

『ボキューズ・ドール国際料理コンクール 2023 日本代表選考 国内予選』 実施詳細

【実施スケジュール】

2021 年

- 9 月 1 日 要項告知、応募受付開始
- 10 月 30 日 審査用書類提出（必着）期間
- 11 月上旬 予選書類審査（最大 5 名選出予定）
- 11 月中旬 公式 HP、FB にて審査通過者の発表、通過者への通知
決勝実技審査要項の送付、食材サンプルの送付
- ～12 月 24 日 選手より決勝に向けたブラッシュアップの報告期限
- 12 月 24 日（月） 決勝実技審査用レシピ提出

2022 年 1 月 9 日（日） 前日準備、ブリーフィング

1 月 10 日（祝月） 決勝実技審査、結果発表、表彰式

2022 年春

優勝者はボキューズ・ドール 2023 日本代表選手に内定
ボキューズ・ドール・アジアパシフィック大会予定(会場、日程未定)

2023 年 1 月下旬

ボキューズ・ドール国際料理コンクール フランス本選予定

参加資格 ……………日本国籍を有する者、2022 年で 23 歳以上であること、性別不問
現在、国外のレストランで勤務している者でも権利を有する。
フランス料理をベースに現代風に料理を解釈し、基礎ベースの技術を担っている者。

参加費用 ……………無料

応募方法 ……………参加される方は、HP（www.bocusedorjapon.jp）に掲示されている
実施詳細、実施要項を確認いただき、国内予選応募用紙をダウンロードし、必要事項を記入の上ボキューズ・ドール JAPAN 事務局
（bocusedor@tsuji.ac.jp）までメール添付にてお送りください。

10 月 30 日（土）17:00 時までに第 1 次書類審査のテーマに沿ったレ
シピ（所定の記入雛型あり）と料理写真を（bocusedor@tsuji.ac.jp）
までメール添付にてお送りください。

お送りいただいた個人情報と料理レシピ、料理写真は、第一次書類審
査までボキューズ・ドール JAPAN 事務局にて厳重に保管し、外部へ
の流出がないように取り扱います。

書類審査

料理課題 ……温製肉料理の皿盛り料理

料理のレシピ（12人分）及び料理写真（1人前の皿盛り）の提出

課題内容 ……課題食材：地鶏と椎茸をメインに組み合わせた料理

*メイン食材として地鶏肉としいたけを組み合わせた使用を必須とするが、つけ合わせに使用してもよい。

- つけ合わせは3種類を規定とする。
内容は各選手のオリジナルの自由裁量とする
- メインのソースは1種類のみとする。
- 規定食材に由来するものや小さな装飾品に限り、不可食であっても皿に盛り込んでも構わない。
- クローシュの使用不可

提出期限 ……10月30日（土）17:00時までメールの添付にて受付（郵送不可）

「メイン、つけ合わせ3種、ソースと共に皿に盛り付けた写真」

一人前用の皿は、直径30cmの白皿を使用する事。

*店舗名などが記載され、個人が特定できる皿の使用は不可とする

料理写真の撮り方はボキューズ・ドールフランス公式HPを参照

<https://www.flickr.com/photos/bocusedor/sets/>

料理レシピ（12人分での記載）

書類審査員 ……日本ボキューズ・ドール アカデミー役員、ならびに外部委員

外部委員はアカデミー役員が選出したものとする。

実技審査決勝進出人数 ……最大5名

実技審査決勝進出連絡 ……2021年11月中旬に公式HP（www.bocusedorjapon.jp）にて発表。

進出者には電話、もしくはメールにて連絡致します。

決勝にて使用する課題食材2種をレシピ再提出の写真用、練習用に送付します。

備考 ……第一次書類審査で提出頂く料理写真は「皿盛り料理」のみです。

ただし、決勝実技審査に通過された場合には、提出されたレシピをブラッシュアップした形で12人分の大皿プラッター盛りにして作成頂き、決勝実技審査前にプラッター盛りの料理の写真を提出していただきます。その点も考慮してください。

