

レシピ用紙記入例

写真は重要。少なくともピンボケしていないものを、切って中身(断面)を写せるのも一手、切らずに外觀を見せるのも一手。過ぎず、近すぎず。

第2回「焼肉料理コンテスト2020」レシピ用紙

※必要枚数をコピーのうえ、記入・写真貼付し郵送応募。コピーの方をお手元に残して下さい。

テーマ	「焼肉屋さんで食べたい麺料理」			
作品名	京風コムタンラーメン			
作品PR	焼肉店の代表的な冷麺の和牛チャーシューメンの味を再現した。これをアレンジして「焼肉屋」の高級水餃子の味を再現した。京風の風味がきいた絶品麺に仕上げた。			
用途	材料名・調味料名 <small>(必要に応じて記入)</small>	4.4分の 個数・分量(単位)	4.4分の 税込原価(円)	備考
コムタンスープ	和牛チャーシュー ・塩 ・すりんにんにく ・コシヨウ ・水(丼用)	400g 12g 少々 2200ml	760円 2.4円 8円 2円	
もやしナムル	・もやし ・胡麻油 ・塩 ・すりんにんにく ・コシヨウ	200g 5g 2g 1g 少々	70円 4円 0.5円 0.7円 0.5円	
麺(冷凍用)	・製菓用品	4袋	400円	
その他	・九条ネギ ・七味唐辛子 ・水蒸し山椒	200g 4g 8g	280円 260円 120円	
合計(税込)	1,908.1円 ÷ 4 =	1人前(税込) 原価率	477円 31.8%	1人前(税込) 売価 1,500円

原価率は35%以内です。 売価は1,500円以下です。
決勝日に用いる食材が応募時点で入手できず写真を代用品で撮影した場合は「写真は代用品(一般的な品種もしくは他産地のもの)」を使用し記入すること。

普及性のある面白いネーミングがベター。但し作品内容との整合性に注意。

レシピでは表現できなかつたことを200字のコトバで表現してください。

用途ごとに分けて書くこと審査委員も読みやすいです。

少量の調味料はまとめて記入してもOK。但し少額でも原価額を書くこと。



料理工程	作り方 <small>(当日前までに作る調理工程)</small>
コムタンスープ	①和牛チャーシューを水洗いし凍凍しする。その凍解分な脂をそぐ。 ②上記のチャーシューを8時間、強火で煮込む。(体量は水2.5Lに対してチャーシュー4枚) ③和牛チャーシューを煮るまで茹で、茹であがいたらザルに上げ凍切りしたのちよく凍ます。 ④凍油・塩・すりんにんにく・コシヨウでまんべんなくあて凍付けをする。
もやしナムル	①九条ネギを細かくきざむ。 ②凍解したたつぷりのお湯に麺をいれ、茹であがったらよく凍切りし器に盛る ③コムタンスープを器に注ぐ ④九条ネギ・トトロに凍込んだチャーシュー肉・もよしのナムルを盛り付ける。 ⑤最後に水蒸し山椒・七味唐辛子でアクセントをつける。
盛り付け	必ず1枚でかきまてめること。

作り方は箇条書きで書いてください。

工程は手順ごとに分けて書いてください。

必ず1枚でかきまてめること。

主催者記入欄	応募番号
	決勝番号

第2回「焼肉料理コンテスト2020」エントリー用紙

※必要枚数をコピーのうえ、記入・写真貼付し郵送応募。コピーの方をお手元に残して下さい。
(下記注意事項をお読みになり、同意の場合は□に✓を入れご応募下さい。又、公平を期すため、審査員は審査にあたりこのページを見ることはありません。)

氏名等	ふりがな	〒
	年 月 日生(歳) 男・女	
店名・社名等	<お店での役職> ※当てはまるもの1つに○印 1. 経営者 2. シェフ(料理長) 3. スーシェフ(副料理長) 4. 料理人 5. アルバイト 6. その他()	電 話: F A X: 携帯電話:
	正社員数(経営者・パート・アルバイトを除く) 人	
お店紹介	ふりがな	〒
	<業種業態> ※当てはまるもの1つに○印 1. 焼肉店 2. ホルモン店 3. 韓国料理店 4. 焼肉系居酒屋 5. その他()	電 話: F A X: E mail:
入賞された場合、その栄誉を称え「焼肉ビジネスフェア」「焼肉新聞」にてお店・料理人のPRに努めてまいりますので、差し障りのない範囲でご記入下さい。		
店休日:	営業時間: ☀ 時 分~L0 時 分 夜 時 分~L0 時 分	

