人 1 回とさせていただきます。あらかじめご理解ください。

お問い合わせはメールのみで受け付け

※ルセット提出・食材・機材の使用について疑問が生じた場合、コンクール事務局 (APGF) にメールにてお問い合わせください。

【問い合わせ先】 一般社団法人 フランスレストラン文化振興協会 (APGF)

【メールアドレス】 Mail: concours.cuisiniers1@gmail.com

ルセット審査および実技審査に関するご質問は上記のメールアドレスにてお寄せください。ご質問の際には、必ずエントリー番号(メールで送付)、名前、ご連絡先を記入(入力)してください。なお、電話によるご質問には原則としてお答えできません。ご了承願います。

◆衛生面・安全な運営を行うための行動規定

- ・調理専門学校を使用させて頂くので、学校関係者、運営スタッフの指示に全面ご協力ください。特に衛生面を考慮し食材、調理機器を持ち込む時には十分な配慮をお願い致します。
 - ・実技会場の指示に従い、搬入・持ち込み物の指定時間 (宅急便も含む) ・場所・入れ物の規定を守る事。
 - ・入館時検温と消毒を行い 37.5℃以上ある方には、入館をお断り致します。
 - ・手洗いを必ず行い、厨房内使用の靴と外で使用の靴を必ず履き分ける事。
 - ・速やかな運営の為、時間厳守をお願い致します。万が一交通機関など遅れがありましたらご連絡下さい。
 - ・危険な行動は取らない。危険物を持ち込まない。
 - ・学校の厨房設備、機器、機材など実技中破損、紛失などあった場合、各自にご請求させて頂きます。
- ※以上の規定を守れない場合、地方予選への参加は、ご辞退して頂く場合もありますのでご協力宜しくお願い致します。

準決勝会場案内

学校法人 大和学園

京都調理師専門学校（太秦キャンパス）

所在地 〒616-8083 京都市右京区太秦安井西沢町 4 番 5

代表番号 ☎075-802-0191



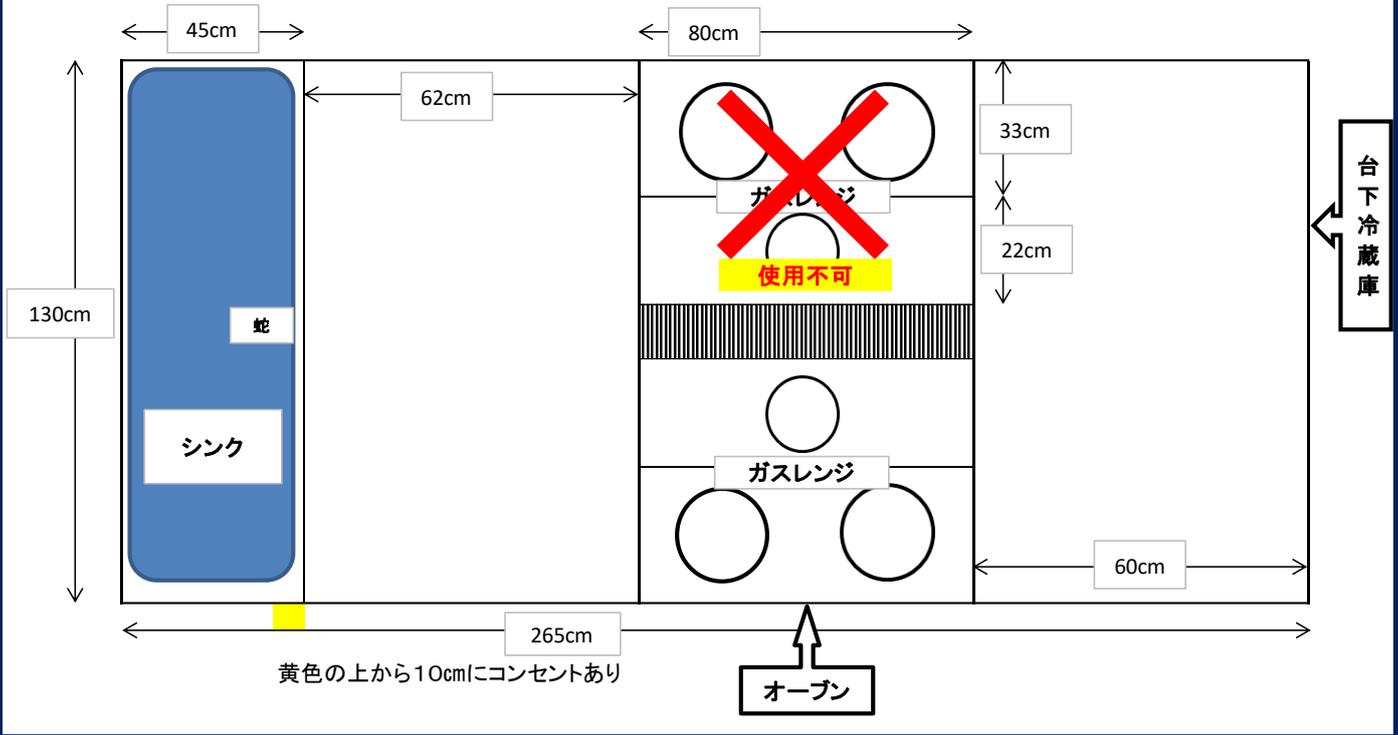
- 京都市営地下鉄 東西線「太秦天神川（うずまさてんじんがわ）駅」下車 徒歩 4 分
- 嵐電（京福電車）嵐山本線「嵐電天神川（らんでんてんじんがわ）駅」下車 徒歩 5 分
- JR 山陰本線（嵯峨野線）「花園（はなぞの）駅」下車 徒歩 13 分
- 市バス「京都先端科学大学前」下車 すぐ