決勝実技審査

実技審査会場 ……………辻調グループ 大阪あべの辻調理師専門学校・別館

日時 ……………2022年1月9日（日） 準備、ブリーフィング

2022年1月10日（月祝）実技審査

料理課題 ……………肉料理の温製 大皿プラッター盛り

課題内容 ……………課題食材 青森県産地鶏「青森シャモロックザ・プレミアム#6」 3羽

https://www.umai-aomori.jp/season-report/seasonal/shamrock_201711.html

課題食材 鳥取県産しいたけ「とっとり 115」 1kg

<https://www.siitake.com/>

※両製品の購入窓口情報は資料の最後にあります。

- 地鶏 と 椎茸 をメインに組み合わせた料理
*メイン食材として地鶏肉としいたけを組み合わせたの使用を必須とするが、つけ合わせに使用してもよい。
- つけ合わせ3種類 自由裁量。
- 分量全てを使用する必要はなく、使用量は各自の采配に委ねる。
- メインのソースは1種類のみとする。
- 大皿プラッターに12人前すべてを盛りつける
*規定食材に由来するもの、小さな装飾品に限り、不可食であっても皿に盛り込んでも構わない

作成数 ……………プラッターに12人前を盛りつけ後、指定の皿にすべて盛りつける。

盛り付け ……………土台プレートのみ大会本部が用意する

プラッター上部の飾りは自由に持ち込み可とする

試食審査会場にてプラッターから一人前用の皿に盛り付けを行う。

盛り付け用皿は事務局にて準備する（直径30cmの白皿使用）

競技時間 ……………3時間

実技内容 ……………書類審査提出時のレシピ（ブラッシュアップ可）の再現

会場設備 ……………*スチームコンベクションオープン各選手1台

*ブラストチラー各選手1台

*各選手 ガス台 火口大6口 小2口

*ベーカリーオープン1段

*ヒートランプの使用可（持ち込み）

*クローシュの使用不可（持ち込み不可）

*ソーシエールの使用可（持ち込み可）会場にて選手に2個まで準備

採点 フランス本選評価に準ずる TOTAL 120点

各審査員の最高得点並びに最低得点は除外する。

試食審査

プレゼンテーション	20点
独創性	20点
つけ合わせ	20点
ソース	10点
味付け	30点
合計	100点

キッチン審査

衛生・清潔	5点
仕事の進め方	5点
食材の扱い	5点
食材の無駄のなさ	5点
合計	20点

審査員はコミがルール違反をした場合、キッチン審査の点数から減点することができる。

助手（コミ） ……1名の同行を認める。以下の役割とする。

- 前日・当日の機材・食材の搬入・搬出。
- 競技中は、洗い物、器具の片づけのみとし、食材を取り扱う調理作業（火の調節や火をつけるなども含む）、食材の運搬はできません。ただし、作業を進める為の声がけ、試食審査会場での盛りつけ作業は可能。
- プラッターの移動については、代表選手と協力して移動可能。
- タイマー等の操作は代表選手のみ。
- 食材が入っていない器具の移動は可。（ロボクープを片付けるなど）
助手は洗い物を取りに行き行って洗ったり、シンク回り以外のところへ移動することも可。

同行者（サポーター） ……1名の同行を認める。会場建物内控室への搬入・搬出、競技前日機材準備、競技後の片づけが可能。競技中の手伝いは不可。

食材 ……委員会が用意する食材

規程食材2種、フォン・ド・ヴォライユ、フォン・ド・ヴォ
上記以外の食材は選手がすべて持ち込むこととする。
(フォン、フュメ、ジュは競技中に作成する事)

決勝実技審査員 ……一般社団法人 ボキューズ・ドール JAPAN 理事

日本ボキューズ・ドール アカデミー会員、特別招聘審査員

結果発表 ……同日 優勝者=2023年日本代表を決定

準優勝者、3位入賞者には、2023年代表のサポート、アジア大会、フランス本選への同行、次回の国内予選大会の決勝シード権を与える。

日本代表練習強化期間 ……以後、2022年のアジア・パシフィック大会（予定）を経て、2023年1月のフランス本選までを日本ボキューズ・ドール・アカデミーにより強化練習をサポートします。

