

I はじめに

2024 年、世界料理王コンペティションが数年ぶりに台北で開催されます。2007 年の初開催以来すでに 17 年、これまで 12 カ国を超える国と地域で開催されており、各地の中華料理界のリーダーと中華料理人 2000 人以上が台湾を訪れ、中華料理界のために良好な国際プラットフォームを構築し、全世界の調理師が切磋琢磨して技を磨き、台湾の美食文化の多様性と包容力について世界のエリートシェフたちに深く知ってもらい、国際的な飲食文化のトレンド融合の場となってきました。

それと同時に、公平、公正という競技の原則を維持しており、世界中餐名厨交流協会（中華料理シェフ交流協会）の李耀雲会長および林振国理事長の前向きな協力もあって、江蘇省華西村、上海、深圳でもコンペの開催に成功し、とても好評でした。このイベントは料理の腕前を競う場として世界の中華料理界から注目されています。

このコンペは数年来、内外の飲食業界における関係団体のリーダーたちから長期にわたるサポートを受けており、私たちの努力を通して、今回の美食の祭典が内外の調理師たちにグローバルレベルでの研鑽と修行の機会を提供し、中国の飲食文化を世界に向けて発信してくれると期待しています。 さあ、「世界料理王」の座にチャレンジ！

II 沿革

1. 2007 年 6 月 台北市長 郝龍斌氏、台北市勞工局長 蘇盈貴氏による強力なサポートのもと、台北料理王コンペティションが台北世界貿易展覽センター2号館で開幕。初開催から大盛況となった。
2. 2009 年 6 月 台北世界貿易展覽センター2号館で第2回開催。世界6カ国から優秀な調理師を招待して国際コンペとし、4日間の日程を組んだ。著名レストラン、世界のシェフが集まり、4日間でのべ6万人が訪れた。
3. 2011 年 6 月 台北花の博覧会争艶館で4日間のイベントを開催。世界中餐名厨交流協会（中華料理シェフ交流協会）が共催として加わるとともに、世界中国烹飪協会（世界中国料理協会）楊柳会長および全世界の中華料理界のリーダー600人以上がセレモニーに参加。世界10カ国から集まった優秀な調理師がコンペに参加し、台湾最大の国際飲食イベントを盛り上げた。可塑剤事件が開幕の時期と重なり、参観者の数に影響を与えたが、飲食業界の国際交流プラットフォームとして、台湾グルメの国際的な影響力を大いにプロモートした形となった。
4. 2012 年 4 月 世界中餐名厨交流協会が江蘇省華西村で年次総会を開催し、2013 世界料理王華西村コンペティションも同時に開催された。実践大学 徐近平氏、澎湖科技大学餐旅系主任 吳烈慶副教授、著名美食家 束煥新氏、シニア調理師 張華九を迎えての実行委員会運営チームがイベントの企画、実行を担当し、華西村チームと協力して、初の兩岸協力による世界料理王コンペティションは無事に終了した。
5. 2013 年 6 月 海外から参加する飲食業界のリーダーや調理師の数が増えたこと、対外貿易発展協会が主催する台北飲食業見本市（食品、機械、包装等をカバー）の開催がすでに十数年になることを踏まえ、台湾と世界の飲食業界に台湾の食品産業について知ってもらうため、4日間の

イベントを組んだ。海外からの参加者にとっては大いに収穫があり、見本市の展示と全世界の調理師たちの競う技のシナジー効果で世界料理王台北コンペティションの価値と魅力が増し、飲食業界交流の国際プラットフォームとなり、調理師たちにとっては、最高の榮譽を目指して勇躍参加するベンチマーク的なイベントとなった。

6. 2015 年 4 月 世界中餐名厨交流協会が上海で年次総会および関連イベントを開催。料理王コンペティション運営チームは、徐近平氏、呉烈慶副教授、張華九氏と協力してイベントを実行に移すとともに、台湾人選手のエントリーも受け付けた。

7. 2016 年 6 月 台北市餐飲業職業工会（飲食業協会）国家試験会場およびトレーニングセンタービルが落成したことから、台北市内湖区のトレーニングセンターとオフィスビルでイベントを開催。

8. 2017 年 10 月 料理王作業チームの 12 人が委託を受け「2017 世界料理王深圳コンペティション」審査室の仕事を担当。

9. 2020 年に台北で行われる予定だった世界料理王コンペティションが新型コロナの感染拡大で中止された。飲食業界の世界的なイベントの再スタートが待たれる中で、台北市の蒋万安市長および台北市政府労働局の高宝華局長の強力なサポート、実践大学による全面支援のおかげで、台湾における美食の発展、飲食業界の世界的な集まりのために、着々と準備が進んでいる。

III 2024 世界料理王台北コンペティション主催者

指導：台北市政府

アシスト：台北市労働局、台北市産業発展局、台北市観光伝播局、台北市教育局

主催：台北市餐飲業職業工会

共同主催：実践大学

共催：世界中餐名廚聯合会、中華民国餐飲業職業工会聯合会

**以上とはまた別に、さまざまな国、地区の飲食業関連団体がイベントをサポートしてくれています。

**その他、飲食業関連団体のリーダー、幹部の方々が、イベントの実行委員会に加わっています。最終的な確認後、イベント公式サイトで発表いたします。

IV 競技内容

1、競技開催日程：2024 年 6 月 28 日 - 6 月 30 日 (予定、最終的な日程はイベント公式サイトに準じます)

2、説明会：2024 年 6 月 28 日 - 6 月 30 日 (予定、最終的な日程はイベント公式サイトに準じます)

3、イベント開催日程：2024 年 6 月 27 日 - 7 月 4 日 (予定、最終的な日程はイベント公式サイトに準じます)

4、競技の部門別および会場

4-1.競技部門：プロ団体部門、個人創作料理部門、キャンパス団体部門

※申込チームが 8 に満たなかった部門の競技はキャンセルになります。

4-2.調理スキル大賞 - 静的な展示による。飲食に係わる技能 (飴細工、野菜や果物、塩、チョコレート

ートを使った造型アートなど) ならば、いずれも展示可能。それぞれの出展者(団体、個人、いずれも可) に対して新台湾ドル 5000 元 の材料費を提供。開幕当日に会場を訪れた人による人気投票が実施され、ベストテン入選者に対しては新台湾ドル 10000 元 のインセンティブが贈られます。

