

「2020年世界料理王台北コンペティション」イベント規約 2019.10.31

1.はじめに：

数年の時を経て、ついに台湾にて世界料理王台北コンペティションが再現されます。世界料理王台北コンペティションは2007年の開催以来すでに12年目を迎え、コンペティションの歴史はすでに12を超える国と地域で積重ねられてきました。中華料理の調理技巧に優れた国際的な交流プラットフォームを構築するため、2,000名以上の世界各国の中華料理界のリーダーと各地の中華料理の名シェフが台湾に集まります。全世界のシェフはこの機会に切磋琢磨して技芸を向上させることができ、さらに世界各国から参加するエリートシェフたちが台湾の美食文化の多元性と包容力をさらに深く認識し、一歩進んで国際間での飲食文化の発展と、トレンドが融合する舞台が提供されています。

同時に料理王コンペティションは公平性、公正性のある競技の原則にこだわり、世界中華料理名シェフ交流協会 李耀雲会長及び林振国理事長の積極的な協力のもと、江蘇華西村、上海、深圳などで前後してコンペティションの開催に成功し、広く好評を博しています。本コンペティションはすでにグローバルな中華料理の注目する調理技巧の交流プラットフォームとなりつつあります。

世界料理王台北コンペティションは数年来、国内外の飲食業界の最先端で国際間の各飲食関連団体のリーダーによる長期的なサポートを受けてきました。共に努力することで、今回の国際的なグルメの盛大な大会が国内外のシェフにグローバルな調理技巧を切磋琢磨する優れたチャンスを提供できるよう、中華料理の飲食文化が世界で脚光を浴び光を放つよう期待しています。**“世界料理王”の王座は、皆様からの挑戦をお待ちしています！**

2.コンペティションの沿革：

- 1.2007年6月：台北料理王コンペティションは台北市市長郝龍斌氏と台北市労働工業局局長蘇盈貴氏からの強力なサポートの下、台北世界貿易展覽センター2号館にて開幕。初開催から大盛況となりました。
- 2.2009年6月：台北世界貿易展覽センター2号館にて第2回目の開催。6つの国と地域から、優れたシェフが国際招待コンペティションへと参加しました。4日間のイベントが計画され、レストランの名店、各国の名シェフらが集まり、4日間で6万人の参観者が訪れました。
- 3.2011年6月：台北花博の争艶館にて4日間の素晴らしい活動が開催されました。同時に世界中華料理名シェフ交流協会との共同開催により、世界中国料理協会楊柳会長と全世界の中華料理のリーダー600名余りがこの会合に参加しました。さらに世界10の国と地域から優秀なシェフが、台湾で初めて開催される最大規模の国際的な飲食の盛大な大会へと参加しました。開幕の際に可塑剤の問題にぶつかり、参観者数へと影響しましたが、全体での国際的な飲食への交流では依然として良好な観察のためのプラットフォームが構築され、台湾の美食の国際的影響力に対しても最大限の広告効果が得られました。

- 4.2012年4月：世界中華料理名シェフ交流協会の年度会議が江蘇省華西村にて開催され、同時2013年世界料理王・華西村コンペティションが開催されました。料理王コンペティション運営委員会の運営チームは、実践大学徐近平氏と、澎湖科技大学飲食旅行学科主任呉烈慶助教授、著名な美食家である束煥新氏および著名なシニアシェフ張華九氏を招へいし、全体的なコンペティションの進行に関する協力を仰ぎました。華西村の運営チームとの密接な協力により、初の国際協力での世界料理王コンペティションは円満に終了しました。
- 5.2013年6月：国外から台湾へ参加する飲食業界のリーダーと優秀なシェフが日増しに増加し、同時に貿易協会は台北国際食品機械梱包などの飲食・食品に関する展覧会をすでに数十年渡り開催しています。国際的および国内の飲食業界に、台湾の食品業の発展をさらに認識してもらうべく、特に該当するイベントの展覧期間に合わせて、4日間のイベントを開催しました。台湾に訪問した海外からの人々に実りある収穫があるよう、静的な展覧会と、動的で多彩な国際的なシェフによるコンペティションにより、世界料理王台北コンペティションは見る価値と吸引力を増加することとなりました。また、この国際的な飲食への交流のプラットフォームは、国際的なシェフ業界の試金石として、シェフの最高の栄誉を全力で獲得するための指標的コンテストとなりました。
- 6.2015年4月：世界中華料理名シェフ交流協会は上海にて年度会議を開催し、関連コンペティションを開催しました。料理王コンペティションの運営チームも徐近平氏、呉烈慶助教授、張華九氏に競技項目の実施の協力を仰ぎました。同時に本大会と台湾地区の参加選手への登録事項の受付を実施しました。
- 7.2016年6月：台北市飲食業職業組合の国家試験会場と訓練センターが落成しました。特別仮設本会議は台北市内湖区職業訓練センターとオフィスビルでの開催となりました。
- 8.2017年10月：本会の料理王作業チーム12名が2017年世界料理王深圳コンペティションの審査室での作業を受託、担当。

3.2018年世界料理王台北コンペティション協力部門

指導部門：台北市政府(暫定)

主催部門：台北市飲食業職業組合

共同主催者：世界中華料理名シェフ交流協会

※このほか各国、地区から広く招聘された関連する飲食職業チームが、競技のサポート部門が担当します。

※大会ではそれぞれの関連する飲食職業チーム協会の重要なリーダーや幹部を、競技委員会として招聘しています。その他の関連する協力部門については、決定後別途イベントの公式ウェブサイトにて公表します。

4. 競技内容：

- 1.競技開催期間：2020年4月18-19日(予定日となります。正確なスケジュールについてはイベントの公式ウェブサイトでの公表に準じます)
- 2.説明会の期日：2020年4月17日(金)(予定日となります。正確なスケジュールについてはイベントの公式ウェブサイトでの公表に準じます。)
- 3.イベント開催期間：2020年4月17-24日(予定日となります。正確なスケジュールについてはイベントの公式ウェブサイトでの公表に準じます。)

4. 競技の部門別及び試合会場：

4-1 競技の部門別：食品彫刻芸術創作**個人部門**、創作料理ペアマッチ、団体部門となります。

※登録申込を行ったチームの総数が12チームに達しなかった場合、該当する部門別の競技の開催は中止となります。

4-2 試合会場：台北市内湖区旧宗路一段**16-18号**4階(技術士技能検定センター国家試験場)

5. 参加資格：

5-1. すべての参加選手は満16歳以上(誕生日が西暦2004年4月15日前)であること。

5-2. 団体部門(職業と学生の区別なし)：4名1組での参加となります。すべての参加選手は同一機関のチームからの参加登録申し込みを原則とします。同一の機関に属していない場合、別途チーム名を決めて参加しなければなりません。**受賞者には参加チーム名を証拠として団体賞のトロフィー1組と個人へのメダル、個人への賞状(1人1枚)が授与されます。**

☆選手は所属機関の合法的な立案証明(営利事業登録証または工(公)協会/(組合)の立案証明書のコピー)、サービス機関の在職証明書、学校からの推薦書を提出する必要があります。

5-3. 各競技の部門別での登録申込の締め切り日は**2020年2月27日(木)午後5時前**となります。準備委員会に送り届けられた時間に準じます。

5-4. 参加チームの制限：競技会場に制限があるため、団体部門は30チームの参加を限度とします。ペアマッチは48チームを限度として、登録申し込みと支払い手続きの完了に基づく優先順位によって決定します。(海外からの参加チームは受付時に再度支払うことができますが、2020年2月27日前に完璧に登録申込の手続きを完了している必要があります)。

5-5.