問い合わせ ……………ボキューズ・ドール JAPAN 日本事務局

〒150-0013

東京都渋谷区恵比寿 4-17-3 5F 株式会社ひらまつ内

TEL03-5793-8811 FAX03-5793-8813

事務局長：植杉 かおり

ボキューズ・ドール JAPAN 西日本事務局

〒545-0053

大阪府大阪市阿倍野区松崎町 3-16-11 辻調理師専門学校内

TEL06(6624)1101 FAX06(6624)0404 mail:bocusedor@tsuji.ac.jp

担当：野口 直樹、小池 浩司、三浦 和也、山崎 和彦、谷岡 敬太

課題食材

問合せ・購入窓口情報

青森シャモロック ザ・プレミアム#6

問合せ・販売窓口

六戸ブランド研究会事務局

(六戸町観光協会 六戸町まちづくり推進課内)

※生産者に代わり、販売等の窓口しております。

担当： 川村雄宇 (かわむら ゆう)

電話： 0176-55-2411

F A X : 0176-55-3112

Email : yu_kawamura@town.rokunohe.aomori.jp

HP : あおもり産品情報サイト 青森のうまいものたち

https://www.umai-aomori.jp/season-report/seasonal/shamrock_201711.html

青森産技マルシェ

https://www.aomori-itc.or.jp/marche/d07_mar_shamorock.html

とっとり115 (しいたけ)

問合せ・販売窓口

菌興椎茸共同組合

担当： 岸本 (きしもと) ・平家 (へいけ)

電話： 0857-29-7020

携帯： 080-5234-0975

F A X : 0857-29-7025

Email : kishimoto@siitake.com

heike@siitake.com

住所： 〒680-0864 鳥取県鳥取市吉成140-1

HP : 菌興椎茸共同組合

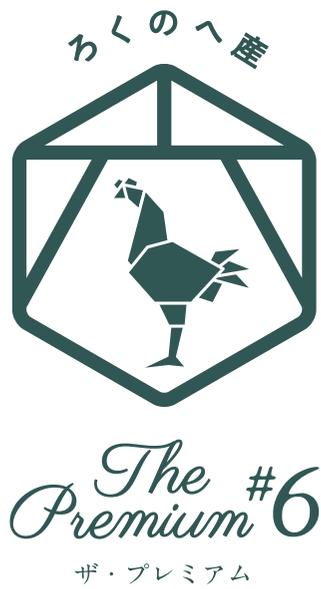
<http://www.siitake.com/>

使用上の注意

練習用食材の提供は冷凍品となります。

止水で空気に触れさせると苦みが生じるため、必ず水の中で解凍し、半解凍の状態で使用して下さい。

決勝大会では生の椎茸が提供されます。



青森 シャモロック



六戸ブランド研究会
青森県上北郡六戸町大字犬落瀬字前谷地60

TEL 0176-55-3111代

六戸町 まちづくり推進課
六戸町ホームページ
<http://www.town.rokunohe.aomori.jp/>





【ザ・プレミアム #6】

ナンバーシックス

「青森シャモロックザ・プレミアム #6」は、
六戸町の滋味溢れる野菜に合う畜産物を
との想いから、

四半世紀の年月をかけて誕生した
特別飼育の地鶏です。

十和田湖を源流とする奥入瀬川の清流が
にんにく、長いも、ごぼう、ハーブを育むこの地で、
これまでの知恵と経験と情熱を一心に受けて生まれた、
「青森シャモロックザ・プレミアム #6」が
いま世界に羽ばたこうとしています。

大地からの贈り物を召し上げれ。





味わってほしい、
プレミアムな六戸産。

青森県の東南部、
はるか彼方に八甲田山を臨み、
奥入瀬川流域に田畑が広がる、
人口1万人余りの農業の町・六戸。
小さいながらも暮らしやすく、
県内でも数少ない人口増加地域。

にんにく、長いも、ごぼうなどの
野菜栽培が盛ん。
ある日、ある街の、ある食卓に届けられた
新鮮な野菜の生まれ故郷は、
実は六戸町かもしれない。
しかし、その産地名を知られる機会に、
なかなか恵まれなかった。