アンケートのご協力ください

Q1: 今回の応募作品について

1. 過去に考案したもので、現在お店で提供している
2. 過去に考案したもので、現在お店では提供していない
3. 今回の応募をきっかけに考案したもので、今後お店で提供していく予定
4. 今回の応募をきっかけに考案したもので、お店で提供する予定は今のところない

Q2: 今回の焼肉料理コンテストへの応募は、どのような点で有意義だとお考えですか？(複数回答可)

1. 新商品(新メニュー)開発のよい動機づけになる点
2. 料理人としてのスキルアップ・キャリアアップに役立つ点
3. 料理人としての知名度向上や、お店・会社のPR(入賞した場合)に役立つ可能性がある点
4. 著名な審査委員に自分の作品を審査し、コメントしてもらえる点
5. 焼肉の食文化を考える機会になる点
6. その他()

Q3: 関心事項・課題、今後取り組んでいきたいことについて、差し支えない範囲で教えてください(複数回答可)

1. 新商品・新メニュー開発
2. 他店との差別化
3. 自身や従業員のスキルアップ・教育
4. 従業員の採用・定着
5. 料理人どうしの技術交流や情報交換
6. お店のPR・売上向上
7. ホームページなどウェブの充実
8. 店舗所在エリアの活性化
9. 食材の調達・仕入先の拡大
10. 焼肉業界への仲間意識拡大
11. 資金繰り・経営改善
12. 自身の独立開業
13. その他()

Q4: 「焼肉料理コンテスト」を何で知りましたか？(複数回答可)

1. チラシ・パンフレット
2. ホームページ
3. Facebook
4. 知人から紹介されて
5. 事務局など主催関係者から紹介されて
6. 勤務先で紹介されて
7. その他()

Q5: 日頃、料理に関する情報収集やスキルアップのために、どのような機会や媒体を活用していますか。(複数回答可)

1. 勉強会 2. ウェブサイト 3. 業界団体などのセミナー 4. 雑誌 5. その他()
参考: 参考されている媒体の名称をよろしければお教えてください()

Q6: 「全国焼肉協会」事務局では会員増強に努めています。

1. 会員になりたい 2. パンフレットを送ってほしい 3. 無料の相談・説明をしてほしい

※ご記入いただいた個人情報・事業所情報は厳重に管理し、「焼肉料理コンテスト」(全国焼肉協会)からご連絡をする際に使用するほか、当協会からの食に関する情報提供に使用します。ただし、応募者の氏名・年齢・社名・店名およびその住所・電話番号、お店紹介、作品名、PR文、写真、材料・レシピは、審査結果にかかわらず、当協会にその使用权が帰属するものとし、そのまま、あるいは適宜編集を加えたうえで、マスメディア向けの報道発表資料、出版物、広報紙、インターネットサイト等の広報媒体等に掲載する場合があります。
※ご提出いただいた応募関係書類一式(写真含む)は審査結果にかかわらず返却しません。なお、応募後は応募内容の加筆・修正ができません。
※審査および審査結果、審査委員コメントに関しては、一切お答えできません。
※ご応募およびご応募作品につき第三者と紛争が生じた場合当協会は一切責任を負いません。
※決勝競技と表彰式は、報道機関、当焼肉協会および協賛企業の関係者ならびに撮影・広報担当者に公開しますので、応募者(入賞者)の肖像が撮影され、その写真・映像が様々な広報媒体にて掲載・放映される可能性があります。また、当焼肉協会は、その事業の範囲内で当該写真・映像を使用する場合がありますので、予めご了承下さい。
※応募書類が主催者に提出された時点で、上記および募集要項の記載内容について承諾いただいたものとみなします。

上記内容に同意いたします

第2回「焼肉料理コンテスト2020」レシピ用紙

※必要枚数をコピーのうえ、記入・写真貼付し郵送応募。コピーの方をお手元に残して下さい。

テーマ	「焼肉屋さんで食べたい麺料理」		応募番号
作品名	ふりがな		決勝番号
作品PR	<small>日本語訳</small> <small>※200字以内で記述して下さい。</small>		
100			
200			

用途	材料名・調味料名 <small>※応募時点ではなく、決勝時点で 現実的に入手可能な食材とすること</small>	4人分の 個数・分量(単位)	4人分の 税込原価(円)	備考

合計(税込)	円 ÷ 4 =	原価	1人前(税込)	原価率	%	売価	1人前(税込)		円
--------	---------	----	---------	-----	---	----	---------	--	---

