

全国中華料理業大会併催

全国ヘルシー中華料理コンテスト
実施要項

主 催

全国中華料理生活衛生同業組合連合会

後 援

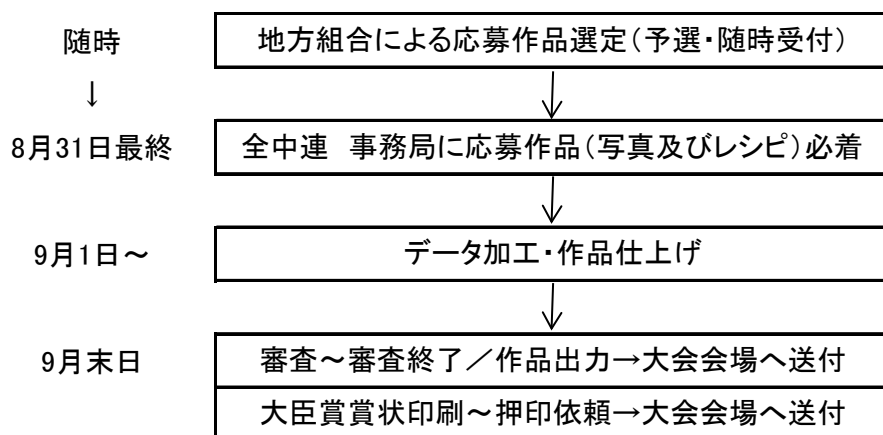
厚生労働省

全国ヘルシー中華料理コンテスト 実施要領

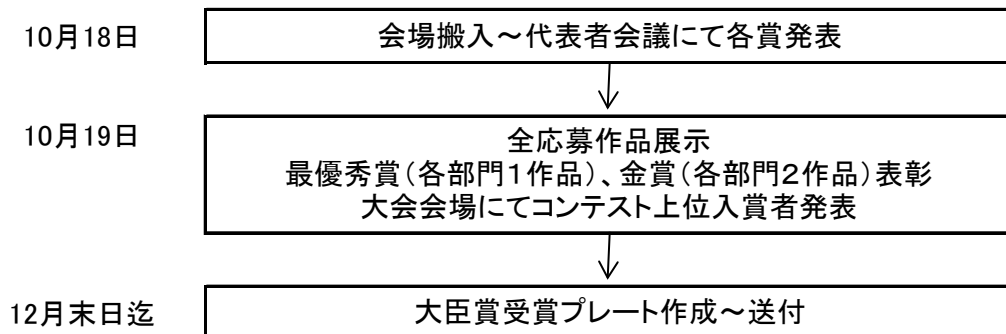
1. 概要

応募対象	全中連傘下の全国全組合員を対象とする。
作品数	各組合の所属人数によって、応募可能作品数を決定する。(応募要項参照)
料理部門	麺類、ご飯ものの「麺・飯の部」と、一品料理を中心とした「料理の部」の2部門とする。
応募要項	別紙、レシピ付き応募用紙に記入の上、写真(データ)を添付の上、期限までに事務局に提出する。
賞	部門毎に、各賞を設ける ・最優秀作品賞…1作品(計2作品) ・金賞……………2作品(計4作品) ・銀賞……………3作品(計6作品) ・優秀作品賞……その他の作品 ・特別賞…………賞の対象外作品で、特に注目すべき作品に与えることがある

2. 地方予選および最終応募申請フロー



3. 審査及び表彰 他



全国ヘルシー中華料理コンテスト 応募要領

参加資格 全中連傘下の組合に所属する全組合員

作品分野 麺料理、ランチメニューなどを対象とした「麺・飯の部」、及び、一品料理を対象とした「料理の部」の2部門とする。なお、前菜については比較審査が困難であるため、対象としない。

応募数 組合員数に応じ、各部門の出品数を決定する。出品にあたっては、与えられた応募数の半数を、各部門に振り分けるものとする。(4の場合、各部門2つずつの出品とする)

右記の出品数を上限として、組合事務局を通じて応募

組合名	出品数
大 阪	6
東 京	6
栃 木	4
愛 知	4
神奈川	4
岩 手	4
宮 城	4
埼 玉	4
京 都	4
兵 庫	2
茨 城	2
群 馬	2
福 島	2
愛 媛	2
千 葉	2
高 知	2
北海道	2
富 山	2
岐 阜	2
福 井	2
秋 田	2
香 川	2
合 計	66

審査基準を統一するため、最高原価率、売価を統一する。

最高原価率	40% 円とする
販売価格 麺版の部	1,000 円とする
販売価格 料理の部	2,000 円とする

【賞】

最優秀賞…各部門の最高点を獲得した作品に与える。

金賞…各部門の2位・3位の2作品に与える。

銀賞…各部門の4～6位の作品に与える。

その他…各賞に該当しない作品でも、特にユニークな作品等については、特別賞を設定して与える。

【審査】

各組合理事長が審査員となり、各賞を決定する。

審査は事前審査とし9月末日までに決定する。

上位作品が同点となった場合は、副会長以上の協議により順位を決定する。

【表彰】

最優秀賞・金賞のみを大会当日に表彰する。

最優秀賞には賞状と盾、金賞以下は賞状のみ。

尚、正式賞に漏れた作品は「優秀賞」として賞状を授与する。

応募方法

応募用紙に記入の上、写真(データでの提出を原則とする)を添えて全中連事務局に提出。
 ※A3大の写真用紙に、写真とレシピをレイアウトして統一仕様で作成し、審査及び会場展示を行うため、締め切り厳守とする。
 なお、優秀作品は選抜の上、レシピ集として発行するため、「作り方」の部分に記入するレシピは、作成手順を踏み、できる限り分かりやすく、丁寧に記入して下さい。

