

【第1次書類審査】

肉料理のレシピおよび料理写真

肉料理課題食材：鶏

応募者の地元、近郊地域の地鶏・銘柄鶏を使用すること。

12人前のルセット（温製料理）

レシピに「鶏」の種類、産地紹介等を記載すること。

付け合わせ3種を課題とする。

「かぼちゃ」と「大根」を必ず用いること。

レシピに「かぼちゃ」と「大根」の種類、産地を記載すること。

写真送付（2点）

- 楕円形または長方形のプレゼンテーション用トレイの場合／取っ手および基部を含めて 110 cm×70 cm（43×27 インチ）以内
- 円形のプレゼンテーション用トレイの場合／取っ手および基部を含めて直径 90 cm（35 インチ）以内
- 上記プレートに12人分を盛り付けた写真。
- 1人前用の皿盛りの写真（白皿使用）

※審査委員長、審査委員、委員会事務局にて第1次予選通過者上位6～8名選出者に第2次料理審査（決勝）実施要項を通知。