5-5-1 コンペティションへの登録申込費用：(宿泊、交通、旅行費用は含まず)

食品彫刻芸術創作個人部門：1人当たり新台幣ドル1,500元(海外参加選手はUS\$50)

創意料理ペアマッチ：1ペア当たり新台幣ドル4,500元(海外参加選手はペアごとにUS\$150)

団体部門：各チームごと新台幣ドル9,000元(海外参加選手はチームごとにUS\$300)

登録申込と支払のプロセス完了後に、主催部門より支払い証明書を発行します。

5-5-2 観戦グループ及び選手の宿泊費と食費の料金基準は以下の通り：

料金基準：

1. 世界中華料理シェフ海外会員、観戦グループは1日1人当たりの料金US

\$120(または人民元800元)。参加選手は1日1人当たりUS\$100(または人

民元 700 元)で、参加申込料は含まれません。

2.以上は 4 月 17 日から 4 月 20 日までの料金基準となります(台北滞在期間の食事、宿泊、交通を含む)

3.高雄、屏東への旅行スケジュール(4 月 21 日から 4 月 24 日)を選択された方は、3 泊 3 日のツアー料金 NT\$15,000(または US\$450)を別途お支払いいただきます。

※以上すべてのスケジュールにてシングルルームでの宿泊を希望される場合、1 日当たり 1 名様 US\$60(または人民元 400 元)の客室料金の差額をお支払いいただくこととなります。

フォームのダウンロード：イベントスケジュール表は添付 3 をご参照ください(イベントの公式ウェブサイト <http://www.chtda.org.tw> よりダウンロードしてください)

5-6 コンペティションでの賞について：

各組での奨励方式

(参加チームが 12 チーム(12 チームを含む)以下の場合)：優勝 1 名、第 2 位 1 名、第 3 位 1 名。

(参加チームが 13-24 チームの場合)：優勝 1 名、第 2 位 1 名、第 3 位 2 名。

(参加チームが 25 チーム(25 チームを含む)以上の場合)：優勝 1 名、第 2 位 2 名、第 3 位 3 名。

団体部門及びペアマッチでの受賞者はチーム名を証拠として最高指導部門には団体部門受賞トロフィーが授与されます。(参加機関に 1 個のみ授与されます)及び個人へのメダル、賞状(受賞チームの各選手に 1 枚及び参加機関に 1 枚)賞金が授与されます(下図の通り)。

個人部門での受賞者にはトロフィー 1 個及び個人のメダル、賞状、賞金(下図の通り)が授与されます。

順位	優勝	第 2 位	第 3 位
食品彫刻芸術創作個人部門	30,000 元	20,000 元	10,000 元
創作料理ペアマッチ	70,000 元	50,000 元	30,000 元
団体部門	150,000 元	100,000 元	50,000 元

※上位 3 位内に入賞できなかった選手にも、奨励のため佳作の賞状が授与されます。

5-7.各組の参加選手は必ず登録申込時と同じでなければならず、変更はできません。重大な事情がある場合は、競技の開催される 7 日前に関連する証明を提出しなければなりません。

5-8.登録申込方式：

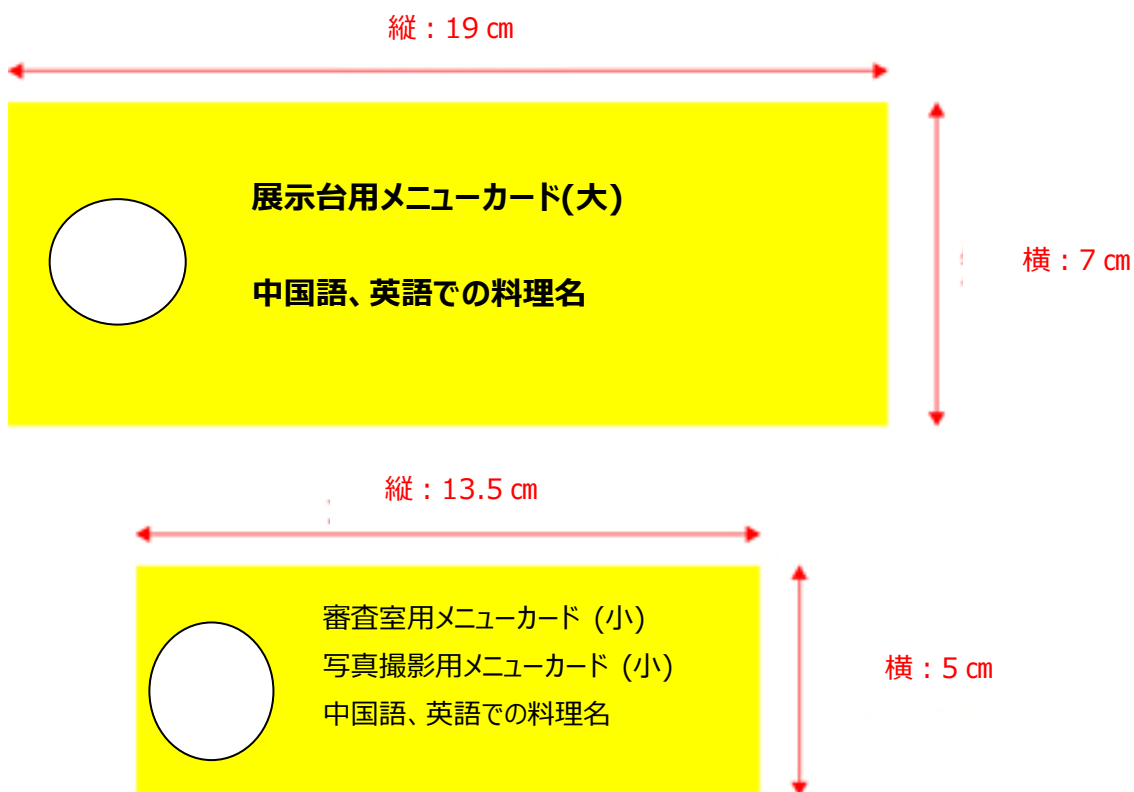
☆参加チームは大会の規定に従いフォームに記入した後、主催部門が今後の作業をしやすいよう、2020 年 2 月 27 日(木)前に一律 E メールにて本会の電子メールボックス chtda@ms72.hinet.net に送付してください。期間を超過した場合は、点数の評価基準の規則違反の項目にある規定に照らし合わせて処理されます。