主 催 者 記 入 欄

※作品写真を1枚用意し、裏面に作品名を記入し、ここにノリで貼り付けて提出して下さい。

※作品写真はL版現像、背景は白色として下さい。

※写真の被写体は、下記「作り方」欄記載通りの材料・製法で調理したものとして下さい。
ただし、応募時点では「作り方」記載通りの食材が季節上入手できない場合に限り、代用品を用いて調理したものを被写体とすることを認めます。その場合「材料名・調味料名」欄の当該食材の記載箇所付近に、代用品で写真撮影した旨を特記しておいて下さい。

※写真の被写体となる応募作品は、審査員に最もアピールしたい態様・盛付として下さい。
(中身や断面が見えるように切った状態でも、切らないままの状態でも、どちらでも自由。
ただし、「作り方」欄に記載のない添え物や装飾物は不可とします。)

※皿や器は、店名、社名が判別できるようなものは避けて下さい。皿や器の上に載らない応募作品以外のもの(グラス、飲み物、装花、マットなど)は被写体に含めないで下さい。

※写真では表現しきれない場合は、左記作品PR欄に言葉で表現して下さい。

※写真は、はっきり写った、画像の良いものとして下さい(画像や色の修正等不可)。

料理工程	作り方(競技時間内で行う調理内容)	※簡条書きで第三者が再現できるように記入 ※下記欄に全て書きまとめること ※決勝会場での共用設備・器具その他特殊設備・器具を使用する場合は使用タイミングと使用法を明記

レシピ用紙記入例

写真は重要。少なくともピンボケしていないものを。切って中身(断面)を見せるのも一手、切らずに外観を見せるのも一手。遠すぎず、近すぎず。

第2回「焼肉料理コンテスト2020」レシピ用紙

※必要枚数をコピーのうえ、記入・写真貼付し郵送応募。コピーの方をお手元に残して下さい。

普及性のある面白いネーミングがベター。但し作品内容との整合性に注意。

レシピでは表現できなかったことを200字のコトバで表現してください。

用途ごとに分けて書くと審査委員も読みやすいです。

少量の調味料はまとめて記入してもOK。但し少額でも原価額を書くこと。

テーマ	「焼肉屋さんで食べたい麺料理」			応募番号
作品名	ふりがな	きょうふう	京風コムタンラーメン	
作品PR	※200字以内で記述して下さい。			
	焼肉店の代表的なスープといえば「コムタンスープ」。そこにあえて冷麺で使用している麺、チャーシューの代わりにとろとろの和牛テール肉、そしてもやしのナムルを添えることで「焼肉屋」らしい麺料理を表現してみました。またそこに地元京都の高級水煮山椒、七味唐辛子さらに九条ネギを加えることで当店のオリジナリティを演出しました。コムタンの深い味わいに山椒の香り、七味の風味がきいた絶品麺に仕上がりました。			
用途	材料名・調味料名	4人分の個数・分量(単位)	4人分の税込原価(円)	備考
コムタンスープ	・和牛テール ・塩 ・すりにんにく ・コショウ ・水(井戸)	400g 12g 12g 少々 2200ml	760円 2.4円 8円 2円	
もやしナムル	・もやし ・胡麻油 ・塩 ・すりにんにく ・コショウ	200g 5g 2g 1g 少々	70円 4円 0.5円 0.7円 0.5円	
麺(冷麺用)	・既製品	4袋	400円	
その他	・九条ネギ ・七味唐辛子 ・水煮山椒	200g 4g 8g	280円 260円 120円	
合計(税込)	1,908.1円 ÷ 4 =		原価 1人前(税込) 477円	原価率 31.8% 売価 1人前(税込) 1,500円



料理工程	作り方(競技時間内で行う調理内容)
コムタンスープ	①和牛テールを水洗いし湯通しする。その後余分な脂をそぐ。 ②上記のテールを8時間、強火で煮込む。(本来は水25Lに対してテール4K)
もやしナムル	①豆もやしを沸騰するまで茹で、茹であがったらザルに上げ湯切りしたのちよく冷ます。 ②胡麻油、塩、すりにんにく、コショウでまんべんなくあえて味付けをする。
盛り付け	①九条ネギを細かくきざむ。 ②沸騰したたっぶりのお湯に麺をいれ、茹であがったらよく湯切りし器に盛る ③コムタンスープを器に注ぐ ④九条ネギ、トロトロに煮込んだテール肉、もやしのナムルを盛り付ける。 ⑤最後に水煮山椒、七味唐辛子でアクセントをつける。

作り方は箇条書きで書いてください。

工程は手順ごとに分けて書いてください。

必ず1枚でかきまとめること。

原価率は35%以内で。 売価は1,500円以下で。 決勝日に用いる食材が応募時点で入手できず写真を代用品で撮影した場合は「写真は代用品(一般的な品種もしくは他産地のもの)を使用」と記入すること。