※調理スキル大賞のエントリー方法、その他詳細については、イベント公式サイトで別途発表します。

4-3.競技会場：実践大学(台北市中山区大直街 70 号)

V 参加資格

5-1.すべての参加選手は満 16 歳以上(2008 年 6 月 25 日前の生まれ) であること。

個人競技の選手は満 25 歳以上(1999 年 6 月 25 日前の生まれ)、かつ調理師歴 3 年以上(就業証明を添付) であること。

5-2.キャンパス団体部門：5 人 1 組、参加選手は指導教員 1 名および学生 4 名のチームで申込。受賞者に対し、参加チームの名義で団体賞のトロフィー 1 個および個人へのメダル、賞状(指導教員を含め、1 人 1 枚) が授与されます。

5-3.プロ団体部門：4 人 1 組、参加選手の所属団体が同一ではない場合、別のチーム名を定めること。受賞者に対し、参加チームの名義で団体賞のトロフィー 1 個および個人へのメダル、賞状(1 人 1 枚) が授与されます。

☆選手は、所属団体の合法的な設立を証する文書(営利事業登録証または工(公) 協会による設立証明のコピー)、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。

各競技部門の申込締切日は 2024 年 3 月 25 日(月) 午後 5 時まで。準備委員会まで送達されたときの時間に準じます。

5-5.参加チームの制限：競技会場の広さが限られているため、団体競技は 30 チーム、個人競技は 48 チームを限度とします。登録申込と費用支払いの手続き終了により優先順位を定めます。(海外からの参加チームは受付時に費用支払いできますが、2024 年 3 月 25 日までに申し込み手続きを終える必要があります)

5-6.A、登録申込費用 (宿泊、交通、旅費は含まれない)

個人創作料理部門：1 人あたり新台幣ドル 2,500 元 (海外参加選手は USD80)

プロ団体部門：1 チームあたり新台幣ドル 9,000 元 (海外参加チームは USD300)

キャンパス団体部門：1 チームあたり新台幣ドル 6,000 元 (海外参加チームは USD200)

登録申込と支払いの手続き完了後、レシートが発行されます。

B、海外からのゲストおよび選手の在台期間中における 1 日あたり料金徴収基準(夕食、宿泊、交通、旅費を含む):

1.海外ゲストまたは観戦グループに対する 1 日 1 人あたり徴収料金 USD120 (または 800 人民元)

2.参加選手に対する 1 日 1 人あたり徴収料金 USD100 (または 700 人民元)。登録申込費用は含まれません。

***以上の日程でシングルルームでの宿泊をご希望の場合、1 日 1 人あたり USD60 (または 400 人民元) の追加料金をお支払いいただくことになります。

日程表はイベント公式サイト <https://www.cookking.com.tw> にてダウンロード可能ですが、あくまで

参考までであり、主催者は状況に応じて変更できます。

5-7.競技インセンティブスキム

(参加チーム数 8-12 以下のとき) 優勝 1 名、準優勝 1 名

(参加チーム数 13-24 のとき) 優勝 1 名、準優勝 1 名、3 位 2 名

(参加チーム数 25 以上のとき) 優勝 1 名、準優勝 2 名、3 位 3 名

団体部門の受賞者に対し、参加チームの名義で団体賞のトロフィー (参加団体に対して 1 個)、および個人へのメダル、賞状 (受賞チーム 1 人 1 枚および当該団体 1 枚)、賞金 (下表参照) が台北市から授与されます。

個人部門の受賞者に対し、トロフィー 1 個および個人へのメダル、賞状、賞金 (下表参照) が授与されます。

順位	優 勝	準優勝	3 位
個人創作料理部門(冷たい料理、温かい料理に分けて点数、順位を計算、それぞれ前述のインセンティブスキムにより上位 3 名を定める 総合成績も前述のインセンティブスキムにより上位 3 名を定める)	NT\$30,000	NT\$20,000	NT\$10,000
プロ団体部門	NT\$150,000	NT\$100,000	NT\$50,000
キャンパス団体部門	NT\$100,000	NT\$60,000	NT\$30,000

※上位 3 名に入賞できなかった選手にも、励ましのため、**エリート調理師メダル**が贈られます。

5-8.参加する選手は登録申込したときと同じでなければならず、重大な事情が発生して変更する場合、競技開催の 7 日前までに事実を証する文書を提出する必要があります。