☆参加選手の資料【添付 I-1 及び添付 1-2】には写真を添付しなければなりません。また電子メールアドレス、連絡先電話番号と携帯電話番号は詳細に記入してください。

☆コンペティション参加同意書【添付 I-3】

☆メニューのレシピと製作説明【添付 I-4、1-5、1-6】 Word を使用し文書作業システムに入力します。

☆競技に使用するのメニューカードのデザイン： 1品の料理ごとに、3点の料理カードを**参加選手自ら**作製しなければなりません(例えば下記の様式)。展示用のメニューカードのサイズと仕様は長さ19cm×7cmが1点となります。審査員用及び写真撮影用のメニューカードのサイズと仕様は長さ13.5cm×5cmが2点となります。展示テーブル上に直立させることができる必要があります。メニューカードに記入する内容は、**食品彫刻芸術創作個人部門及び創作料理ペアマッチ、団体部門のすべて中国語による表現をメインとしますが、料理が異国料理に関係している場合は、中国語及び該当する国の料理名と表現方式で表現することができます。**



☆コンペティション参加関連のフォームは、イベントの公式ウェブサイト <http://www.chtda.org.tw> にてダウンロードしてください。

☆各部門の参加選手が料理名を変更したい場合は、コンペティションの期日の20日前(2020年3月23日前)に大会準備委員会に修正を申請し、修正後のメニューのレシピと製作説明、メニューカードをEメールで大会準備委員会まで送付しなければなりません。電話及びファックスでの修正の申請は受け付けておりません。期間を超過した場合は、**競技方法に基づく減点及び現場で選手自らメニューカードを作製することとなります(食品彫刻芸術創作におけるメニューカードは参加選手自ら作製してください)**

☆登録申込手続きについて：

宛先：2020年世界料理王台北コンペティション準備委員会

中国語での住所：11494 台北市内湖旧宗路1段16号3階(三合一商業大樓)

English address：3F.,No.16,Sec.1,Jiuzong Rd.,Neihu Dist.,Taipei

City 11494,Taiwan (R.O.C.)

電話番号：+886-2-27961234#318 担当：曹

ファックス：+886-2-27901266

Eメール：chtda@ms72.hinet.net

振込先支店及び口座名：

華南銀行(008)中華路支店 148-20-0291696 台北市飲食業職業組合

振込後、担当者の曹までご確認ください。

6.競技規則：

- 6-1 競技は2020年4月18日(土)から4月19日(日)の計2日間に分けて開催されます。正確な競技日程及びスケジュールは、チームの多寡により調整されますので、主催者より別途公表します。
- 6-2 参加選手は競技に参加する際、シェフの制服を着用してください。競技及び受賞式典への出席に着用しやすいよう、大会より各選手に現場にてシェフ用の帽子、エプロンがプレゼントされます。
- 6-3 各組の競技参加時間及び競技用のガスコンロの分配は、2020年4月2日(木)に本協会より各組の参加チームに通知され、公式ウェブサイト <http://www.chtda.org.tw> にて公表されます。
- 6-4. 海外参加選手の説明会の期日は2020年4月17日(金)となります(時間、場所は競技開催時間と併せての公表されます)。
- 6-5 会場及び競技会場の出入りについての規定
 - 6-5-1 参加選手は識別証を所持してはじめて、競技会場に入場できます。
 - 6-5-2 参加選手は大会指定の服装を着用していなければなりません。競技時の腕時計、アクセサリ及び化粧、マニキュアの使用は禁止されています。喫煙及びビンロウは禁じられており、また携帯電話を使用してはなりません。
- 6-6. 競技への参加手順についての規定
 - 6-6-1. 選手は受付時間内に受付を完了し、競技前の準備及び競技で使用する材料の検査を行ってください。
 - 6-6-2. 当日競技に参加するチームは競技開始15分前に競技会場に入場する必要があり、全員が審査委員長により招集される競技前のプレゼンテーションに参加しなければなりません。
 - 6-6-3. ドラ(ホイッスル)の第1声が、試合開始を表します。
 - 6-6-4. 試合終了10分前に、試合終了時間が提示されます。
 - 6-6-5. ドラ(ホイッスル)の第2声は、試合終了を表します。すべての進行中の作製の動作をただちに停止しなければなりません。またただちに試合の現場を清掃し、選手自ら準備したすべての道具を撤収しなければなりません。
- 6-7. 材料、盛り付け及び完成品の調理についての規定
 - 6-7-1. 創作料理ペアマッチ、団体部門では、大会より競技に必要なすべてのメイン、副食材及び調味料が提供されます。参加選手は包丁や調理器具または食器及び展示台への展示用品を自ら準備するほか、いかなる食材または調味料も競技会場に持ち込み入場することはできません。
食品彫刻芸術創作個人部門での材料については、すべて参加選手自ら準備しなけれ

ばなりません。

6-7-2.すべての競技スケジュールは、全行程現場で実際に操作しなければなりません。作品は各部門別の規定に基づき「展示用、評価審査用」を皿の上に盛り付け、メニュー及び装飾品または彫刻品で表現し、それらすべては食用できる食材である必要があります。人工色素または化学添加物(例えば人工香料、うま味調味料、消泡剤、乳化剤など)を使用してはなりません。

6-7-3.創作料理ペアマッチの展示台での飾り付けスペースは 180×60×75 cmです。団体部門での展示台の飾り付けスペースは 180×180×75 cmです。今回の競技参加チームは自らレイアウトするかどうかを決定できます(ただし**展示台へのレイアウトは評価対象にはなりません**)。

6-7-4.大会では食器の提供は行いませんので、各参加チームにて準備してください。自ら準備した食器には商号(企業名)が明記されてはなりません。商号(企業名)がある場合は、必ず覆い隠してください。大会より中国語、英語での氏名、国籍を記入するラベルを提供します。はっきりと判別しやすいよう、選手は適切に記入後食器の底部分に添付してください。