「青森シャモロックザ・プレミアム #6」
は、
そんな野菜の美味しさと相性抜群の地鶏だ。

今こそ町特産の美味しさを全国に広めようと、
有志が立ちあがった。
床屋、本屋に、エンジニアたち・・・。
農業を支えるのは農家ばかりではない。
「自分たちの暮らす町の自慢を、
多くの方に味わってもらいたい。」
と、この町の皆が想いをひとつにしている。

六戸ブランド研究会

2014年、地域ブランドの強化
や新たな特産品の開発等を目的と
して「六戸ブランド研究会」を結
成。六戸産の魅力的な特産品を広
く全国のみなさんに知ってもら
うべく、総勢10名で活動。現在は六
戸産青森シャモロックの他、長い
も・ごぼう・にんにくなどの根菜
の宣伝、各種イベントの開催など
日々精力的に活動している。

町民の郷土愛を育てたい想いから、
町民がドキドキワクワクする
ような展開を目指し、六戸の魅力
を発信する。



六戸町シャモロック生産組合

母良田 昭
(ほろた あきら)



「旨」
い野菜には定評があったが、野菜によって引き立つ、メインディッシュになる食材が欲しかった。」

生産者の母良田は熱く語る。
畜産研究所の品種改良によって「青森シャモロック」が誕生した1990年(平成2年)、いち早く名乗りを上げた生産者のひとりだ。「これだ!」と思ったね。丈夫で育てやすそうだし、何より味が抜群にいい。」
視察ではれ込んだ母良田は、県内で初めて生産組合を発足させた。しかし生産管理基準では、飼育期間が長く、広い鶏舎での平飼いが定められているため、採算面から組合員は次々と生産の場を去る。



六戸町シャモロック生産組合

青森県上北郡六戸町大落瀬若宮21

☎ 0176-55-3760

「これからやっていけるんだろうかと、さすがに不安になったね」

そんな折、優れた食味・食感のみならず厳格な生産飼育管理が評価され、畜産研究所のヒナが宮内庁御料牧場に出荷されることが決

まった。2001年(平成13年)のことだった。

これらがきっかけとなったのか、食通の間でじわじわと知られることとなる。

その後も母良田の食味向上の道は続き、畜産研究所と実証実験

を重ね、さらに旨みを増す特別飼育にたどり着いた。

「さらにもうひと手間暇かかるが、味にうるさいお客さんに届けたくて。」

母良田の目には自信が満ち溢れていた。

開発秘話



地方独立行政法人
青森県産業技術センター
小原 孝博

「青森シャモロック」の誕生の裏には、全国に通用する最高の地鶏の開発を目指した研究者達の長年に渡る努力と苦勞があります。まず、いろんな鶏の組合せの中からシャモとブリマスロックの組合せが最も良いことを突きとめ、何世代もかけて作り出したのです。その後も旨み成分の向上な

ど、様々な改良を重ね、究極の青森シャモロックの生産に成功しました。

「青森シャモロック」は、この親があつてこそ誕生した青森独自の高級地鶏で、研究者の想いがギュッと詰まっているからこそ、地鶏を愛する皆さんに是非、味わっていただきたいと思えます。



特別飼育のこだわり

ナンバーシックス

六戸産 青森シャモロック ザ・プレミアム #6



The #6 Premium

これまで以上に

手間をおしまない

「特別飼育」です。

「地鶏本来の味を

追求する」

そのために、

青

森シャモロックの飼育に20年以上携わる生産者が、長年の飼育ノウハウと、美味しさへのこだわりを追求し、一羽一羽愛情を込めた特別飼育を経て生まれたのが、「ザ・プレミアム#6」です。

選抜したオスを130日（通常100日）飼育し、100日目以降は飼育密度を1平方メートルあたり3羽以下（通常5羽以下）に抑え、旨味成分や機能性成分を高める特別飼料を給与しています。

抗菌性飼料添加物は一切使用せず、出荷前の二週間は「ガリリック粉末」を添加した特別飼料を与えます。その結果、通常飼育に比

普通のプロイラーとの比較は？



通常飼育と特別飼育の比較

	通常飼育	ザ・プレミアム #6 (特別飼育)
性別	オス・メス	オス
飼育期間	100日・120日	130日
飼育密度	5羽/㎡以下	3羽/㎡以下 (100日以降)
グルタミン酸	137 μg/g	219 μg/g ●
α-リノレン酸	0.07mg/g	0.18mg/g ●
せん断力値	1.6kgf	2.2kgf ●

旨味成分
約1.6倍!