5-9.登録申込方法

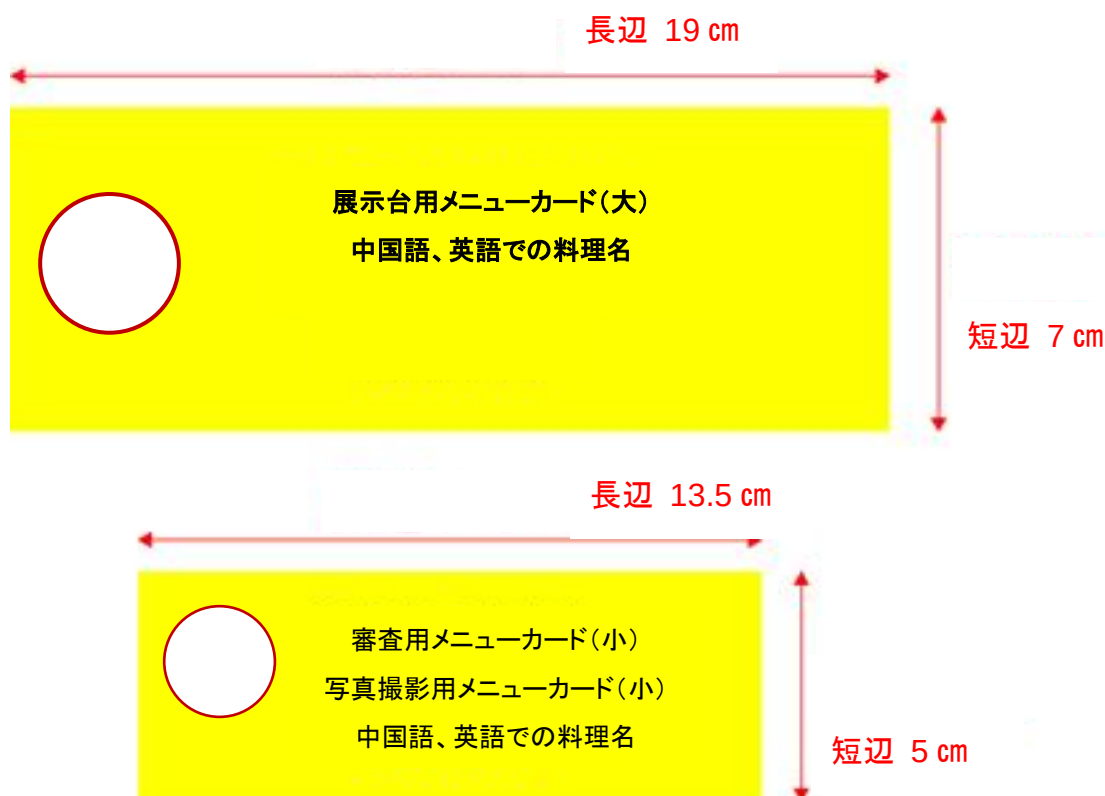
☆参加したいチームは、大会所定のフォームに記入してから、後続の作業に便利なよう、2024 年 3 月 25 日 (月) 前に本会 cook.king@msa.hinet.net まで送信してください。締切を過ぎた場合、点数評価基準の規則違反の項にある定めにより対処します。

☆参加選手の資料 [別紙 1-1 および別紙 1-2] - 写真を添付する必要があります。メールアドレス、電話番号、携帯電話番号は正確に記入してください。

☆コンペティション参加同意書[別紙 1-3]

☆メニューのレシピと調理方法 [別紙 1-4、1-5、1-6] - 文書作成ソフトウェア word を使用。

☆競技用メニューカードのデザイン：料理 1 品ごとに 3 枚のメニューカード (下のサンプル参照) を自作する必要があります。展示用カードのサイズは長さ 19cm x 7cm が 1 枚、審査員用および写真撮影用カードのサイズは長さ 13.5cm x 5cm が 2 枚となり、テーブルに立てて置く必要があります。メニューカードの記載内容は、個人創作料理、団体、いずれの部門も中国語による表記をメインとしますが、異国の料理に係わる場合、中国語および現地における当該料理名の表記を並記できます。



☆コンペティション参加フォームは、イベント公式サイト <https://www.cookking.com.tw> でダウンロードしてください。

☆部門を問わず、料理名を変更したい場合、競技開催の 25 日前 (2024 年 6 月 1 日前) に大会準備委員会まで修正を申請し、修正後のメニューレシピと調理方法、メニューカードを電子メールで大

会準備委員会に送信しなければなりません。電話およびファックスでの修正は受け付けられません。

期限を超えた場合、競技規則により減点されるとともに、現場でメニューカードを作成することになります。

☆登録申込先：

宛先：2024 世界料理王台北コンペティション準備委員会

English address：2F.,No.18,Sec.1,Jiuzong Rd.,Neihu Dist.,Taipei City 11494,Taiwan (R.O.C.)

住所：11494 台北市内湖区旧宗路 1 段 18 号 2 階 (三合一大楼)

電話 TEL：+886-2-27961234#318 担当：Ms. 曹 ファックス FAX：+886-2-27901266

メールアドレス：cook.king@msa.hinet.net

振込先銀行支店および口座名義：華南銀行 (008) 中華路分行

148-20-0291696 台北市餐飲業職業工會

振込後、担当の Ms. 何までご確認ください (+886-2-27961234#311)

VI 競技規則

6-1.競技は 2024 年 6 月 28 日 (金) から 6 月 30 日 (日) の 3 日間に分けて開催されます。正確な日程とスケジュールは、参加チームの数により主催者が別途発表します。

6-2.参加選手は調理師の仕事服を着用してください。会場ではすべての選手に対して、調理師用の帽子、エプロンがプレゼントされ、選手はこれを着用して競技および授賞式に臨むことになります。

6-3.各組の競技参加時間およびガスコンロの割当は、2024 年 6 月 3 日 (月) に本会の方から各参加チームに通知されるとともに、イベント公式サイト <https://www.cookking.com.tw> に発表されます。

6-4.選手説明会は、それぞれの競技の受付が終わってから行われます。

6-5.会場および競技会場への出入り規定

6-5-1.参加選手は識別証を提示しなければ、競技会場に入れません。

6-5-2.参加選手は大会指定の服装をする必要があります。競技のとき、腕時計、アクセサリ、および化粧、マニキュアは禁止、喫煙およびビンロウも禁じられており、携帯電話も使用できません。

6-6.競技への参加手順規定

6-6-1.選手は所定の時間内に受付を済ませ、競技の下準備および使用材料の確認を行ってください。

6-6-2.当日、競技参加チームは開始 15 分前に会場入りする必要があります。審査委員長が行う競技前の打ち合わせ説明会に全員が参加しなければなりません。

6-6-3.最初のドラ（ホイッスル）が鳴って、競技の開始です。

6-6-4.競技終了前の 10 分間は、競技終了時間が提示されます。

6-6-5.二回目のドラ（ホイッスル）が鳴ると、競技終了です。進行中の動作をすべて停止し、ただちに現場を清掃して、自分の道具を片付けなければなりません。

6-7.材料、食器および調理に係わる規定

6-7-1.個人創作料理部門、団体部門では、競技に必要なメイン食材、副食材および調味料が提供されます。参加選手は包丁または食器、および展示台への展示用品を準備するだけであり、いかなる食材または調味料も持ち込むことはできません。

6-7-2.競技では全行程が現場で実際に調理される必要があります。完成された料理は、部門別の規定により「展示用、審査用」の食器に盛り付け、盛り付けされた料理、装飾品または演出用品は、いずれも食べられる必要があります。人口色素または化学的な添加物（人口香料、消泡剤、乳化剤など）を使用することはできません。

