



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。

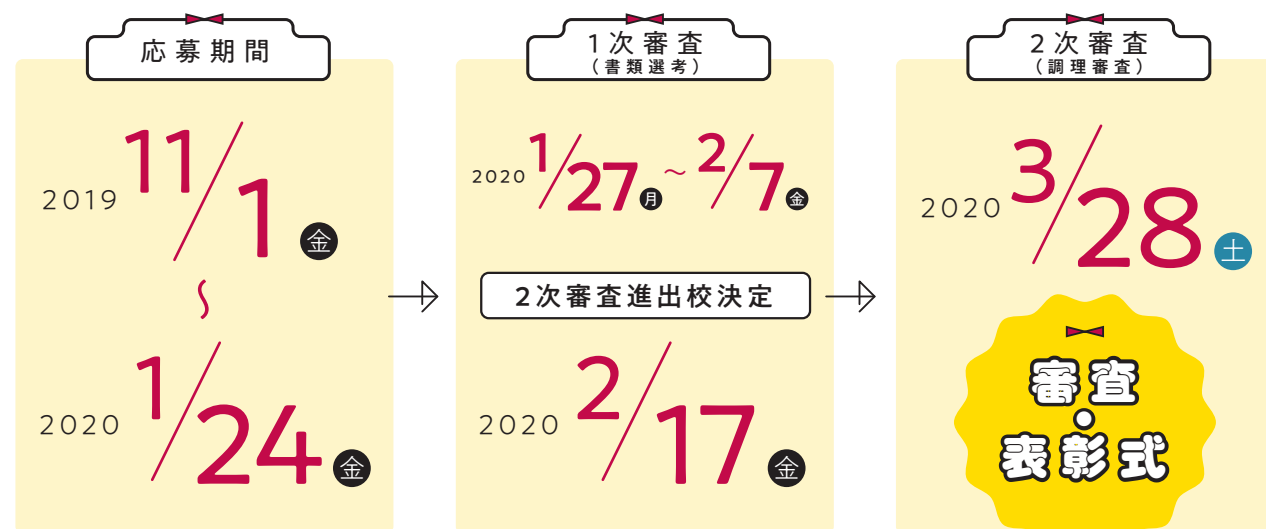
食数 全チーム5食(5皿分)の用意をすること。

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



COLLEGE INFORMATION

ハッピー製菓調理専門学校とは？

姉妹校である国際トラベル・ホテル・ブライダル専門学校の「ホテル科 パティシエ・ヴァンドゥーズコース」からスタートし、パティシエ、調理師としての技術、知識、国家資格受験のほか、ホテルでの人材育成に欠かせないホスピタリティ教育システムまで兼ね備えた専門学校です。

設置学科

パティシエ科

千葉県洋菓子協会の協力による2年間のカリキュラムで、国家資格の取得を目指しながら、確かな技術と知識を習得。
お菓子の魅力を「美しさ」「おいしさ」「まごころ」で表現できるパティシエを目指します。

調理師科

国家資格の取得を目指すだけでなく、卒業後、即戦力として活躍する人材になるための2年間の実践的なカリキュラムを用意しました。
調理師に求められる技術と知識、ホスピタリティを習得できます。



OPEN CAMPUS

実際に様々なレシピに挑戦することができます!!
在校生も参加するので、料理づくりのポイントや学校のこと、いろいろ聞いてみよう!
あなたの夢をハッピー製菓調理専門学校でかなえよう!
お友達との参加もちろんOK!

