

# 『ボキューズ・ドール国際料理コンクール 2025 日本代表選考 国内予選』 実施詳細

## 【実施スケジュール】

2023 年

- 5 月中旬 要項告知、応募受付開始
- 6 月 30 日 (金) 第一次審査用書類提出 (必着) 期間
- 7 月 第一次予選 書類審査  
公式 HP、FB にて審査通過者の発表、通過者への通知
- 8 月 第二次予選 個人面談  
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  
食材サンプルに関する連絡
- 10 月 02 日 (月) 決勝実技審査 課題公開
- 11 月 10 日 (金) 前日準備、ブリーフィング
- 11 月 11 日 (土) 決勝実技審査、個人面談、結果発表、表彰式

2024 年春

～以降 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)

2025 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、2024 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](http://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、国内予選応募用紙などをダウンロードしてください。

必要書類 4 点の記入を行い、メール添付にてお送りください。

- ① 応募用紙 (指定フォーマット使用)
- ② 自己アピール用紙 (指定フォーマット使用)
- ③ 料理紹介 (指定フォーマット以外でも添付書類として可能)
- ④ 料理写真 (A4 サイズ)

送付先: ボキューズ・ドール JAPAN 事務局 ([bocusedor@tsuji.ac.jp](mailto:bocusedor@tsuji.ac.jp))

締め切り: 2023 年 6 月 30 日 (金) 17 時 00 分まで

お送りいただいた個人情報や料理写真などは、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。

## 第一次書類審査

提出書類……………①応募用紙 ②自己アピール用紙 ③料理紹介 ④料理写真

料理課題……………ボキューズ・ドールへの思いを込めた一皿（1人前の皿盛り）

課題内容……………自由裁量とする。

- 扱う食材について制限はない。（肉、魚、野菜など自由）
- 温製料理とする。
- ソースの数、つけ合わせの数においても制限はない。
- 使用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。
- 使用する皿は自由だが、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 内、過去の皿盛りの作品（入賞作品）を参照すること。  
ボキューズ・ドール 2021 ファイナル料理写真  
<https://photos.app.goo.gl/eFMZn5kVDyNp8SVf6>  
ボキューズ・ドール 2023 ファイナル料理写真  
<https://photos.app.goo.gl/3jACdKsATMVKcU7e7>
- レシピの提出は無いが、料理名（フランス語と日本語）は必要。

提出期限……………2023年6月30日（金）17時00分までメール添付で送付。（郵送不可）

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。

第一次予選通過人数……………未定

第一次審査進出連絡……………2023年7月に公式 HP（[www.bocusedorjapon.jp](http://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。

第二次予選……………2023年8月に東京・大阪で実施予定。  
個人面談を行います。（対面、又はリモートを予定）  
決勝進出者には電話、もしくはメールにて連絡致します。

決勝実技審査……………下記参照

## 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 ……………2023年11月10日（金） 準備、ブリーフィング  
2023年11月11日（土） 実技審査

課題内容 ……………2023年10月02日（月） 発表

課題食材 ……………2023年10月02日（月） 発表

作成数 ……………12人前

盛りつけ ……………プレート、及びプラッターは大会本部が用意する。

競技時間 ……………2時間30分

会場設備 ……………鍋などを含む調理器具のリストを後日各選手に送付する。

採点……………試食審査、キッチン審査

助手（コミ） ……………1名の同行を認める。

- 前日と当日の機材や食材の搬入・搬出
- 競技中の洗い物、器具の片づけ

同行者（サポーター） ……1名の同行を認める。

- 前日と当日の機材や食材の搬入・搬出
- 競技後の片づけ

食材 ……………委員会が用意する食材。

課題食材、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。

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＝2025年日本代表を決定。

準優勝者＝2027年日本代表を内定、2025年代表のサポート

3位入賞者＝2025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、2024年のアジア・パシフィック大会（予定）を経て、

2025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、山崎 和彦、三浦 和也、山本 岳