



千葉県PR
マスコットキャラクター
チーバくん

ちばのおいしい新発見! ハッピーレシビ甲子園2020

応募要項

01 応募資格

- 千葉県内の高校生を対象とし、応募は学校単位とする。
 - 同一高校から複数チームの出場は可能。但し、1人が複数のチームで出場することは不可。
 - クッキング部・調理部などの、部活動やクラブに所属していなくても構いません。
 - 出場は、1チーム2名~4名までとする。但し、うち1名はプレゼンテーションだけを担当する者としても良い。
- ※2次審査への引率教員および保護者、ご家族の同行は可能ですが、調理スペース確保のため、人数が多い場合は譲り合ってください。

02 募集テーマ

千葉県産食材を使用した アイデアレシピ

※全ての食材が千葉県産でなくても構いますが、最低1種類は含むこととする。

03 応募条件

- 「スイーツ部門」か「料理部門」のどちらかを選択。
※1チームが同時に、スイーツ部門と料理部門に参加することは出来ません。
- 応募は1チームにつき1品とし、商品化されているもの(一般向けに公開されているもの)は不可。
- 応募時に提出したレシピと2次審査で調理するレシピは同一のものでなければならない。
- レシピは、1時間以内に完成させること。但し、以下のものは下準備として行って良いものとし、調理時間から除いても良いが、下準備を行える場所は全チームとも2次審査会場の「ハッピー製菓調理専門学校」の製菓・調理実習室に限ります。
- 炊飯・生地発酵・出汁をとる・乾燥豆を水に浸す など
以下のものは下準備に認められないため、調理時間内で行うものとする。
- 食材を切る・煮る・炒める など
※下準備の可否について判断が明確につかないものについては、準備内容に基づき主催者で可否の判断をいたします。
- レシピには、必ず千葉県産の食材を1つ以上

上使用すること。

- 応募時点で千葉県産の食材入手が困難なチームについては、他産地の食材による代用を認めるが、2次審査の際には他産地の食材での代用は認めない。
- 材料費に制限は無いが、コストパフォーマンスも評価対象とする。
- 1次審査を通過し、2次審査へ進出するチームが出場を辞退する場合は、1次審査の結果通知後、1週間以内にお申し出ください。
- 応募に際しては、保護者の許可を得ること。
- 本大会における高校名の使用については、必ず高校の許可を得ること。
- 肖像権の無償使用について、出場者および保護者が同意すること。

04 レシピに関する留意事項

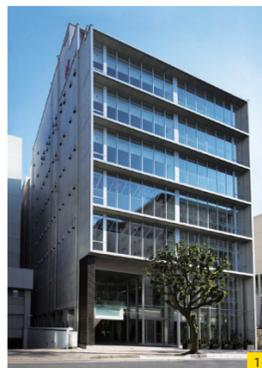
- 応募したレシピが入賞した場合、そのレシピを無償で主催者に帰属することを承諾すること。
- 応募後の2次審査へ向けたレシピの改良は認めるが、種類や応募時点と全く異なる変更は不可。

2次審査会場

ハッピー製菓調理専門学校

審査会場 / スイーツ部門:製菓実習室(4F)、料理部門:西洋料理実習室(5F)

表彰式会場 / N-TOWER Nホール(2F)



- 中村学園7号館
- 製菓実習室
- 西洋料理実習室
- Nホール

〒260-0021
千葉県千葉市中央区新宿2-6-21
【アクセス】
京成電鉄/千葉中央駅から 徒歩1分
JR/千葉駅から 徒歩10分

承認番号:千葉県承認 第A2217-1号

エントリー方法

Step.1
特設HPから
必要書類を
ダウンロード

Step.2
書類を作成
&
添付書類を用意

Step.3
郵送
or
FAX

エントリー
完了!

05 審査方法および審査基準

●1次審査

下記評価項目(②~⑤)に基づき書類選考を行い、2次審査に進むチームを決定する。
1次審査の結果は、2020年2月17日(月)頃に代表者へ通知する。

●2次審査

プレゼンテーション・調理・試食を実施した上で、下記評価項目(①~⑥)について、合計100点満点で審査員が評価し総得点を競う。

評価項目	評価基準	点数配分
① 味	千葉県産食材の味を十分に引き出している	10点
	年代を問わず好まれる味である	10点
② 見た目	色彩	10点
	盛り付け	10点
③ 作りやすさ	再現性・普及性	10点
	手軽に作ることができる	10点
④ アイデア	意外性・独創性	20点
⑤ コストパフォーマンス	経済性	10点
⑥ プレゼンテーション	レシピに対する想いや熱意、こだわりが明確に伝わった	10点

06 2次審査について

① ルールおよび留意事項

- 食材** 使用する食材・調味料は全て各自で用意すること。
審査当日に使用する千葉県産食材に関しては、産地の確認できるレシート又はパッケージ等の掲示を求める。
- 調理器具** 別紙の「調理器具一覧」に記載

の調理器具は主催者にて貸し出しを行うが、足りないものは必要に応じて各チームで準備し持参すること。また、試食に使用する皿、箸、スプーン、フォーク、ナイフ、レンゲ等についても主催者にて貸し出しを行うが、盛り付け用の器は各チームで用意すること。なお、別紙「調理器具一覧」に記載の調理器具について

は、応募時の使用申請が必要になります。
調理時間 各チームに与えられる時間は1時間とする。下準備が必要なチームは、前日の会場開放時間(10時~17時)の範囲内で行う。会場外での下準備は一切認めない。

食数 全チーム5食(5皿分)の用意をすること。
事前準備 搬入等の受け入れ
会場の下見および下準備、調理器具・食材等の宅配や持ち込み、冷蔵庫使用については、審査当日の前日【3/27(金)10時~17時】のみ使用可能。

07 応募に必要な書類等

- エントリーシート(全5ページ)
 - 料理およびスイーツ写真
 - 調理器具一覧(使用予定のものにチェックマーク を入れてコピーを提出)
 - 材料費計算表(レシートの添付が必要)
- ※上記書類は、特設ホームページ(<https://happy-sweets.jp/koshien2020>)からダウンロードしてください。

審査スケジュール