競技での食器の表現方法には制限はありません【1 皿料理またはセットメニュー】

6-7-5.各回の競技における作品は写真撮影完了後に大会の通知を待ち、参加選手自ら会場から撤収してください。大会では会場からの撤収及び清掃作業への責任を負いません。大会の通知を待たずに自ら撤収し、清掃作業及び会場からの撤収を行わなかった場合、**各項目それぞれ、試合の総平均点から 5 点ずつ減点します。**

6-7-6.選手のさらなる創意と発想を奨励し、創作作品が盗作されるのを予防するため、**以前競技に参加したことのある作品を再度作成しての陳列は固く禁じられています。さもないければ審査委員は減点の基準とすることができます。競技後の 1 週間に、検挙または大会が具体的な事例や証拠を発見した場合、受賞資格を取り消すことができます。受賞にまでさかのぼり、次点の点数を獲得した選手の順位の繰り上げが行われます。**

6-8.試合における現場での料理機具及び器具、調味料について
調理器具の詳細なリスト

編號	名稱	數量	編號	名稱	數量
1	めん棒(ロングバージョン)	1 根	12	絞り袋	1 個
2	めん棒(丸型)	1 根	13	計量カップ	1 個
3	断熱手袋	1 雙	14	電子クリップ 3 個入り	1 組
4	プラスチック製スクレッパー(黄色)	1 片	15	滾輪刀(附夾)	1 組
5	プラスチック製スクレッパー(白)	2 片	16	パン用トンゴ	1 隻
6	ゴム製へら-大	1 隻	17	ミニクリップ	1 隻
7	ゴム製へら-小	1 隻	18	ケーキサーバー(三角形)	1 個
8	パン作り用温度計	1 隻	19	ケーキサーバー(ロングタイプ)	1 個
9	泡だて器	1 個	20	木製混ぜ棒	1 本
10	刷毛	1 本	21	計量スプーン	1 組
11	絞り袋用口金(20 齒)	1 個	22	底取れ式ケーキ用焼型(8 インチ)	1 個

6-8-1.大会より提供される各組の設備リスト（創意料理ペアマッチ、団体部門で使用できる器具）

名称	数量	名称	数量
作業台(シンク、調理台、ガス台)	1組	攪拌用ボール(直径 27cm)	4個
換気扇	1台	オイルポット(内径 26cm)	1個
高速ガスレンジ	2組	ざる(内径 30cm 水切り可)	1個
ガスコンロ	4口	ティッシュパン(直径 22cm)	14個
蓋つき中華鍋（直径 37&35cm）	2組	ボール(ステンレススチール製 15cm)	16個
まな板(木製か白色プラスチック)30×45 cm	各 1枚	箸(ステンレススチール製)	1膳
フライ返し（平）	2本	菜箸	1膳
お玉 直径 12cm	1本	せいろ(内径 38cm)	1組
ジャーレン 28-30cm	1本	せいろ用布巾	1枚
計量カップ 240c.c	1個	粉ふるい 30-40 メッシュ	1個
計量スプーン 1T.1t.1/2t.1/4t	1組	油濾し 28-30cm	1本
おろし金	1個	ストックポット(直径 24cm)	1個
泡だて器	1本	ミキサー	1台
毛抜き	1本	クリーニング用品	1セット
ハサミ	1本	点火棒(チャッカマン)	1本
オープナー(缶切り)	1本	調味料ボックス	1組
皿ハサミ	1本	タッパー（大、中、小）	各 3個
トンガ	1本	キッチンペーパー	1袋
ミートハンマー	1本	ふきん	4枚
ピーラー	1本	ラップ	1本
うろこ取り	1本	アルミホイル	1本
計量器（1 kg）	1台	包丁セット	各自で準備
しゃもじ付き炊飯器	1組	皿	各自で準備
ステンレススチール製レンゲ	2本	巻す	各自で準備
作品展示台：白色テーブルクロス	1枚	つまようじ	公共エリア
計量器（3 kg）	公共エリア	オーブン：幅 60×深 65×高 33 cm	1台
		トレイ： 35cm×45cm	1個
ビニール袋(531)	公共エリア	調理用設備(詳細は 8 頁目を参照のこと)	1組

6-8-2 主催部門から提供されるメイン食材

6-8-3 主催部門から提供される副食材

6-8-4 主催部門から提供される点心(中華菓子)用餡の材料

メイン食材	副食材				中華菓子
丸鶏(1.5kg)	香菜(コリアンダー)	タロイモ	トマト	サンゴモ(珊瑚藻)	強力粉
光鴨(羽根部分、足部分をカットし頭を残した鴨丸ごと1羽)(2kg)	玉ねぎ	台湾ヤマイモ	緑/赤/黄パプリカ	たまご	中力粉
カワスズメ(台湾鯛)(1.2kg)頭なし	ブロッコリー	カボチャ	シイタケ	塩漬け卵の黄身	薄力粉
白エビ(1匹/100g)	アスパラガス	シログワイ	葱	チンゲン菜	バター餡
豚のロース	キュウリ	エリンギ	生姜	冬瓜	パイナップル餡
牛肉(リブアイ)	大根	生シイタケ	大蒜	レモン	小豆餡
イカ(透袖)(1パイ/300g)	龍鬚菜	ニンジン	唐辛子	家郷肉(豚肉の塩漬け)	
ソウギョ(草魚)(中間部)	豚の板状の脂肪	白シメジ	台湾ヘチマ	ロメインレタス	
	セロリ	ヒカマ(クズイモ)	干しエビ	さやいんげん	
	レモングラス	九層塔(台湾バジル)	エシャロット	ほうれん草	

6-8-5.主催者より提供される基本的な調味料は以下の通り：

番号	項目	番号	項目	番号	項目
01	サラダ油	02	紅標米酒	03	醤油膏(台湾とろみ醤油)
04	醤油	05	白酢	06	さつまいも粉
07	黒コショウ	08	烏醋(黒酢)	09	辣椒醬(チリソース)
10	白コショウ	11	砂糖(赤砂)	12	トマトケチャップ
13	塩	14	オイスターソース	15	ごま油
16	みりん	17	白砂糖	18	白ごま
19	黒ごま	20	片栗粉	21	紹興酒
22	薄口しょうゆ	23	茶葉	24	クコ(枸杞)
25	トウキ(当帰)	26	ベニナツメ(紅棗)	27	カレー
28	紅麴ソース	29	乾燥唐辛子	30	マルトース(麦芽糖)
31	コチュジャン	32	マスタードオイル	33	花椒油
34	小麦でんぷん	35	ラード	36	花椒
37	バター	38	ドライイースト	39	ベーキングパウダー
40	魚醤	41	スイートチリソース	42	小麦粉(強力粉、中力粉、薄力粉)