6-7-3.個人創作料理の展示台飾り付けスペースは 180 x 60 x 75 cm、団体部門の展示台飾り付けス

ースは 180 x 180 x 75 cm です。今回の競技では、**展示台レイアウトも評価の対象となります。**

6-7-4.大会では食器は提供されないので、参加チーム各自で用意する必要があります。用意した食器に商号（企業名）が記されていてはならず、商号があれば、必ず覆い隠してください。主催者が中国語、英語での氏名、国籍を記入する識別ラベルを提供します。選手はきちんと記入して、食器の底部に添付してください。盛り付けの仕方は問いません【大皿に盛合せまたはセットメニュー】

6-7-5.競技に参加した料理の撮影が終わったら、大会側の通知を待って、参加選手は撤収してください。大会側は撤収および清掃の責任を負いません。通知を待たずに先に撤収した場合、清掃を行わなかった場合または撤収しなかった場合、**いずれも競技の総平均点から 5 点ずつ減点します。**

6-7-6.選手のさらなるクリエイティブな発想を促し、模倣を未然に防止するため、以前競技に参加したことのある料理を展示することは固く禁じられており、かかる料理が出品された場合には、**減点の対象となります。**競技終了後 1 週間内に告発があった場合または大会が具体的事実を知った場合、主催者は受賞資格を取り消し、授与品を取り戻すことができるとともに、**次点の選手の順位を繰り上げるものとします。**

6-8.競技現場における厨房設備と器具、調味料

ベーカリー器具明細表

番号	名前	数量	番号	名前	数量
1	めん棒 (ロング型)	1 本	12	絞り袋	1 個
2	めん棒 (丸型)	1 本	13	計量カップ	1 個
3	プラスチック製	1 組	14	電子クリップ 3 個入り	1 組
4	スクレーパー (黄)	1 本	15	メッシュローラ (クリップ付)	1 組
5	スクレーパー (白)	2 本	16	パン用 Tongue	1 個
6	ゴム製へら-大、小	各 1	17	ミニクリップ	1 個
7	発酵箱 発酵箱	1 台 隻 1 台	18	蛋糕鏟(三角) ケーキサーバー (三角形)	1 個 1 個
8	麵團温度計 めん生地温度計	1 支 1 個	19	蛋糕鏟(長型) ケーキサーバー (ロング)	1 個 1 個
9	打蛋器 泡立て器	1 個 1 個	20	攪拌木棒 木製混ぜ棒	1 支 1 本
10	毛刷 刷毛	1 支 隻 1 個	21	量匙 計量スプーン	1 組 1 組
11	花嘴(20 齒) 絞り袋用口金 (20 齒)	1 個 1 個	22	活動蛋糕模(8 吋) 底取れ式ケーキ用焼型(8 インチ)	1 個 1 個

6-8-1.大会より提供される各組の設備リスト (個人創作料理・団体部門向け)

名前	数量	名前	数量
作業台 (シンク、調理台、ガス台)	1 組	ボール (直径 27cm)	4 個
油煙排出装置	1 台	ぼるポット (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	ディッシュパン (直径 22cm)	14 個
ふた付中華鍋 (直径 37&35cm)	2 組	ボール (ステンレス製 15cm)	16 個
まな板 (木製および白プラスチック 30*45cm)	各 1 枚	箸 (ステンレス製)	1 組
フライ返し (平)	2 本	菜箸	1 組
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 または 200	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	油こし 28-30cm	1 個
おろし金	1 個	ストックポット (直径 24cm)	1 個
泡だて器	1 個	ジューサー	1 台
毛抜き	1 本	清掃用品 (鍋洗い用)	1 組
はさみ	1 個	点火棒	1 本
オープナー (缶切り)	1 個	調味料ボックス	1 組
皿はさみ	1 個	タッパー (大、中、小)	各 3 個
トンゲ	1 個	キッチンペーパー	1 袋
肉たたき	1 個	ふきん	4 枚
ピーラー	1 個	ラップ	1 個
うろこ取り	1 個	アルミホイール	1 個
重量計 (1 kg)	1 個	包丁セット	持参
しゃもじ付き炊飯器	1 組	食器	持参
ステンレス製れんげ	2 本	巻きす	持参
作品展示台：白テーブルクロス	1 枚	つまようじ	共有区域
重量計 (3 kg)	共有区域	オープン	1 台
フードプロセッサ (2 台)		トレイ	1 個
ビニール袋 (531)	共有区域	ベーカリー器具 (13 頁参照)	1 組

6-8-2.主催者から提供されるメイン、副食材、点心（中華菓子）材料

メイン食材	副食材				中華菓子
丸鶏（1.5kg）	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、足をカットし、頭は残した鴨丸ごと）（2kg）	玉ねぎ	台湾ヤマモ	緑／赤／黄ピーマン	たまご	中力粉
ハタ（1.2kg）	ぶろっこり	カボチャ	シイタケ	塩漬け卵の黄身	薄力粉
白エビ（1匹／75g）	アスパラガス	シログアイ	ネギ	チンゲン菜	バター餡
豚ロース	キュウリ	エンリギ	ショウガ	冬瓜	パイナップル餡
牛肉（リブアイ）	大根	生シイタケ	ニンニク	レモン	小豆餡
（1支/300g） （1匹／300g）	龍鬚菜	ニンジン	唐辛子	家郷肉（豚肉の塩漬け干し）	たまご
	板状ラード	白シメジ	台湾ヘチマ	ロメインレタス	ひき肉
	セロリ	（洋地瓜） ヒカマ（クズイモ）	干しエビ	さやいんげん	
	レモングラス	台湾バジリコ	エシャロット	ほうれん草	
	マコモダケ	緑タケノコ			

