

令和8年度 第61回調理技能コンクール課題・主材料・指定容器一覧

日本調理	西洋調理	中国調理	カクテル
課題 次世代へ引き継ぐ新郷土料理（お椀と前菜） 課題設定のねらい 北海道を代表する食材を引き出し未来に残す郷土料理の提案 指定容器等 ・御椀 直径13cm 深さ5cm ・多様丸皿 20～22cm 材料費の総額 1,387円	課題 北海道の秋の食材を使った創作料理 課題設定のねらい 北海道の食材を西洋料理の技法を利用して技術の向上を図る 指定容器等 協会白皿30cm 材料費の総額 1,500円	課題 オリジナルの醬（じゃん）を作り道産の真ふぐをメインにした熱菜を仕立てる 課題設定のねらい 1 近年北海道で漁獲量が増している真ふぐを使用し魅力溢れる中国料理を作り需要喚起を促す。 2 創意工夫をしてオリジナルの醬を作り自分だけの味を作る。 指定容器等 無地 平丸白皿23～26cm(1人前) 材料費の総額 1,500円	課題 1. テキーラブランコを20ml以上ベースとして使用したショートカクテル（60ml・70ml） 2. デコレーション作成 課題設定のねらい ・テキーラブランコを使用したカクテルの普及 ・デコレーション作成時のカッティング技術の向上・器具の扱い・衛生 容器 3オンスカクテルグラス（会場に用意）又は個人で用意（サイズは4oz以内に限り）デコレーションを設置するグラス等（各自） 材料費の総額 1,500円まで
主材料・形状など・数量・単位・金額・適用（注意事項等） 秋鮭…………… 卸し身 150 g 450円 鰯…………… 卸し身 150～200 g 250円 B・T有頭50尾 …… 冷凍 1尾 100円 中茄子…………… 中サイズ 1本 60円 とうもろこし…………… 頭部幅5～6cm 長さ5cm 輪切り1本 40円 牛蒡…………… 輪切2cm 長さ8cm 1本 50円 里芋…………… Mサイズ 1ヶ 80円 春菊…………… 1本 30円 赤、黄、緑パプリカ…………… くし形8cm 赤黄 1/8玉 緑1/2玉 50円 赤、黄、人参…………… 輪切4cm 高さ5cm 各1ヶ 40円 シャドークイーン… Mサイズ 1玉 70円 隠元豆…………… 2本 10円 菊花…………… 1輪 40円 豆腐…………… 木綿 100 g 30円 すり身…………… 50 g 35円 青銀杏水煮…………… 3粒 25円 占地茸…………… 1/5 27円 備考 ※選手が用意するもの一覧 食用油（揚げ物用）・共通調味料・昆布だし・かつお節・アガー・胡麻・色粉・粉物、紅葉等皆敷は使用可（但し採点対象にはなりません）お椀、味覚審査有り（だし）	主材料・形状など・数量・単位・金額・適用（注意事項等） 道産鶏モモ肉…………… 150 g シイタケ 道産豆 備考 視覚審査（一皿30cm）と試食用（一口サイズを5皿）を作る	主材料・形状など・数量・単位・金額・適用（注意事項等） 身欠ふぐ（真ふぐ） （原価内であればサイズは問いません）… ① 道産の豆（乾燥品を戻して使用） （原価内であれば種類は問いません）… ② ニンニク…………… ③ 生姜…………… ④ 玉葱…………… ⑤ 長葱（青い部分含む）…………… ⑥ ブロッコリー又は青梗菜…………… ⑦ じゃがいも…………… ⑧ 鶏卵（1個全部を使い切らなくても良いです）… ⑨ むき海老…………… ⑩ 備考 ・一皿に一人前の熱菜を調理、盛り付けてください。（別に味覚審査あり） ・競技時間は60分とし、味見審査用の盛り付けは審査の対象とはなりません。 ・醬は熱菜に使用した分（予算内）と別に味覚審査用に小皿（サイズ問わず）で用意してください。 ・醬は一から作製しても既製品に手を加えてもそれぞれを掛け合わせても良いです。 ・①から⑩は必須使用食材。 ・この他に、10種類程度の食材を追加できます（調味料含む）。 ・材料、調味料、スープなどは各自で全てを用意をし、持参してください。 ・油は当会で用意します。 ・飾り食材の使用は認めませんので食材から切り出し加工すること。 ※③～⑧⑩は原価内であればサイズ・種類は問いません。 ※審査員が事前に材料を確認して原価に相応しくない材料や、量的に問題があれば減点の対象となります。	材料名・形状・単位・数量 1 カクテル (1) 材料 ・ベースの課題酒「サウザ・シルバー750ml 40度」サントリー(株)様より協賛支給、他の材料は各自 ・使用材料はベースを含め5酒類以内 (2) 作品 ・カクテル名が外国語の場合や読みづらい漢字の場合は、読み方を併記し、作品の意味も記載 ・カクテルレシピをml表示（総数量60ml・70mlどちらかで表記） ・ステア、シェーク等の調整法を選択 ・種別を3種類から選択 ・デコレーション又はガーニッシュの材料を全て記入 ・創作意図は100字以内 ・記入は楷書で丁寧に 2 デコレーション (1) 材料（各自） ・デコレーションの材料は全てレシピ用紙に記入 ・リボン等の食材以外は使用不可（デコレーションを止めるためにカクテルピン爪楊枝の使用は可） ・使用する材料・器具は各自持参（まな板・ボール大・小皿は会場にあります） ・時間内に3個以上作成（事前に同じデコレーションを3個用意しておく） 3 その他の注意事項 競技で使用する器具類は各自持参。ただし、カクテルで使用する課題酒、まな板は北全調で用意します。3ozカクテルグラスは事前に連絡をすること。