7.審査について

- 7-1.審査方法：主催部門により、各組の競技の属性により1名を招集者として選出します。審査員を(国内外の専門シェフ、美食家、メディア、管理レベル)5から7名を選出し、競技の公平性を確保します。
- 7-2.審査員は選手の受付30分前に審査室で受付を済ませ、規定に従い参加チームのレシピ表を検査し、競技中の審査を行わなければなりません。
- 7-3.審査員は審査員長が競技の15分前に行う説明会に参加し、審査員長が競技の注意事項の説明を行うのに協力しなければなりません。
- 7-4.審査員は強い責任感に基づく公正、公平、透明化の原則により審査を行い、選手と談笑してはなりません。
- 7-5.審査員は成績表上に修正箇所がある場合は、署名し確認してください。

8.成績発表

- 8-1.各組の競技が完全に終了した後、当日に競技会場内の掲示板にて発表されます。また、**イベントの公式ウェブサイト** <http://www.chtda.org.tw> でも発表されます。
- 8-2.受賞：すべての受賞チームは表彰式で台上にて表彰を行います。すべての参加チームは2020年4月20日(月)に開催される受賞式典と開幕パーティーに参加しなければなりません。

9.その他の関連事項及び権利

- 9-1.主催部門は競技中に使用される料理方式、配合及び撮影または録画した完成品の写真または画像

に対し、すべての権利を留保しています。参加選手は主催部門が料理王のレシピまたはいかなる宣伝に用いるのにも無条件で提供し、また一律参加同意書【添付 I-3】に署名することに同意します。署名されていない場合は、登録申込手続きが未完成となり、コンペティションに参加することはできません。

9-2.料理王のレシピを作製し出版するために、展示する料理は特に外観および全体の造型に注意してください。(撮影効果があつかりとしないことを防止するため、ジェルや非食用色素は使用できません。)

9-3.主催部門は必要な状況においてすべての競技規則を修正する権利を留保しています。ただし競技前に総審査委員長より参加チームに説明しなければなりません。

9-4.主催部門は参加チームが携帯している器材及び個人の物品の保管は行いません。

9-5.参加チームの服装は、選手自ら準備してください。

9-6.未解決の事項がある場合は、主催部門の裁決によるものとします。

10.競技規則

個人競技-食品彫刻芸術創作グループ：競技時間 180 分間

	作品のテーマ：選手自らテーマを設定し表現する	競技用の材料-選手にて準備
アクティブな野菜果物	選手が自由に腕を発揮し、潜在能力と創意を刺激することで、食品彫刻技術の効果を発揮してください。また飲食や宴会の場で着実に運用でき、飲食における芸術と文化の品質を向上させてください。	指定食材：かぼちゃ、タロ芋、にんじんの3種類を必須使用の主要な食材とし、別途各自でその他の食用可能な食材 1-3 種類と組み合わせて表現することができます。
完成品の仕様	サイズの大小の制限は設けられていません。ただし、展示台のサイズ 90×180 cmに注意してください。	
競技方式	ダイナミック食品彫刻芸術創作競技の時間は 3 時間です。現地での彫刻方式にて競技を行います。選手は必ず大会指定の材料の規定により創意を発揮しなければなりません。 1. 作業台兼展示台のサイズは 90×180 cmです。大会にて提供されるゴミ箱は 1 つ、ふきん 2 枚、まな板 1 枚です。 2. ナイフ、材料は選手にて各自準備してください。 3. 参加選手は必ず作品のテーマの理念の説明フォームを添付し、登録時に提出してください(コンピュータで入力します)。(添付 4 の通り)	
競技規定	材料は事前に皮をむいておくことができますが、事前に彫刻用の図を描いておくことはできません。規定違反や要求に準拠していない場合、審査での減点対象となります。	

評価基準	<p>1 競技での完成品の評価は 100 点を満点とします。</p> <p>2. 競技の完成品の評価は以下の通りです。：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 創意(30%) – 開発、創造、発明、新たな思惟(新たな技術、新たな構想) 2 造形(30%) – 全体の造形、力強さ、美的感覚と協調性 3 包丁捌き(30%) – 彫刻の清潔さと熟練度 4 デザインの理念の説明(10%) <p>3. 各完成品の総得点はすべての審査員が評価した点数を加算した後、再度審査員の人数にて割った平均値となります。小数点以下は 3 桁まで保留されます。</p> <p>4. 各完成品はその製作過程において、審査員は規定への違反がないかを記録し、審査成績が完了して平均が算出された後、減点をします。減点の基準は以下の通りです。：</p> <p>違反項目 1. 規定の時間に登録を完了していない、完成品や半製品を会場に持ち込んだ、既定の時間内にテーマのデザイン理念の説明リストが提出されていない…以上各項目の規定違反はそれぞれ平均点より 5 点減点されます。</p> <p>2. 先に自分で勝手に撤収してしまった場合や、未完成のまま作業を撤収してしまった場合は、各項目よりそれぞれ総平均点より 5 点減点されます。</p> <p>5. 競技時間終了後、未完成の作品には得点がありません。また即時に動作を停止してください。</p> <p>6. 完成品の評価にて、審査員間の評価に 10 点以上の開きがあった場合、【10 点を含まず】、審査員の会議中に説明を提出し、審査員長により調整するか該当する点数を削除するかを決定します。</p> <p>7. その他未解決の問題がある場合は、審査員による会議にて決定するものとします。</p>
------	--