平成28年度 全国中華料理業大会 併催
ヘルシー中華料理コンテスト 応募用紙

↓応募部門(いずれかに○)、またはセルに色づけ

麺飯の部	料理の部	※H28年8月31日必着
------	------	--------------

所属組合名		氏名		店名	
住所	〒 -			☎	

料理名

ヨミ		ヨミ	
中国名		日本名	

材料名	数量・単位	金額(1人前当り)	【作り方】 下欄に、わかりやすく作り方を書いて下さい			
			【アピールポイント】特徴・アピール内容を簡潔に記入して下さい。			
総カロリー	原価合計		売 価	円	原価率	%

※必要事項を記入の上、全中連宛てお送りください。

送付先： 〒110-0003 東京都台東区根岸1-1-17 鶯泉楼ビル5F ☎03-5603-0288 FAX:03-5603-0281
全国中華料理生活衛生同業組合連合会 事務局 E-Mail : desk@zenchuren.or.jp

エクセルで入力する場合のポイント

部門のセルに○か色付けして下さい。セルの色は自由

平成28年度 全国中華料理業大会 併催 ヘルシー中華料理コンテスト 応募用紙

↓応募部門(いずれかに○)、またはセルに色づけ

麺飯の部

料理の部

※H28年8月31日必着

所属組合名		氏名		店名	
住所	〒 -			長くても縮小されて入りますが「○○のお店」等装飾的な部分は、できるだけカットして下さい。	

料理名 中国名ではヨミは必須。日本名でも、わかりにくい場合は入れてください

ヨミ		ヨミ	
中国名	パソコンで処理するため、一般的でない文字(中国文字など)は使用できません。	日本名	

材料名	数量・単位	金額(1人前当り)	【作り方】 下欄に、わかりやすく作り方を書いて下さい
			1.○○を下茹でする。 2.○○は5cmに角切りする。 等、順を追って簡潔に記入して下さい。
			1人前に使用する単価を数値のみ入力。 最終欄で自動計算されます。
			50g、200cc、大さじ1、少々など、数量と単位を入力して下さい
			ポスターのキャッチに使用します。この料理の狙いや特徴、特にアピールしたい事項を簡潔に入力してください(必須)。
			【アピールポイント】特徴・アピール内容を簡潔に記入して下さい。
			自動計算。 売価と原価が入ると自動で計算しま
総カロリー	原価合計	自動計算	売 価 円 原価率 %

総カロリー数は必須ではありませんが、できるだけ入力して下さい

※必要事項を記入の上、全中連宛てお送りください。

送付先： 〒110-0003 東京都台東区根岸1-1-17 鶯泉楼ビル5F ☎03-5603-0288 FAX:03-5603-0281
全国中華料理生活衛生同業組合連合会 事務局 E-Mail : desk@zenchuren.or.jp

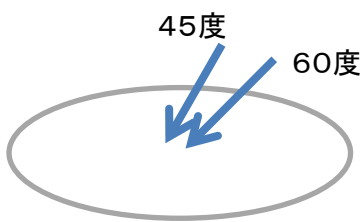
写真撮影上のご注意

1. 撮影環境

- ・できるだけ自然光の下で、明るい場所で撮影して下さい。
- ※直射日光の下で撮影できればベストです。
- ・料理の下地には、できるだけ単色の布、または、(光を反射しない)紙を敷いて下さい。
- ・料理の周辺には、何も置かないようにして下さい。

2. 撮影方法

- ・料理は、フレームいっぱい撮影せず、周辺を残す形で撮影して下さい。
- ※特に、部分アップの形にすることは避けて下さい。後の編集・加工ができなくなります。
- ・フラッシュ撮影をする場合は、白飛び(真っ白になってしまうこと)しないように注意して下さい。
- ・撮影角度は、真上や真横を避けて、45度～60度程度を目安にして下さい。



↓全体のサイズ感が分からない



※左画像のように、全体＋周辺の形で撮影して下さい。

3. 撮影サイズ(画素数)

- ・デジカメで設定できる最大サイズで撮影して下さい。
- ・スマホや携帯などで撮影する場合は、800万画素以上の機種に限ります。
- また、撮影データは、そのままのサイズで提供して下さい。
- ※転送やメール添付などを使うと、サイズが自動的に圧縮され、印刷に適しないサイズになることがありますので、ご注意下さい。

4. データの送付方法

- ・データを取り出してメール添付できる方は、全中連のアドレス宛にお送り下さい。
- ※組合名・作品名・出品者名をお忘れ無く書き添えて下さい。
- E-Mail: desk@zenchuren.or.jp

・メールが利用できない方は、予め小さめのメモリーチップをご用意の上撮影して頂き、撮影後メモリーを取り出して全中連宛てに郵送して下さい。

※メモリー・写真等のデータは返却できませんので、ご注意下さい。