機能性成分
約2.6倍!

歯ごたえ
約1.4倍!

※参考資料：青森県産業技術センター畜産研究所

特別飼育の「青森シャモロック」は、まさに地鶏ファンのための、プレミアムな地鶏なのです。

べ、鶏肉の旨味成分を示すグルタミン酸が約1.6倍、機能性成分のα-リノレン酸が約2.6倍、歯ごたえを示すせん断力が約1.4倍増えています。





取り扱い店舗

● 食事処水無月

青森県上北郡六戸町犬落瀬後田32-4
☎0176-55-4074

● 道の駅ろくのへ（八味庵）

青森県上北郡六戸町犬落瀬後田87
☎0176-55-4134

● 仕出し・宴会のもりとみ

青森県上北郡六戸町犬落瀬若宮63-2
☎0176-55-2133 ※要予約

● 六戸ヘルスセンター

青森県上北郡六戸町上吉田上川原11-5
☎0176-55-3124 ※要予約

● くつろぎの店 幸寿し

青森県上北郡六戸町犬落瀬後田48-3
☎0176-55-3545

● 麺屋一代

青森県上北郡六戸町犬落瀬柳沢90-648
☎0176-57-1731

● 焼肉たかし

青森県上北郡六戸町犬落瀬前谷地4-1
☎0176-55-3411

● 六戸温泉

青森県上北郡六戸町犬落瀬押込93-4
☎0176-55-2126 ※要予約



おいしさ



濃

厚かつ雑味のない上品な
出汁が一番の特徴です。

六戸町特産の野菜といっしょに
スープや、あつあつの鍋料理でい
ただくと、肉と野菜の旨みが互い
を引き立て合い、最後の一滴まで
飲み干したくなります。

弾むような肉をかみしめれば、
ジュウシーでパワフルな旨味が
ジュウ〜ッ
と口いっぱいに広がり、地鶏本来
の旨みを感じていただけると思い
ます。町特産のハーブといっしょ

にローストするのもおすすめです。

在フランス日本大使館での晩餐
会をはじめ、各国の要人をもてな
してきた、都内レストラン総料理
長・荒木清成シェフはこう言います。
「何と言っても、安全に手間をか
けて育てられたということ。そこ
から生まれる健康な身の旨さ、歯
ごたえ、そしてなんととってもガ
ラから滲み出る出汁の濃密な旨み
は他のブランド鶏では出すことが
できません。」

青森シャモロック ザ・プレミアム # 6 ご使用飲食店様リスト

【In Bosco】

イタリアン

東京都文京区小石川

TEL 03-5844-6494

参考サイト：食べログ <https://tabelog.com/tokyo/A1323/A132302/13231321/>

【酔処みね】

青森郷土料理店

東京都世田谷若林

TEL 03-5431-5457

参考サイト：食べログ <https://tabelog.com/tokyo/A1317/A131709/13190496/>

【和酒と土鍋飯の宇迦】

創作和食店

東京都北区王子

TEL 090-9013-8714

参考サイト：食べログ <https://tabelog.com/tokyo/A1323/A132303/13236126/>

【Osteria OLMO】

イタリアン

愛知県名古屋市西区

TEL 052-565-0200

参考サイト：HP <https://www.olmo.jp/>

食べログ <https://tabelog.com/aichi/A2301/A230101/23054647/>



幾日も雪が降り続くことが多い鳥取の冬、初春を迎えるまで里山は深い雪で閉ざされます。その恵みは豊かな地下水としいたけが育つよい環境をもたらしてくれます。厳しい冬の間ゆっくりと生長を続けるしいたけは、雪解けとともに大きく育ち、肉の締まった厚肉のしいたけへと姿を変え食卓に並ぶ時を待ちます。