創意料理ペアマッチ：競技時間は 90 分間、選手は 3 品の料理を作製してください。

前菜は競技開始後 60 分で出品、10 分後に温かい料理、80 分後デザートを出品してください。

競技の完成品(料理を出品する順序)：前菜 1 品→温かい料理 1 品→デザート 1 品

競技での料理	前菜の創作料理	温かいの創作料理	デザート (しょっぱいもの、甘いもの、冷たいもの、熱いもの、中華/西洋/和式 どれも可)																																																															
メイン・副食材	1.参加選手は大会が統一して提供するメイン、副食材に応じて、適切な材料と数量を選び取らなければなりません。料理の製作(選手自らはいかなる材料も持ち込むことはできません)は、事前にメニューのレシピリストを作製して登録申込時に提出してください。大会は各チームの申請したレシピリストに示されているアイテム、数量に基づき事前に材料を準備し、受付後に各チームに受け渡します。 2.すべての完成品は現場で作製し完成させなければなりません。																																																																	
調味料及び特殊な調味料	大会より統一して提供します。(例 6-8-5) いかなる特殊な調味料、スープストック、煮汁、たれも持ち込み入場することはできません。																																																																	
特殊な調理器具	いかなる器具または模型も持ち込むことはできません(包丁及び食器(皿)のみ持ち込めます)																																																																	
メニューの完成品	展示用 6 名分と審査用 2 名分、撮影用 2 名分を含む、10 名分を作成してください(試食の分量はそれぞれ 150g 以上必要となります)。																																																																	
料理の表現方法	セットメニューか 1 皿料理での表現のどちらも可能です。(展示台のサイズ：180×60×75 cm)																																																																	
競技における完成品への要求	1 味は素材の色、香り、味の表現をメインとし、衛生に注意を払い、メインと副食材の組み合わせも合理的でバランスがとれていること。デコレーションの造形は自由に発揮してください。 2. コストと実用性を考慮してください。：参加者は実用性とコストと利潤を考慮してください。 3. すべてのプレート(皿)上のデコレーションや彫刻品は、必ず食べられなければなりません。 4. 完成品は食品の安全に違反しておらず、健康的な食用をメインとしており、人工着色料や化学添加物は使用できません。(消泡剤、乳化剤と人工香料…等) 5. 食材の運用：秩序ある食材の手配と、作業場の技巧の適切な運用、正確な作業時間の手配を行ってください。 6. 衛生安全：作業場と服装の清潔さ、食品制作時には衛生と食品の安全に注意しなければなりません。 7. 全体の造形と創意：全体の造形と創意：トッピングと付け合わせは調和していること、適切に組み合わせられていること、簡単であること、革新的なアイデアであること。																																																																	
注意事項	※たれと煮汁について：現地で煮込み、調味作成してください。																																																																	
評価基準	<p>評価基準：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 競技は完成品にて評価し、各品 100 点を満点とします。 2. 各完成品の総得点はすべての審査員が評価した点数を加算した後、再度審査員の人数にて割った平均値となります。小数点以下は 3 桁まで保留されます。 3. 各参加選手の総成績の点数は、競技に参加したすべての完成品の平均値を加算したものとします。 4. 評価点数の基準と項目は以下の通りです。： <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>前菜：創作料理</th> <th></th> <th>非常に悪い</th> <th>悪い</th> <th>やや悪い</th> <th>合格</th> <th>やや良い</th> <th>良い</th> <th>とても良い</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>口当たり(味)</td> <td>30</td> <td>13</td> <td>15</td> <td>17</td> <td>19</td> <td>21</td> <td>23</td> <td>25</td> </tr> <tr> <td>包丁捌き/火加減</td> <td>20</td> <td>8</td> <td>10</td> <td>12</td> <td>13</td> <td>15</td> <td>17</td> <td>19</td> </tr> <tr> <td>創意/実用性</td> <td>20</td> <td>8</td> <td>10</td> <td>12</td> <td>13</td> <td>15</td> <td>17</td> <td>19</td> </tr> <tr> <td>食材の運用</td> <td>10</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>6</td> <td>7</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>料理の飾りつけ</td> <td>10</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>6</td> <td>7</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>メニューの完成度</td> <td>10</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>6</td> <td>7</td> <td>8</td> </tr> </tbody> </table>			前菜：創作料理		非常に悪い	悪い	やや悪い	合格	やや良い	良い	とても良い	口当たり(味)	30	13	15	17	19	21	23	25	包丁捌き/火加減	20	8	10	12	13	15	17	19	創意/実用性	20	8	10	12	13	15	17	19	食材の運用	10	3	3	4	5	6	7	8	料理の飾りつけ	10	3	3	4	5	6	7	8	メニューの完成度	10	3	3	4	5	6	7	8
前菜：創作料理		非常に悪い	悪い	やや悪い	合格	やや良い	良い	とても良い																																																										
口当たり(味)	30	13	15	17	19	21	23	25																																																										
包丁捌き/火加減	20	8	10	12	13	15	17	19																																																										
創意/実用性	20	8	10	12	13	15	17	19																																																										
食材の運用	10	3	3	4	5	6	7	8																																																										
料理の飾りつけ	10	3	3	4	5	6	7	8																																																										
メニューの完成度	10	3	3	4	5	6	7	8																																																										

温かい創作料理		非常に悪い	悪い	やや悪い	合格	やや良い	良い	とても良い
口当たり(味)	30	13	15	17	19	21	23	25
包丁捌き	20	8	10	12	13	15	17	19
火加減	20	8	10	12	13	15	17	19
食材の運用	10	3	3	4	5	6	7	8
料理の飾りつけ	10	3	3	4	5	6	7	8
メニューの完成度	10	3	3	4	5	6	7	8

デザート(点心)		非常に悪い	悪い	やや悪い	合格	やや良い	良い	とても良い
口当たり(味)	30	13	15	17	19	21	23	25
造型	20	13	15	17	19	21	23	25
包丁捌き/火加減	20	8	10	12	13	15	17	19
皿の上でのデコレーション	10	3	3	4	5	6	7	8
メニューの完成度	10	3	3	4	5	6	7	8

5. 審査員は評価内容と基準によりそれぞれの完成品を評価し、詳細に減点の原因を記載しなければなりません。
6. 各完成品の製作過程において、審査員は規定への違反がないかどうか記録し、審査成績が完了して平均が算出された後、減点をするものとします。減点の基準は以下の通りです。:
違反項目 1. 規定の時間に受付を完了していない、作品に使用禁止の調味料や化学添加物を使用した、完成品や半製品を持ち込み入場した、既定の時間内にメニューの提出が完了していない…以上各項目の規定違反はそれぞれ平均点より5点減点されます。
2. 規定の出品時間に料理が出品されない場合は、各品総平均点より2点減点されます。
3. 先に自分で勝手に撤収してしまった場合や未完成で作業を撤収してしまった場合は、各項目よりそれぞれ総平均点より5点減点されます。
5. 競技時間終了後、未完成の作品には得点がありません。また即時に動作を停止してください。
6. 完成品の評価にて、審査員間の評価に10点以上の開きがあった場合、【10点を含まず】、審査員の会議中に説明を提出し、審査員長により調整するか該当する点数を削除するかを決定します。
7. その他未解決の問題がある場合は、審査員による会議にて決定するものとします。

団体部門：競技時間は 2.5 時間、4 品の料理を作製してください。

料理を出す順序：前菜 1 品→温かい料理 2 品→点心(中華菓子)1 品

競技開始後、90 分目に 1 品目を出品、その後 15 分間隔で順序に従い料理を出品してください。**135 分目**に点心(中華菓子)を完成させて出品しなければなりません。