6-8-3.主催者から提供される基本調味料

番号	名前	番号	名前	番号	名前
01	サラダ油	02	協力粉	03	乾燥唐辛子
04	ゴマ油	05	中力粉	06	花椒
07	ラード	08	薄力粉	09	花椒油
10	マスタードオイル	11	片栗粉	12	白酢
13	醤油	14	さつまいも粉	15	ウスターソース
16	薄口しょうゆ	17	さらし粉	18	茶葉
19	醤油膏(台湾とろみ 醤油)	20	ベーキングパウダ ー	21	トウキ(当帰)
22	オイスターソース	23	紅標米酒	24	クコ
25	魚醤	26	紹興酒	27	カレー
28	塩	29	辣椒醤(チリソー ス)	30	麦芽糖
31	うま味調味料	32	唐辛子みそ(豆板 醤)	33	バター
34	砂糖(赤砂)	35	トマトソース	36	ドライイースト
37	白砂糖	38	コチュジャン	39	黒コショウ
40	黒ゴマ	41	スイートチリソー ス	42	白コショウ
43	白ゴマ	44	紅麴ソース	45	味醂

VII 審査について

7-1.審査方法：部門ごとの特性により、主催者が招集者1名を指名します。審査員(内外の専門シェフ、美食家、メディア、管理職)5から7名を選出し、競技の公平性を確保します。

7-2.審査員は選手が受付手続きを開始する30分前に審査室で受付を済ませ、規定により参加チームのレシピ表をチェックするとともに、競技中に審査を行うものとします。

7-3.審査員は、審査員長が競技開始の15分前に行う打ち合わせ説明会に参加し、審査員長が競技の注意事項を説明するのに協力するものとします。

7-4.審査員は強い責任感にもとづいて、公正、公平、透明化の原則により審査を進め、選手と言葉

を交わしてはならないものとします。

7-5.審査員は、成績表上に修正箇所がある場合、確認の署名をしてください。

VIII 成績発表

8-1.各部門の競技が完全に終了してから、当日に競技会場内の掲示板に発表され、イベント公式サイトにも掲示されます。<https://www.cookking.com.tw>

8-2.授賞式:すべての受賞者は表彰台で賞を授与されます。すべての参加者は2024年6月30日(日)に開催される授賞式と閉幕レセプションに参加しなければなりません。

IX その他の関連事項および権利

9-1.主催者は、競技中に使用される調理方法、配合、および撮影写真または録画ビデオに係わるすべての権利を留保します。参加選手は、主催者が料理王レシピまたはいかなる宣伝に使用することも無条件で許諾するとともに、参加同意書 [別紙 1-3]に署名することに同意します。これに署名しない場合、登録手続き未完了とみなされ、競技に参加できません。

9-2.料理王レシピの作成、出版のため、提示する料理の外観および全体の造型に特に注意が必要です。(撮影効果を妨げないように、ジェルや非食用色素は使用できません)

9-3.状況からみて必要性があれば、主催者は競技規則を変更する権利を留保していますが、かかる場合、競技前に総審査員長の方から参加チームに説明する必要があります。

9-4.主催者は、参加チームが携行している器材および個人的な物品の保管は行いません。

9-5.参加チームの服装は、選手本人が用意してください。

9-6.本規則に不備があれば、いずれも主催者の裁量に従います。

X 競技規則

個人創作料理部門：競技時間は 180 分間、料理 2 品を作成。

競技開始後 120 分で温かい料理を出し、150 分後に冷たい料理を出す。

完成品 (料理を出す順序)：温かい料理 1 品→冷たい料理 1 品

両方でメイン食材が重複しないこと

競技での料理	冷たい創作料理「二葎一素」	温かい創作料理
競技方法	「二葎」(肉類を含む料理を2品) 畜産品(家禽、家畜)、水産品をメイン食材とし、肉類を含む料理2品を作成。 「一素」(肉類一切なしを1品) 大会が提供した野菜、果物を用いてベジタリアン料理1品を作成。 以上3品の盛り付けは、ひとつの大皿でも別々でもよい。(その場で調理、カット、盛り付けすること)	24 節気の「芒種」「夏至」に合わせて1品を作成。 大会が提供した2種類のメイン食材に、副食材をあしらって完成させる。
メイン、副食材	1.選手は大会が一括提供したメイン食材、副食材により、適切な材料と数量を選び、調理する(材料の持ち込み不可)。事前に作成したレシピ表を登録申込時に提出し、大会側が当該のレシピ表に示されたアイテム、数量により材料を用意し、参加者が受付を済ませた後に受け渡しする。 2.すべての料理はその場で完成させる必要がある。	
調味料および特殊調味料	大会側が一括して提供。(6-8-5 参照) いかなる特殊な調味料、スープストック、煮汁、たれ等も持ち込んではならない。	
特殊な調理器具	いかなる器具、型枠も持ち込んではならない(持ち込めるのは、包丁および食器のみ)	
完成品	10 人分作成、内訳は展示用 6 人分、審査用 2 人分、撮影用 2 人分。 (試食の分量は、それぞれ 150g 以上とする)	
盛り付け	ひとつの大皿でも、別々に盛り付けてもよい。(展示台サイズ：180 x 60 x 75 cm)	
完成品に対する要求	1.素材の色、香り、味を生かし、衛生レベルに気を配り、メインと副食材をバランスよく取り合わせて、盛り付けも自分で工夫すること。 2.参加者は実用性、コスト・ベネフィットに配慮すること。 3.お皿の上の装飾品、演出用品は、いずれも食べられるものとする。 4.完成品は食の安全やヘルシー志向と合致する必要がある、人口色素または化学的な添加物(消泡剤、乳化剤、人口香料など)を使用しないこと。 5.食材の運用：材料を段取り良く手配し、技巧を適切に運用し、うまく時間配分すること。 6.衛生と安全：作業場所と服装の清潔さを維持し、調理時の衛生レベルと食の安全に注意すること。	