- 京都市営地下鉄 東西線「太秦天神川（うずまさてんじんがわ）駅」の場合
- 1 番出口から地上に。
- 地上に出たら、左手に進みます。少し行くと、交差点と橋（天神川）があります。
- 交差点と橋（天神川）を渡ってそのまま前に進みます。
- パン屋さん、薬局、水道局が並ぶ建物の前を通り過ぎます。
- 太秦病院も通り過ぎます。
- 交差点の前の建物に到着！ 角にある『taiwa』という石碑も目印に。

競技スペース平面図（4階総合調理実習室）

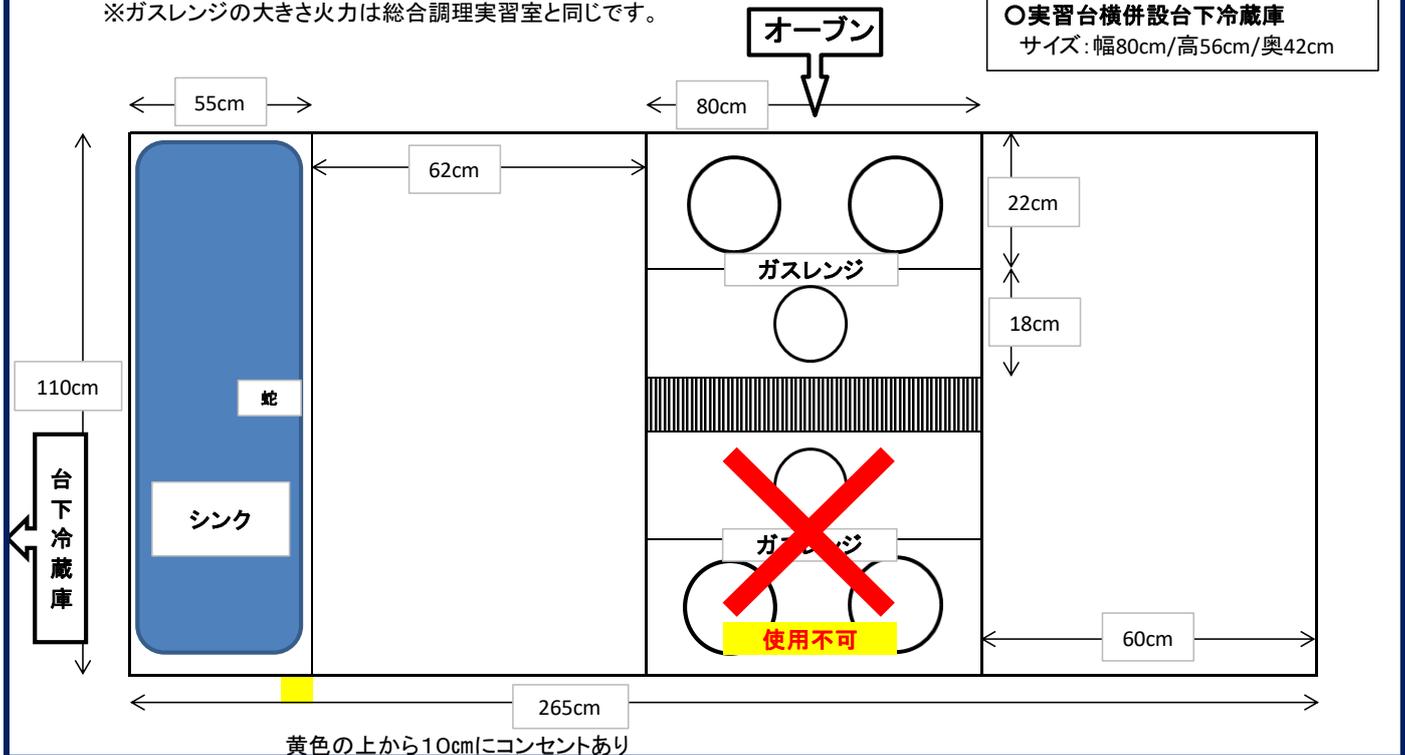
- オープン
サイズ：幅39cm/高28cm/奥40cm
温度：100°C～350°C
- 台下冷蔵庫
サイズ：幅80cm/高56cm/奥30cm



競技スペース平面図（4階西洋料理実習室Ⅱ）

※抽選によりこちらの実習室になる場合もあります。
※ガスレンジの大きさ火力は総合調理実習室と同じです。

- オープン
サイズ：幅39cm/高28cm/奥40cm
温度：100°C～350°C
- 実習台横併設台下冷蔵庫
サイズ：幅80cm/高56cm/奥42cm



※競技中使用できるジャノメは3個までとなります。

準決勝会場は大和学園様のご協力により以下の通り器具を使用できます。
くれぐれも取り扱いに注意してください。

下記のとおり競技会場では各種器具をご用意しています。
特にこだわりのある器具等は競技者が持ち込んで使用してください。
その他調理器具、備品の貸出が必要な場合は、事前にご相談ください。

■競技テーブル



※ガスコンロ・ガスオーブン

ガスオーブンのサーモスタットの表示は 100°C~350°C です。

※台下冷蔵庫

(各競技テーブルに設置・西洋料理実習室は実習台の横に併設しています。)



■共用器具

※サラマnder