	前菜	温かい料理 1	温かい料理 2	点心(中華菓子)(しょっぱいもの、甘いもの、冷たいもの、熱いものどれも可)																																																						
メイン・副食材	<p>1.参加選手は大会が統一して提供するメイン、副食材に応じて、適切な材料と数量を選び取らなければなりません。料理の製作(選手自らはいかなる材料も持ち込むことはできません)は、事前に料理のレシピリストを作製して登録申し込み時に提出してください。大会は各チームの申請したレシピリストに示されているアイテム、数量に基づき事前に材料を準備し、受付後に各チームに受け渡します。</p> <p>2.すべての完成品は現場で作製し完成させなければなりません。</p>																																																									
調味料及び特殊な調味料	<p>大会より統一して提供します。(例 6-8-5)</p> <p>いかなる特殊な調味料、スープストック、煮汁、たれも持ち込み入場することはできません。</p>																																																									
注意事項	<p>※たれと煮汁について：現地で煮込み、調味作成してください。</p>																																																									
メニューの完成品	<p>展示用 6 名分と審査用 2 名分、撮影用 2 名分を含む、10 名分を作成してください(試食の分量はそれぞれ 150g 以上必要となります)。</p>																																																									
料理の表現方法	<p>セットメニューか 1 皿料理での表現のどちらも可能です。(展示台のサイズ：180×60×75 cm)</p>																																																									
競技での完成品への要求	<p>1 味は素材の色、香り、味の表現をメインとし、衛生に注意を払い、メインと副食材の組み合わせも合理的でバランスがとれていること。デコレーションの造形は自由に発揮してください。</p> <p>2. すべてのプレート(皿)上のデコレーションや彫刻品は、必ず食べられなければなりません。</p> <p>3. 完成品は食品の安全に違反しておらず、健康的な食用をメインとしており、人工着色料や化学添加物は使用できません。(消泡剤、乳化剤と人工香料…等)</p> <p>4. 競技での料理と審査員の評価する料理は、必ず同じ鍋から調理作成されたものでなければなりません。</p>																																																									
評価基準	<p>評価基準：</p> <p>1. 競技は完成品にて評価し、各品 100 点を満点とします。</p> <p>2. 各完成品の総得点はすべての審査員が評価した点数を加算した後、再度審査員の人数にて割った平均値となります。小数点以下は 3 桁まで保留されます。</p> <p>3. 各参加選手の総成績の点数は、競技に参加したすべての完成品の平均値を加算したものととなります。</p> <p>4. 評価点数の基準と項目は以下の通りです。：</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>前菜</th> <th></th> <th>非常に悪い</th> <th>悪い</th> <th>やや悪い</th> <th>合格</th> <th>やや良い</th> <th>良い</th> <th>とても良い</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>口当たり(味)</td> <td>30</td> <td>13</td> <td>15</td> <td>17</td> <td>19</td> <td>21</td> <td>23</td> <td>25</td> </tr> <tr> <td>包丁捌き</td> <td>20</td> <td>8</td> <td>10</td> <td>12</td> <td>13</td> <td>15</td> <td>17</td> <td>19</td> </tr> <tr> <td>食材の運用</td> <td>20</td> <td>8</td> <td>10</td> <td>12</td> <td>13</td> <td>15</td> <td>17</td> <td>19</td> </tr> <tr> <td>料理の飾りつけ</td> <td>20</td> <td>8</td> <td>10</td> <td>12</td> <td>13</td> <td>15</td> <td>17</td> <td>19</td> </tr> <tr> <td>メニューの完成度</td> <td>10</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>6</td> <td>7</td> <td>8</td> </tr> </tbody> </table>				前菜		非常に悪い	悪い	やや悪い	合格	やや良い	良い	とても良い	口当たり(味)	30	13	15	17	19	21	23	25	包丁捌き	20	8	10	12	13	15	17	19	食材の運用	20	8	10	12	13	15	17	19	料理の飾りつけ	20	8	10	12	13	15	17	19	メニューの完成度	10	3	3	4	5	6	7	8
前菜		非常に悪い	悪い	やや悪い	合格	やや良い	良い	とても良い																																																		
口当たり(味)	30	13	15	17	19	21	23	25																																																		
包丁捌き	20	8	10	12	13	15	17	19																																																		
食材の運用	20	8	10	12	13	15	17	19																																																		
料理の飾りつけ	20	8	10	12	13	15	17	19																																																		
メニューの完成度	10	3	3	4	5	6	7	8																																																		

温かい料理 1・2		非常に悪い	悪い	やや悪い	合格	やや良い	良い	とても良い
口当たり(味)	30	13	15	17	19	21	23	25
包丁捌き	20	8	10	12	13	15	17	19
火加減	20	8	10	12	13	15	17	19
食材の運用	10	3	3	4	5	6	7	8
料理の飾りつけ	10	3	3	4	5	6	7	8
メニューの完成度	10	3	3	4	5	6	7	8

点心(中華菓子)		非常に悪い	悪い	やや悪い	合格	やや良い	良い	とても良い
口当たり(味)	30	13	15	17	19	21	23	25
造型	30	13	15	17	19	21	23	25
包丁捌き/火加減	20	8	10	12	13	15	17	19
皿の上でのデコレーション	10	3	3	4	5	6	7	8
メニューの完成度	10	3	3	4	5	6	7	8

5. 審査員は評価内容と基準によりそれぞれの完成品を評価し、詳細に減点の原因を記載しなければなりません。
6. 各完成品の製作過程において、審査員は規定への違反がないかどうか記録し、審査成績が完了して平均が算出された後、減点をするものとします。減点の基準は以下の通りです。：
 - 違反項目 1. 規定の時間に受付を完了していない、作品に使用禁止の調味料や化学添加物を使用した、完成品や半製品を持ち込み入場した、既定の時間内にメニューの提出が完了していない……以上各項目の規定違反はそれぞれ平均点より 5 点減点されます。
 2. 規定の出品時間に料理が出品されない場合は、各品総平均点より 2 点減点されます。
 3. 先に自分で勝手に撤収してしまった場合や未完成で作業を撤収してしまった場合は、各項目よりそれぞれ総平均点より 5 点減点されます。
5. 競技時間終了後、未完成の作品には得点がありません。また即時に動作を停止してください。
6. 完成品の評価にて、審査員間の評価に 10 点以上の開きがあった場合、【10 点を含まず】、審査員の会議中に説明を提出し、審査員長により調整するか該当する点数を削除するかを決定します。
7. その他未解決の問題がある場合は、審査員による会議にて決定するものとします。

[添付 I -1] *各表は各自活動公式ウェブサイト <http://www.chtda.org.tw> よりダウンロードしてください。

2020 世界料理王コンペティション競技参加登録表(一)

申し込む部門別	個人部門 <input type="checkbox"/> 食品彫刻芸術創作部門 ペアマッチ <input type="checkbox"/> 創作料理ペアマッチ 団体部門 <input type="checkbox"/> 団体部門 (学校及び職業、国内及び海外参加選手による混合競技)			
	□□□ - □□			
連絡先の住所				
連絡先の氏名			連絡先電話番号	
			携帯電話番号	
Eメール(必須)			国別	
機関/チーム名	(ペアマッチと団体部門に参加する場合は記入してください。学校チームは学校名を単位としてください)			
参加選手の資料(以下の欄は記入必須欄となります。完全に記入してください。)				
	1	2	3	4
氏名(漢字)				
氏名(英語)				
生年月日				
連絡先電話番号				
携帯電話番号				
職位				