鳥取県原木しいたけ
ブランド化促進協議会

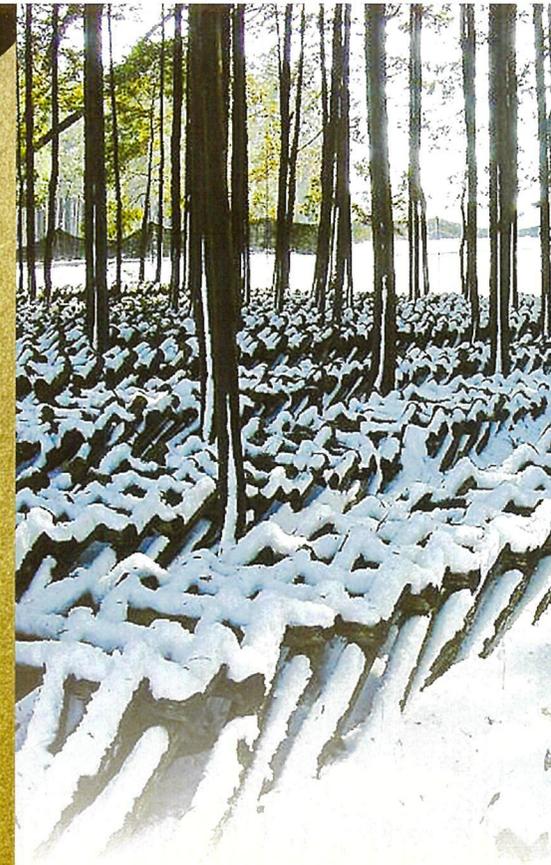
美味しい鳥取

プレミアムクオリティ

とっとり115
いちいちご



肉厚の食感をご賞味ください



ととりの
気候・風土がつくる
美味しさ



深い味わい

～濃縮された「旨み」と「香り」～

鳥取の豊かな自然に育まれ、原木の栄養分を吸収し、じっくりゆっくり時間をかけて育つため、身がしまり、旨みが凝縮された逸品に生長します。かみしめるたびに広がる「旨み」と「香り」は原木しいたけだからこそ味わえる極上の美味しさです。

おどろきの厚肉

～「山のアワビ」と称されるわけ～

何と言っても肉厚！今までのしいたけの概念を覆すほどの厚肉品種です。その厚み、身がしまり弾力のある食感、滑らかな舌触りは「山のアワビ」と称されるほど。厚肉の食感をぜひご堪能ください。



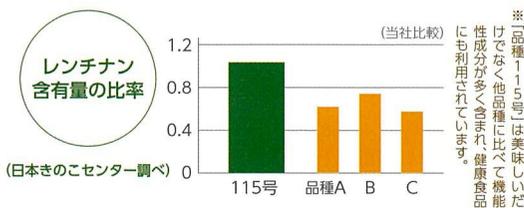
「とっとり115」とは

原木しいたけの美味しさや歯ごたえは、品種や栽培環境などによって大きく違ってきます。「とっとり115」は、日本きのこセンター菌草研究所が開発した鳥取生まれの原木しいたけ品種「菌興115号」から生まれます。鳥取の気候風土に適し、際立つ厚み・旨み・深みが特徴のこだわりの「原木栽培」しいたけです。

原木乾しいたけ ～深まるコクと風味～



上質品種の原木しいたけだから味わえる深い風味とコク。乾燥することで旨み・香りがさらに増し、料理の味をぐっと引き立たせます。乾しいたけはβグルカン・レンチナン・エリタデニン・グアニル酸など、特有の機能性成分を含むことが知られています。



旨みの決め手

～グアニル酸含有量！～

しいたけの旨みはグアニル酸という成分です。昆布のグルタミン酸、鰹節のイノシン酸と並んで三大旨み成分の一つとして数えられています。このグアニル酸が豊富に含まれ、香りが良く、肉厚で歯ごたえがしっかりとっていて、味・食感ともにご満足いただける極上のしいたけです。



鳥取茸王 ～極上の逸品～



「とっとり115」の中で厳しい基準をクリアしたしいたけが最高級ブランド「鳥取茸王」として出荷されます。超大型で極厚肉、ずっしりとした重みと深い巻き込み。驚くほど味が濃厚で、口にいった瞬間に驚きと感動が広がります。一枚一枚丁寧に袋をかけ、愛情を込めて育てた逸品です。

「とっとり115」の旬

～冬季限定で味わえる贅沢～

12月	1月	2月	3月	4月
	とっとり115の旬			