10/26 SAT, 11/16 SAT, 12/14 SAT, 1/25 SAT, 2/22 SAT, 3/25 WED

オープンキャンパスの詳細・申込はこちら⇒



学校法人中村学園

千葉県知事認可 / 厚生労働大臣指定

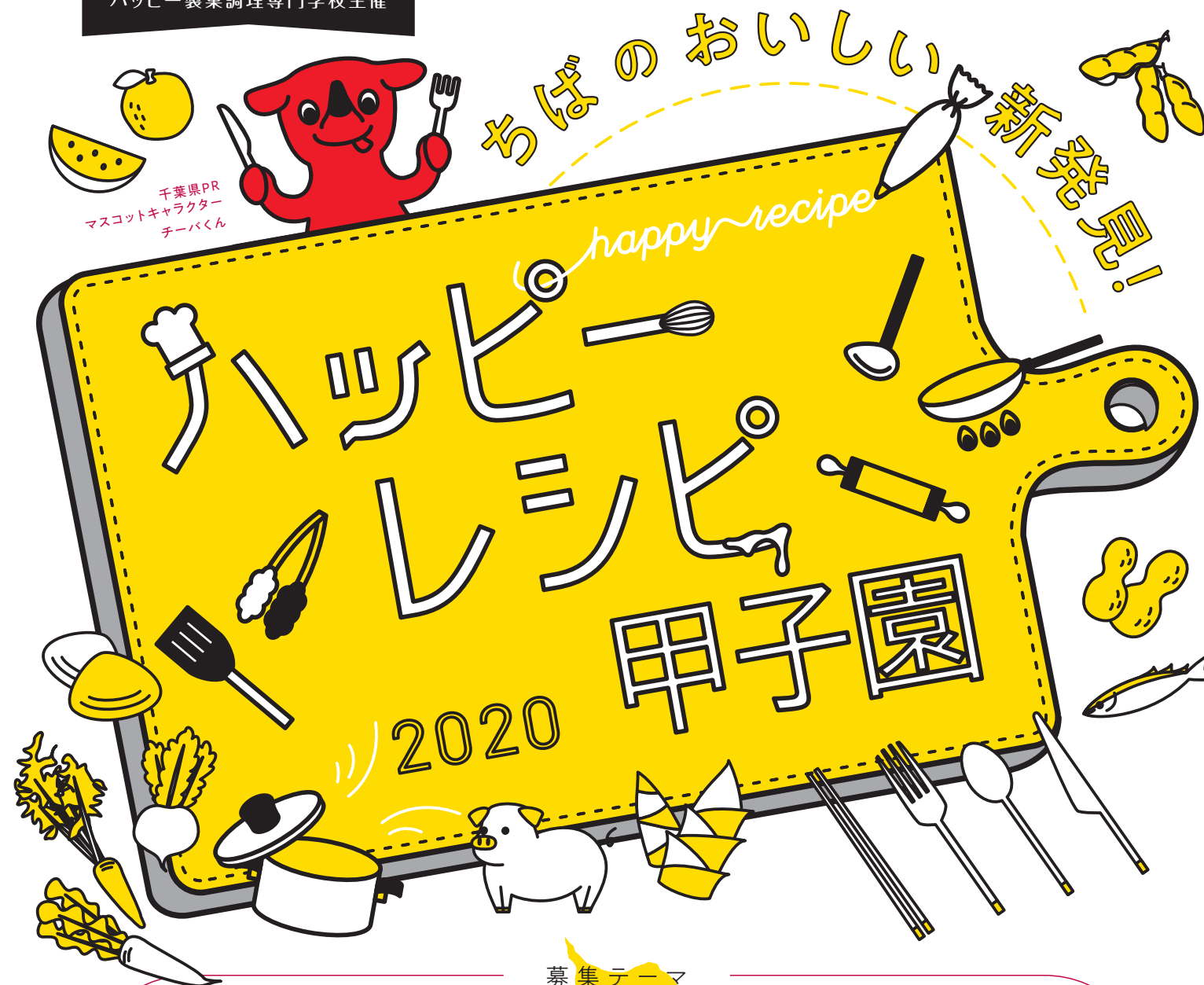
ハッピー製菓調理専門学校

HAPPY CONFECTIONARY & COOKERY PROFESSIONAL TRAINING COLLEGE

〒260-0021
千葉県千葉市中央区新宿2-6-21
TEL: 0800-800-3281

ハッピー 調理

ハッピー製菓調理専門学校主催



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せんが、最低1種類は含むこととする。

対象者：千葉県内の高校生 募集部門：「スイーツ部門」と「料理部門」

後援

マイナビ進学 / 千葉市教育委員会 / (一社)全日本司厨士協会 関東総合地方本部 千葉県本部
(一社)千葉県調理師会 / (一社)千葉県洋菓子協会 / (株)専門学校新聞社

エントリー期間

2019 11/1 ~ 1/24

1次審査

(書類選考)

2020 1/27 ~ 2/7

2次審査

(調理審査)

2020 3/28 審査・表彰式

エントリー

<https://happy-sweets.jp/koshien2020>