[添付 I -2] * 各表は各自活動公式ウェブサイト <http://www.chtda.org.tw> よりダウンロードしてください。

2020 世界料理王コンペティション競技参加登録表(二)

* 写真ファイル：E メール添付にてイベントチームまで送付してください子郵便信箱
 chtda@ms72.hinet.net (写真の電子ファイルは 500K 以下であってはなりません。)

*ファイル名は部門別と参加選手の氏名を基準としてください。(例：創作料理ペアマッチ XXX)

*すべての内容と著作権は大会に属します。料理王の出版刊行物の内容となりますので詳細に記入し、
 情報が完全に伝達されているようご協力お願いいたします。

参加競技の部門： (必須) 参加チーム名： (必須)

競技参加選手	1	2	3	4
氏名				
写真				
在職(サービス、業務、材工)証明	★添付後、スキャンしたファイルを本会の電子メールボックス chtda@ms72.hinet.net まで送付してください。 ★添付箇所			
在職(サービス、仕事、在校)証明	★郵送可能です。(封筒にチーム別登録と参加選手の氏名かチーム名を明記してください。) ★添付箇所			

[添付 I -3] *各フォームは各自公式ウェブサイト <http://www.chtda.org.tw> よりダウンロードしてください。

2020 世界料理王台北コンペティション競技参加同意書

同意者は 2020 世界料理王台北コンペティションに参加する際に以下の条項に同意し遵守します。:

1. 本競技活動におけるすべての撮影、録画された画面や画像および参加者に関する創作内容は等しく【台北料理王コンペティション】の主催部門の所有となります。
2. 本競技とイベントにおける知的財産権はすべて【台北料理王コンペティション】の主催部門に属します。いかなる転載、コピー等の利用も先に大会の同意を得てください。
3. 台北料理王コンペティションは、すでに主催部門が商標専用権を取得しています。特別に授權されている場合を除き、いかなる人物も、台北料理王コンペティションの主催部門からの書面による同意を得ずに、いかなる方法でも本活動の資料と材料を剽窃、修正、コピー、出版、アップロード、送信および本イベントの情報及び材料を提供することはできません。
4. 主催部門では実際のニーズに応じて、競技規則を修正する権利を留保しています。
5. 本イベントの高い品質を維持し、すべての参加選手の権利を保障するために、大会の同意を得ず、勝手にメディアからのインタビューを受けてはなりません。
6. 本同意書での未解決の事項がある場合、双方が平等で利益を得られることを原則として、共同で協議を行わなければなりません。協議が成立しない場合、双方は台湾士林地方裁判所を第一審管轄裁判所とすることに同意します。

登録する部門別	個人部門 <input type="checkbox"/> 食品彫刻芸術創作部門 ペアマッチ <input type="checkbox"/> 創作料理ペアマッチ 団体部門 <input type="checkbox"/> (学校及び職業どちらも可)			
連絡先の氏名	連絡先電話番号			
	携帯電話番号			
Eメール(必須)			国別	
機関/チーム名	(ペアマッチと団体部門に参加する場合は記入してください。学校チームは学校名を単位としてください)			
参加選手の資料(以下の欄は記入必須欄となります。完全に記入してください。)				
	1	2	3	4
氏名				
身分証番号または パスポート番号				
署名・捺印欄				

*参加同意書の署名後、2020年2月27日(木)午後5時までにファイルをスキャンして本会のEメールボックス chtda@ms72.hinet.net まで送付してください。

*すべての競技参加選手が自ら署名し身分証明書の番号を記入してください。競技参加選手が自ら署名または捺印していない場合、登録申込手続きは未完成であると見なされます。

[添付 I -4] *それぞれのフォームは各自イベント公式ウェブサイト <http://www.chtda.org.tw> よりダウンロードしてください。

2020 世界料理王台北コンペティションの料理のレシピと製作説明

登録する部門別	<input type="checkbox"/> 創作料理ペアマッチ				料理の出品 順序	温かい創作料理→野菜果物の創作 料理→ 点心(デザート)						台 数	
参加チーム/チーム名													
料理名	(温かい料理)				(野菜果物料理)				(デザート)				
	中 国 語 名	数 量	中 国 語 名	数 量	中 国 語 名	数 量	中 国 語 名	数 量	中 国 語 名	数 量	中 国 語 名	数 量	
メイン食 材													
副食材 トッピング													
調味料													
作り方/ 特色の説明													

すべてのレシピの内容と著作権は大会に属します。また料理王の出版刊行物の内容となるため、情報の伝達が完全に行われるように、詳細な記載をお願いいたします。

[添付 I -5] *それぞれのフォームは各自イベント公式ウェブサイト <http://www.chtda.org.tw> よりダウンロードしてください。

2020 世界料理王台北コンペティションの料理のレシピと製作説明

登録する部門別	<input type="checkbox"/> 団体部門		料理の出品 順序	前菜→温かい料理 1→温かい料理 2→ 点心(中華菓子)			台 数	
参加チーム/チーム名								
料理名	メイン食材		副食材/トッピング		調味料		作製方法/特色の説明	
	中国語名	数量	中国語名	数量	中国語名	数量		
(前菜)								
(温かい料理 1)								
(温かい料理 2)								
(点心)								

すべてのレシピの内容と著作権は大会に属します。また料理王の出版刊行物の内容となるため、情報の伝達が完全に行われるように、詳細な記載をお願いいたします。

[添付 I -6] *それぞれのフォームは各自イベント公式ウェブサイト <http://www.chtda.org.tw> よりダウンロードしてください。

テーマと状況の文案

:作品名と内に秘めた意義と状況、創作の理念を文字によって描写してください。参加選手自ら製作してください。仕様は A4 のプリストル紙で作成し、ラミネート加工してください。(色は制限しません)文字は卓上カードの型式で作品の右側に立て置きます。文案には作者や会社の名称が出現してはなりません。

2020 世界料理王台北コンペティション 食品彫刻芸術創作テーマ設計理念説明フォーム

作品名	中国語		
	英語		
作品の仕様	長さ	幅	高さ (cm)
材料			
01		05	
02		06	
03		07	
04		08	
理念の説明フォーム		選手の写真	

すべてのレシピの内容と著作権は大会に属します。また料理王の出版刊行物の内容となるため、情報の伝達が完全に行われるように、詳細な記載をお願いいたします。