	7.全体の造型と創意：ソースが食材によくなじみ、付け合わせも適切であること。全体にシンプルで、オリジナリティがあること。																																																																																																																																					
注意事項	※ソースと煮汁：その場で調理、味付けすること。																																																																																																																																					
評価基準	評価基準 1.競技の評価は、完成品に対して 100 点満点で行う。 2.それぞれの完成品の総合得点は、全審査員の評価点数を合計し、審査員の数で除した平均値を取り、小数点以下 3 位まで記する。 3.参加選手の総合成績点数は、競技に参加したすべての完成品の平均値の総和である。 4.評価基準および項目 <table border="1"> <tr> <th colspan="2">冷たい創作料理</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> <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>包丁さばき / 火加減</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>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>盛り付け+展示台レイアウト</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> <tr> <th colspan="2">温かい創作料理</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> <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>包丁さばき</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>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>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>盛り付け+展示台レイアウト</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> </table> 5. 審査員は冷たい料理と温かい料理に分けて評価し、順位を定める。さらに両者の点数を合わせた総合成績を計算し、創作料理個人部門の優勝、準優勝、3 位を決定する。 6.審査員は評価内容と基準によりそれぞれの料理を評価し、減点の理由を記載する。 7.料理を作る過程において、審査員はルール違反の有無を記録し、評価成績の総平均から減点する。減点の基準は以下のとおり。 違反項目 1.所定の時間に受付を済ませなかった、禁止されている調味料や化学添加物を使用した、完成品または半製品を持ち込んだ、所定の時間にメニューを提出できなかった、以上はそれぞれにつき、総平均点から 5 点減点する。 2.所定の時間内に料理が出品されなかった場合、それぞれの料理につき、総平均								冷たい創作料理		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	包丁さばき / 火加減	10	3	3	4	5	6	7	8	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	盛り付け+展示台レイアウト	20	8	10	12	13	15	17	19	メニュー完成度	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	包丁さばき	10	3	3	4	5	6	7	8	火加減	20	8	10	12	13	15	17	19	食材の運用	10	3	3	4	5	6	7	8	盛り付け+展示台レイアウト	20	8	10	12	13	15	17	19	メニュー完成度	10	3	3	4	5	6	7	8
冷たい創作料理		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																																																																																																																														
包丁さばき / 火加減	10	3	3	4	5	6	7	8																																																																																																																														
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																																																																																																																														
盛り付け+展示台レイアウト	20	8	10	12	13	15	17	19																																																																																																																														
メニュー完成度	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																																																																																																																														
包丁さばき	10	3	3	4	5	6	7	8																																																																																																																														
火加減	20	8	10	12	13	15	17	19																																																																																																																														
食材の運用	10	3	3	4	5	6	7	8																																																																																																																														
盛り付け+展示台レイアウト	20	8	10	12	13	15	17	19																																																																																																																														
メニュー完成度	10	3	3	4	5	6	7	8																																																																																																																														

	点から 2 点減点する。 3.先に勝手に撤収した場合、完全に撤収しなかった場合、それぞれにつき、総平均点から 5 点減点する。 8.競技が時間切れになると、即座に動作を停止すること。未完成の料理は評価対象とならない。 9.それぞれの料理について、審査員間における評価点数の差が 10 を上回った場合（ちょうど 10 点は許容される）、審査会議中で説明を求め、当該評価点数に対し、調整または削除する必要性の有無を審査員長が決定する。 10.その他不備な点があれば、審査会議の裁量に従う。
--	---

プロ団体部門：競技時間は 3 時間（180 分間）、料理 4 品を作成。

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 分で最初の料理を出し、その後は 15 分ごとに料理を出して、135 分後に点心を出し終えること。

競技での料理	前菜	魚を使った温かい料理 1	野菜を使った温かい料理 2	点心（塩辛いもの、甘いもの、冷たいもの、熱いもの、いずれも可）
競技方法	「2 葷 1 素」（肉類を含むもの 2 種、肉類一切なし 1 種） 三つの材料盛合せ、その場でカット、盛り付けすること	大会が提供するハタ 魚の頭、尾、骨、ひれを残し、魚本来の姿を保った盛り付け	野菜 3 種、果物 2 種のコンビネーション、冷たくても熱くてもよい	麺生地または餡は競技前に準備可能、その場で作って完成させること。
メイン、副食料	1. 選手は大会が一括提供したメイン食材、副食材により、適切な材料と数量を選び、調理する（材料の持ち込み不可）。事前に作成したレシピ表を登録申込時に提出し、大会側が当該のレシピ表に示されたアイテム、数量により材料を用意し、参加者が受付を済ませた後に受け渡す。 2. 料理はその場で完成させる必要がある。			
調味料、特殊調味料	大会側が一括して提供。（6-8-5 参照） いかなる特殊な調味料、スープストック、煮汁、たれ等も持ち込んではいない。			
注意事項	※ソースと煮汁：その場で調理、味付けすること。。			
完成品	10 人分作成、内訳は展示用 6 人分、審査用 2 人分、撮影用 2 人分。 （試食の分量は、それぞれ 150g 以上とする）			

盛り付け	ひとつの大皿でも、別々に盛り付けてもよい。(展示台サイズ：180 x 180 x 75 cm)																																																																																																																												
完成品に対する要求	1.素材の色、香り、味を生かし、衛生レベルに気を配り、メインと副食材をバランスよく取り合わせて、盛り付けも自分で工夫すること。 2.お皿の上の装飾品、演出用品は、いずれも食べられるものとする。 3.完成品は食の安全やヘルシー志向と合致する必要がある、人口色素または化学的な添加物(消泡剤、乳化剤、人口香料など) を使用しないこと。 4.競技での料理は、審査用の料理と同じ鍋で調理される必要がある。																																																																																																																												
評価基準	評価基準 1.競技の評価は、完成品に対して 100 点満点で行う。 2.それぞれの完成品の総合得点は、全審査員の評価点数を合計し、審査員の数で除した平均値を取り、小数点以下 3 位まで記する。 3.参加選手の総合成績点数は、競技に参加したすべての完成品の平均値の総和である。 4.評価基準および項目 <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">前菜</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>包丁さばき</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>盛り付け+展示台レイアウト</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> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">温かい料理 1.2</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>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>包丁さばき</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>火加減</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>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>盛り付け+展示台レイアウト</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	包丁さばき	20	8	10	12	13	15	17	19	食材の運用	20	8	10	12	13	15	17	19	盛り付け+展示台レイアウト	20	8	10	12	13	15	17	19	メニュー完成度	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)	20	8	10	12	13	15	17	19	包丁さばき	20	8	10	12	13	15	17	19	火加減	10	3	3	4	5	6	7	8	食材の運用	20	8	10	12	13	15	17	19	盛り付け+展示台レイアウト	20	8	10	12	13	15	17	19	メニュー完成度	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																																																																																																																					
包丁さばき	20	8	10	12	13	15	17	19																																																																																																																					
食材の運用	20	8	10	12	13	15	17	19																																																																																																																					
盛り付け+展示台レイアウト	20	8	10	12	13	15	17	19																																																																																																																					
メニュー完成度	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)	20	8	10	12	13	15	17	19																																																																																																																					
包丁さばき	20	8	10	12	13	15	17	19																																																																																																																					
火加減	10	3	3	4	5	6	7	8																																																																																																																					
食材の運用	20	8	10	12	13	15	17	19																																																																																																																					
盛り付け+展示台レイアウト	20	8	10	12	13	15	17	19																																																																																																																					
メニュー完成度	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
包丁さばき / 火 加減	20	8	10	12	13	15	17	19
盛り付け+展示 台レイアウト	10	3	3	4	5	6	7	8
メニュー完成度	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料理を評価する。

