

【Q&A集】

※以下は事前に想定される質問内容です。今後、実際の質問に応じて追記・更新いたします。

■ 提出書類・審査について

Q1. レシピ（ルセット）の形式に決まりはありますか？

A1. リンクからダウンロードして使用して下さい、以下の要素を明確に記載してください：

- 材料一覧（4人前分）
 - 分量（g・ml等）
 - 作業工程（手順を具体的に記述）
 - 盛り付け構成（皿構成が分かる説明）
 - 事前品／現場仕上げ品の区別
-

Q2. 写真はどのように提出すればよいですか？

A2. 1人前分を皿盛りにした完成写真をメールに添付して1点提出してください。高解像度（JPEGまたはPDF）で、料理全体が明確に見えるものを推奨します。

Q3. 使用言語は日本語でも構いませんか？

A3. はい、日本語での提出で問題ありません。ただし、料理名や技術用語はフランス語表記も併記するとより望ましいです。

Q4. 提出書類に修正が出た場合、再提出は可能ですか？

A4. 締切前であれば再提出は可能です。ただし、事前に事務局までその旨を連絡してください。

■ 料理の構成について

Q5. キャレ・ダニョーの骨付き・骨なしの選択は自由ですか？

A5. はい、骨付きでも骨なしのフィレでもどちらを使用しても構いません。自由に構成してください。

Q6. ジャガイモを使ったガルニチュールはピュレでもよいですか？

A6. はい、ピュレ、ロースト、グラタンなど調理法に制限はありませんが、「ジャガイモを主材料」として明確にわかる形で仕上げてください。

Q7. 自由選択のガルニチュールには制限がありますか？

A7. 特に制限はありません。

Q8. ソースはベアルネーズ以外でもよいですか？

A8. ベアルネーズソース、またはその派生ソース（例：ショロンや風味の変化形など）の使用に限ります。

■ 実技調理・準決勝について

Q9. 調理時間の制限はありますか？

A9. はい、実技審査（準決勝）の制限時間は【60分】です。厳守してください。

Q10. 会場に持ち込める「事前品」の具体例はありますか？

A10. 例として以下のようなものが持ち込み可能です：

- コンソメ、ジュなどのストック類
- 野菜の下処理済み（皮むき、ブランシールなど）
- ソースの素、下味付け済みの肉
- パーツごとのガルニチュール（最終仕上げ前）

※ただし、審査対象外となるため、評価は事前の書類内容に基づきます。

Q11. 会場の調理設備はどのようなものがありますか？

A11. コンロ、オーブン、冷蔵庫、シンクなど基本的な設備は用意されますが、詳細は事前にお知らせいたします。特別な器具が必要な場合はご相談ください。

Q12. 食器の指定はありますか？

A12. 1人前の盛り付けを想定した白皿（直径28～30cm程度）を推奨します。お店のロゴなどが入っているものは不可

Q13. 料理の提供温度は審査に影響しますか？

A13. はい。提供時の温度管理も審査対象です。温かく仕上げることを前提に、タイミングや保温方法にも配慮してください。

Q14. アレルゲンや使用禁止食材の指定はありますか？

A14. 特段の指定はありませんが、使用食材はすべてルセットに明記してください。特異な食材を用いる場合は、審査時の補足情報としてご説明いただきます。

Q15. 会場での衛生基準について教えてください。

A15. 清潔なユニフォーム、適切な手洗い、交差汚染の防止など、衛生管理の徹底は評価の重要ポイントとなります。詳細は当日現場でも確認されます。