

## 「新潟市若手料理人コンテスト 2022」決勝審査の材料・料理の持込基準について

### 1. 基本的事項

- 今大会では事前に仕込んだ食材・調理済み食材をある程度持ち込むことができます。フードロス削減のため、必要最低限のものを持ち込むようにしてください。
- また、新潟市食育・花育センターに無い調理器具・機材は持ち込むことができますが、火気器具及び加熱を伴う調理器具の持ち込みは禁止します。調理は決められた調理台のみで行うものとします。会場の器具・備品の設置状況は会場下見でご確認ください。
- 持ち込み食材は、別紙 3「決勝審査持ち込み届出書」を事前に市へ提出してください。ファイナリスト決定後、別途提出メーチェット等をお知らせいたします。
- 持ち込み食材・調理器具は、厨房審査時に審査員がチェックを行います。

### 2. 事前準備と持ち込みを許可するもの

(素材自体の製造・食材として利用できるまでに長時間を要するもの)

#### 【事前準備例】

- 抽出：フォン・ド・ボー、ブイヨン、洋風魚だし、和だし等の出汁類
- 浸水：水に戻した乾物（茸類等）、浸水した米（もち米、玄米含む）、豆類
- 浸漬：マリネなど、食材を前もって液体に浸漬し調味したもの
- 発酵：麴・味噌など、長期発酵を要する食材等を前もって発酵処理したもの

#### 【持ち込み食材例】

- 野菜：必要分量を切り出し、計量・皮を剥くところまで可
- 魚：ウロコ、内臓を取り除き、切り身・すり身に加工するところまで可
- 肉：細切れ、ミンチ処理まで可
- 生地類：伸ばした・型抜きしたタルト生地、パイ生地等
- 粉末調味料：塩、砂糖、薬味、スパイス等
- 液体調味料：オイル、クリーム、牛乳、味噌、しょうゆ、酒類、ジュース等
- 加工食品：梅干し、らっきょう、ピクルス、漬物、フルーツのシロップ煮、アルコール漬け、ドライフルーツ、ジャム等

### 3. 事前準備と持ち込みを許可しないもの

(すでに仕込みが完了しているもの、料理として成立するもの)

- ソースとして仕上がっているもの、市販のドレッシング
- 火入れ・加熱した食材全般

※加熱したもの・煮詰めたもの・調味したもの、市販品を一部加工（加熱調味等）したものを持ち込むことはできません。

### 4. 本選審査におけるサポートの役割について

- 行って良いこと：ファイナリストの指示を仰ぎ、食材の運搬・陳列、流し台の前でのスタンバイおよび洗い関連作業
- 行ってはいけないこと：下ごしらえ、包丁の利用、煮炊き、調理、味付け、盛り付け等

本基準に記載のない事項は、市へ確認を行ってください。

食と花の推進課 TEL:025-226-1802 E-mail:shokuhana@city.niigata.lg.jp