6.料理を作る過程において、審査員はルール違反の有無を記録し、評価成績の総平均から減点する。減点の基準は以下のとおり。

違反項目 1.所定の時間に受付を済ませなかった、禁止されている調味料や化学添加物を使用した、完成品または半製品を持ち込んだ、所定の時間にメニューを提出できなかった、以上はそれぞれにつき、総平均点から 5 点減点する。

2.所定の時間内に料理が出品されなかった場合、それぞれの料理につき、総平均点から 2 点減点する。

3.先に勝手に撤収した場合、完全に撤収しなかった場合、それぞれにつき、総平均点から 5 点減点する。

7.競技が時間切れになると、即座に動作を停止すること。未完成の料理は評価対象とならない。

8.それぞれの料理について、審査員間における評価点数の差が 10 を上回った場合(ちょうど 10 点は許容される)、審査会議中で説明を求め、当該評価点数に対し、調整または削除する必要性の有無を審査員長が決定する。

9.その他不備な点があれば、審査会議の裁量に従う。

キャンパス団体部門：競技時間は 3 時間 (180 分間)、料理 4 品を作成。

料理を出す順序：前菜 1 品→温かい料理 2 品→点心 (中華菓子)

競技開始後 90 分で最初の料理を出し、その後は 15 分ごとに料理を出して、135 分後に点心を出し

終えること。

競技での料理	前菜	畜産を使った 温かい料理 1	家禽を使った 温かい料理 2	点心 (塩辛いもの、甘いもの、冷 たいもの 熱いもの いずれも可)
競技方法	三つの材料盛合 せ、その場でカッ ト、盛り付けする こと	大会が提供する メイン食材	大会が提供するメ イン食材	麺生地または餡は競技前に準備 可能、その場で作って完成させる こと。

メイン、副食 材	1.選手は大会が一括提供したメイン食材、副食材により、適切な材料と数量を選び、調理する（材料の持ち込み不可）。事前に作成したレシピ表を登録申込時に提出し、大会側が当該のレシピ表に示されたアイテム、数量により材料を用意し、参加者が受付を済ませた後に受け渡す。 2.料理はその場で完成させる必要がある。																																																													
調味料、特殊 調味料	大会側が一括して提供。（6-8-5 参照） いかなる特殊な調味料、スープストック、煮汁、たれ等も持ち込んではいない。																																																													
注意事項	※ソースと煮汁：その場で調理、味付けすること。																																																													
完成品	10人分作成、内訳は展示用6人分、審査用2人分、撮影用2人分。 （試食の分量は、それぞれ150g以上とする）																																																													
盛り付け	ひとつの大皿でも、別々に盛り付けてもよい。（展示台サイズ：180 x 180 x 75 cm）																																																													
完成品に対す る要求	1.素材の色、香り、味を生かし、衛生レベルに気を配り、メインと副食材をバランスよく取り合わせて、盛り付けも自分で工夫すること。 2.お皿の上の装飾品、演出用品は、いずれも食べられるものとする。 3.完成品は食の安全やヘルシー志向と合致する必要がある、人口色素または化学的な添加物（消泡剤、乳化剤、人口香料など）を使用しないこと。 4.競技での料理は、審査用の料理と同じ鍋で調理される必要がある。																																																													
評価基準	評価基準 1.競技の評価は、完成品に対して100点満点で行う。 2.それぞれの完成品の総合得点は、全審査員の評価点数を合計し、審査員の数で除した平均値を取り、小数点以下3位まで記する。 3.参加選手の総合成績点数は、競技に参加したすべての完成品の平均値の総和である。 4.評価基準および項目 <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">前菜</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>包丁さばき</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>盛り付け+展示 台レイアウト</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	包丁さばき	20	8	10	12	13	15	17	19	食材の運用	20	8	10	12	13	15	17	19	盛り付け+展示 台レイアウト	20	8	10	12	13	15	17	19	メニュー完成度	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																																																						
包丁さばき	20	8	10	12	13	15	17	19																																																						
食材の運用	20	8	10	12	13	15	17	19																																																						
盛り付け+展示 台レイアウト	20	8	10	12	13	15	17	19																																																						
メニュー完成度	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)	20	8	10	12	13	15	17	19
包丁さばき	20	8	10	12	13	15	17	19
火加減	10	3	3	4	5	6	7	8
食材の運用	20	8	10	12	13	15	17	19
盛り付け+展示 台レイアウト	20	8	10	12	13	15	17	19
メニュー完成度	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
包丁さばき / 火 加減	20	8	10	12	13	15	17	19
盛り付け+展示 台レイアウト	10	3	3	4	5	6	7	8
メニュー完成度	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料理を評価する。

6.料理を作る過程において、審査員はルール違反の有無を記録し、評価成績の総平均から減点する。減点の基準は以下のとおり。

違反項目 1.所定の時間に受付を済ませなかった、禁止されている調味料や化学添加物を使用した、完成品または半製品を持ち込んだ、所定の時間にメニューを提出できなかった、以上はそれぞれにつき、総平均点から 5 点減点する。