令和8年 10/18(日)

出場選手募集中!!

出場資格は今年から、準会員となり今後調理師免許取得を目指す方も対象となりました。

締切は8月28日(金)

審査基準

- 競技用服装（各自用意）
ホワイトコート（ノーネーム）または黒ベスト、黒ズボン（ダーク）、黒蝶タイ、黒短靴（女性の場合は、これに準じて）
- 競技
(1) カウンターの前に立ち、審査員・観客に一礼
(2) カクテルは、グラス八分目から九分仕上げで5杯
(3) 材料調合は、フリーハンド又はメジャー使用自由
(4) 仕上がったら、一礼して一步下がる
- 競技時間
(1) カクテル 6分
(2) デコレーション 10分
- 採点
(1) 110点満点とし、次のとおり配点
・カクテル 60点
・デコレーション 50点
(2) 審査用紙採点以外として
イ 手指のけが（競技中止）
ロ 指定以外の材料使用（減点）
ハ 容器の破損（減点）
ニ 参観者の助言（減点）
(3) 同点の場合は、審査用紙の審査主観の上位者

課題への問合せ先

日本	本間 勇司	中国	横山 健児
西洋	舟橋 裕司	カクテル	西 泰秀

※課題作成者の連絡先は出場選手にお知らせします

マイワシフェア、ブリフェアの協力をお願い

令和8年度の本会の事業計画の柱として、北海道水産林務部成長産業課が実施する道産魚食拡大事業へ協力していくことを掲げております。
令和8年度も10月におさかなフェアとして、マイワシ、ブリのフェアが開催されます。詳細が決定次第、本会のホームページに掲載、各支部長宛、通知文を発送します。支部の皆様におかれましては、何卒、前年以上のご協力をよろしくお願いいたします。

訃報

元北全調理長、元全日本司厨士協会北海道地方本部会長の南出武志様が令和8年6月23日にご逝去されました。享年93歳。
生前のご活躍に感謝いたしますとともに慎んでご冥福をお祈り申し上げます。

食材価格の上昇や人手不足など、調理業界を取り巻く環境は依然として厳しい状況が続いていますが、北海道の豊かな食材と調理師の技術は、多くの人々に笑顔と感動を届けています。
10月の調理師全道研修大会に向けて準備を進めております。会員の皆様との交流を深め、北海道の飲食文化の発展につながる大会となるよう努めてまいります。
暑い日が続きます。どうぞ健康にご留意いただき、実り多い夏をお過ごしください。

編集後記

暑中お見舞い申し上げます。
北海道の夏も本番を迎え、各地では祭りやイベントが賑わいを見せており、会員の皆様も忙しい毎日をお過ごしのことと思います。

関ヶ原をまわり

創業明治三十拾貳年

醸造元 関ヶ原醸造株式会社

高瀬酒造(株)函館店

高瀬酒造(株)函館店

高瀬酒造(株)函館店

高瀬酒造(株)函館店

高瀬酒造(株)函館店

高瀬酒造(株)函館店

高瀬酒造(株)函館店

高瀬酒造(株)函館店