



Washoku World Challenge

The 6th Competition

*Dive Deeper into
the World of Washoku
January 2019*



参加者募集中!!

「和食ワールドチャレンジ」は、世界各国の日本食レストランで日本料理の経験がある料理人が、日本料理への熱い思いと技術を競うコンテスト。日本国農林水産省が主催する外国人による日本料理コンテストで、今回第6回目の開催となります。

本年は予選大会を世界5カ所(パリ、ニューヨーク、ロサンゼルス、バンコク、大阪)で行い、予選大会を勝ち残った6人は2019年1月28日、29日に東京で行う決勝大会へ招待いたします。あなたの日本料理の実力を試すことのできる出来る絶好のチャンスに奮ってご応募ください。

★★★
GOLD
2017



★★
SILVER
2017



★★
SILVER
2017



[決勝大会日程]

2019年1月28日・29日

[決勝大会会場(東京)]

厨BO! SHIODOME

東京都港区東新橋2-14-1 NBFコモディオ汐留 2F

[予選大会]

世界5都市(パリ・ニューヨーク・
ロサンゼルス・バンコク・大阪)にて
開催

※応募締切・審査スケジュールは裏面をご覧ください。

予選大会に進出すると...

- ✓ 本場で日本料理を学ぶ研修参加
- ✓ 「海外における日本料理の調理技能認定制度」ブロンズ認定証が交付されるチャンス

決勝大会に進出すると...

- ✓ 日本で開催される決勝大会へご招待
- ✓ 各国メディア取材あり

日本料理の基本「五味・五色・五法」

日本料理の基本は「五味・五色・五法」です。これらを組み合わせ、素材が本来持っているおいしさ内側から引き出す料理、それが日本料理です。



大会テーマ『UMAMI』

日本料理の味わいの基本は「UMAMI」にあります。「UMAMI」とは、「甘味・酸味・塩味・苦味」につづく五味の一つで、成分はグルタミン酸などのアミノ酸とイノシン酸、グアニルなどの核酸が代表的な物です。

今年度のテーマ『IRODORI』

日本料理は五感(視覚・聴覚・嗅覚・触覚・味覚)で楽しむ料理と云われています。私たちは実際に料理を食べる前に、第一印象である視覚で美味しさを感じます。その『IRODORI』を構成するのは、料理の基本色として五色(赤・青(緑)・黄・白・黒)があります。食材を彩りよく盛り付けられると、私たちは美味しさを感じるのです。



【応募方法】

応募資格

- ・日本以外の国籍を有する日本料理の経験がありかつ料理人経験2年以上の方(現在の居住地は日本国内外を問いません)
- ・世界5ヶ所で実施されるいずれかの予選大会に参加できる方
- ・過去の参加者・優勝者も参加可

応募作品規定

- ・他の料理コンテストで賞を受けていない作品で、応募者、あるいは応募者が経営(または勤務)する店のオリジナルメニューであること

書類作成にあたって

《審査課題》

- ① テーマ「UMAMI」と「IRODORI」に合った「煮物椀1品」(中身は三種以上)
- ② テーマ「UMAMI」と「IRODORI」に合った「5品の和食・日本料理の前菜盛り合わせ」
※書類審査を通過された場合、予選大会で上記の煮物椀を実際に仕上げさせていただきます。(①制限時間90分 5名分を作成)

《書類審査方法・審査基準》

1. 審査課題1は「レシピ及び完成作品の写真」、審査課題2は「完成作品の写真」のみを見て審査を行います。
2. 書類審査の配点に関しては、審査課題1は70点、審査課題2は20点、合計90点とします。
※審査については、公正を期するために店舗名や名前が解るものは、写真に写らないようにして下さい。

ご不明点はウェブサイトの「CONTACT」よりお願いいたします

【応募フロー】



【スケジュール】

決勝大会: 2019年 1月28・29日(東京)

	書類提出締切	書類審査結果通知	予選大会
ヨーロッパ	8月15日	8月30日	パリ: 9月13日
米国	8月23日	9月7日	ニューヨーク: 9月21日 ロサンゼルス: 9月24日
アジア	10月19日	11月5日	バンコク: 11月20日
	11月5日	11月21日	大阪: 12月6日

※各予選大会への渡航費と宿泊費は自己負担となります
※決勝大会への渡航費と宿泊費は実行委員会が負担します
※大会参加費はかかりません

その他詳細は公式サイトで随時公開いたします

審査員長よりチャレンジャーへのメッセージ

和食がユネスコに登録されて5年のいま

「和食:日本人の伝統的な食文化」と題して、2013年12月にユネスコ無形文化遺産に登録されました。あれから5年。登録時には、海外における日本食レストランの数は約5万5000店でしたが、2017年には2倍の約11万8000店へ。この伸び率は目覚しい一方、日本人シェフがいない店舗が多いことも事実です。

しかし日本人のシェフがいなくとも、世界ではそれだけの数に日本料理を作れるシェフが望まれているということです。日本政府が開催する「和食ワールドチャレンジ」に参加し、優勝を目指してください。そしてあなたの住むエリアでイニシアチブを取り、日本料理の指導や次を牽引してくれるような存在にぜひなってください。



審査員長: 村田 吉弘 氏
菊乃井 代表取締役
特定非営利活動法人日本料理アカデミー 理事長

審査副員長より応募にあたってのアドバイス

「IRODORI」は美しく見えるようにバランスを考えましょう

なぜ「IRODORI」をテーマとしたか。それはプロの料理人が料理を盛り付けるというのは、お客様に対して食べやすく、そして器に盛った形が、バランス良く見た目に美味しそうに見えるよう彩り良く盛り付ける、ことであり料理人にとって盛り付けセンスの見せ所でもあります。バランスの良い盛り付けというのは、器の空間を5とした場合に対して、3程度の盛り付けをすることです。そして器の色を考慮しながら、5色を基本に、赤や黒はポイントとして使用すると、美味しさが引き立ちます。

「UMAMI」と「IRODORI」共に表現するためには、食材の持っている色を大切にすることで、白はより白く、緑(青)色はより鮮やかな色に、黄色、赤色、黒色も新鮮な色で盛り付けることです。

常に自然の色を大切にすることで、自然とおいしさ(UMAMI)は感じられます。



審査副員長: 仲田 雅博 氏
学校法人大和学園 理事
京都調理師専門学校 校長