2.所定の時間内に料理が出品されなかった場合、それぞれの料理につき、総平均点から 2 点減点する。

3.先に勝手に撤収した場合、完全に撤収しなかった場合、それぞれにつき、総平均点から 5 点減点する。

7.競技が時間切れになると、即座に動作を停止すること。未完成の料理は評価対象とならない。

8.それぞれの料理について、審査員間における評価点数の差が 10 を上回った場合(ちょうど 10 点は許容される)、審査会議中で説明を求め、当該評価点数に対し、調整または削除する必要性の有無を審査員長が決定する。

9.その他不備な点があれば、審査会議の裁量に従う。

2024 世界料理王台北コンペティション参加申込表 (一)

申込部門	個人 ☐ 調理スキル大賞 ☐ 創作料理個人部門 団体 ☐ プロ団体部門 ☐ キャンパス団体部門 (国内外混合競技)				
連絡先住所	□□□-□□				
連絡先氏名		電話			
		携帯電話			
メールアドレス (必須)				国別	
団体 / チーム名	(プロ団体部門は団体名を、キャンパス団体部門は学校名を記入)				
参加者リスト (完全な情報を提供してください)					
	1	2	3	4	5
氏名 (中国語)					
氏名 (英語)					
生年月日					
電話					
携帯電話					
職位					

[別紙 1-2] *フォームはイベント公式サイトからダウンロード可能 <https://www.cookking.com.tw>

2024 世界料理王台北コンペティション参加申込表 (一)

*写真ファイル：アタッチメントの方式でイベントチーム cook.king@msa.hinet.net までメール送信してください (写真ファイルの容量は 500K 以上)。ファイル名は部門別および選手の名前を書いてください (例：創作料理個人部門 XXX)。

*コンテンツに係わる権利はいずれも大会側に帰属します。「料理王」関連の出版物に登載されることから詳細に記入し、完全な情報を提供してください。

参加したい部門： (必須) チーム名： (必須)

参加選手	1	2	3	4
氏名				
写真				
在職 (業務、勤務、在校) 証明	★添付後、スキャンしたファイルを本会メールアドレス cook.king@msa.hinet.net まで送信してください ★添付箇所			

2024 世界料理王台北コンペティション参加同意書

承諾者は 2024 世界料理王台北コンペティションに参加するにあたり、以下の条項を遵守します。

1. 本競技活動におけるすべての撮影写真、録画ビデオ、および参加者に係わるコンテンツの所有権は、いずれも「台北料理王コンペティション」主催者に帰属します。
2. 競技活動における知的財産権は「台北料理王コンペティション」主催者に帰属し、転載、複製等の利用にあたっては、大会側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主催者がすでに商標権を取得しており、特に使用を許諾された場合を除き、台北料理王コンペティション主催者の書面による同意を得ることなく、方法を問わず、本活動に関する情報および素材を模倣、変更、コピー、出版、アップロード、伝送および開示することはできません。
4. 主催者は実情に応じて、競技の規則を変更する権利を留保します。
5. 本活動の質の高さを維持し、参加選手の権利を保障するため、大会側の同意を得ることなく、メディアの取材を受けることはできません。
6. 本同意書に不備があれば、双方が平等互恵の原則のもとに協議して定め、合意に達しなければ、台湾士林地方裁判所を第一審管轄裁判所とすることに、双方は同意します。

申込部門	個人 ☐ 調理スキル大賞 個人 ☐ 創作料理個人部門 団体 ☐ (キャンパスおよびプロ、いずれも可)		
連絡先氏名		電話	
		携帯電話	
メールアドレス (必須)			国別

団体 / チーム名	(プロ団体部門は団体名を、キャンパス団体部門は学校名を記入)			
参加者リスト (完全な情報を提供してください)				
	1	2	3	4
氏名				
身分証番号 または旅券番号				
署名押印欄				

*参加同意書に署名後、2024 年 3 月 25 日 (月) 午後 5 時前に本会メールアドレス

cook.king@msa.hinet.net まで送信してください。

*すべての参加選手本人が署名し、身分証番号を記入しなければならず、本人の署名または押印で

はない場合、申込手続きが未完了とみなします。

[別紙 1-4] *フォームはイベント公式サイトからダウンロード可能 <https://www.cookking.com.tw>

2024 世界料理王台北コンペティション レシピと調理方法

申込部門	□創作料理個人部門		出品順序	熱い創作料理→冷たい創作料理				台 数	
参加チーム / チーム名									
料理名	(温かい料理)				(冷たい料理)				
	中国語 名称	数量	中国語 名称	数量	中国語 名称	数量	中国語 名称	数量	
メイン食 材									
副食材 付合せ材									
調味料									
調理方法 / 特色									

コンテンツに係わる権利はいずれも大会側に帰属します。「料理王」関連の出版物に登載されることから詳細に記入し、完全な情報を提供してください。

2024 世界料理王台北コンペティション レシピと調理方法

申込部門	□団体部門		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 / 付合せ材		調味料			調理方法 / 特色	
	中国語 名称	数量	中国語 名称	数量	中国語 名称	数量			
(前菜)									
(温かい料理 1)									
(温かい料理 2)									
(点心)									

コンテンツに係わる権利はいずれも大会側に帰属します。「料理王」関連の出版物に登載されることから詳細に記入し、完全な情報を提供してください

[別紙 1-6] *フォームはイベント公式サイトからダウンロード可能 <https://www.cookking.com.tw>

テキストによるテーマ説明：

作品名および意図したもの、発想の原点をテキストで、選手本人が叙述してください。A4 サイズのブリistol紙で作成してラミネート加工し（色は問わない）、テーブルスタンドの形で作品の右側に立てて置きます。テキストには、作者または会社の名が**出てきてもかまいません**。

2024 世界料理王台北コンペティション 調理スキル大賞 コンセプト説明書

作品 名 称	中国語			
	英語			
作品規格	長さ	寛	高さ	(cm)
材料				
01		05		
02		06		
03		07		
04		08		
コンセプト説明欄			選手の写真	

コンテンツに係わる権利はいずれも大会側に帰属します。「料理王」関連の出版物に登載されることから詳細に記入し、完全な情報を提供してください。