

## 全国高校生ガストロノミー甲子園 2025 決勝大会 実施要項

開催日：8月18日（月）～8月20日（水）

※遠方の高校は、8月17日（日）から移動

※VISONにて宿泊予定

開催場所：VISON EVENT DOME（三重県多気郡多気町ヴィソン 672 番 1 食祭 1）

審査員：coming soon

優勝副賞：美食のまちサンセバスチャン市での料理研修

準優勝副賞：今後決定 ※昨年 AQUAIGNIS での店舗研修

第3位副賞：今後決定 ※昨年 松阪牛 1kg 相当(直営精肉店「若竹」)

### 《スケジュール》

初日 オリエンテーション、メニュー作成

2 日目 決勝大会、食材講習、懇親会

3 日目 調理講習会、解散

### 《旅費・宿泊について》

旅費及び、宿泊費は大会事務局が規定内で負担いたします。

### 《ルール》

「松阪牛」とヴィソンの食材を組み合わせたセットメニュー

「松阪牛」をメイン食材に、ヴィソンで調達したお野菜やこだわりの調味料をメインの1皿と、主食（ごはん：炊き込み可）・汁物を組み合わせたセットメニューとして調理してください。

採点方法審査の最重要ポイントは「調理工程」と「料理の仕上がり」ですが、コスト管理や食材への理解をプレゼンテーションで伝えていただく表現力も審査をいたします。

また、コストやスケジュールを含めたマネジメントスキルについても審査の対象とします。

### 【大会規定】

- 料理を制限時間 100 分間で、3 人前を作っていただきます。  
(審査員試食用と撮影用・展示用で合計 3 人前を完成させてください)  
(規定時間内で、審査用に 1 人前を事務局が準備した器に 3 セットに小分けしてください)
- 時間内で調理を開始し、完成させてください。  
(事前の仕込みや、調理加工商品の使用は不可となります)
- 食材原価は、3 人前を規定金額内で料理。  
原価内訳・調理内容は前日 18 時まで提出してください。
- 時間内に未完成だった場合は、そのまま作品として提出してください。
- 調理は 15 分おきにスタートします。調理順は前日くじ引きで決定します。
- 和食、洋食、中華等のジャンルを問わず、参加者本人のオリジナルに限ります
- 主催者が再現、出版、商品化等を行うことに支障のないもの

### 【特別ルール】

- ・野菜の水煮（味をつけていない加工品は OK）
- ・ミックスジュース（調理工程で使用するのであれば OK）
- ・トマトソース（味の審査にかかわるため NG）
- ・だし（事前の調理は NG）
- ・果実や野菜のペースト（素材からの調理することが基本となるため NG）
- ・お米の浸水は、事前ではなく時間内で行ってください。

### 【調理道具・食器】

- 料理を盛り付ける食器は、前日会場に用意したものからお選びください。
- 一部の調理機器は共同での使用になります。希望の時間で使用できない場合もありますので、その点を考慮してレシピを考えてください
- コックコート・エプロンもしくは前掛け・包丁は必ずご持参ください。
- その他の調理器具は共通で用意いたします（別紙参照）
- ミキサー、フードプロセッサーなど共通使用の道具を使用の場合は、使用後は必ず洗浄して、もとの場所に戻してください。
- スライサーやワッフルスライサーなどの持ち込みも可能です
- 炭火、わら、薪への着火は消防の関係で不可とします。

### 【食材・調味料】

- 食材は会場に準備しているものをお使いください。（食材は前日に発表）  
一部調味料や食材をヴィソン内の店舗で購入いただくこともできます。  
使用できる金額には限りがあります。
- メイン食材の「松阪牛」は、ブロック肉で準備いたします。
- 購入食材に関しては、購入単価ではなく、使用量で金額を算出します。  
例) バジル 1P 購入価格 200 円 使用量半分の場合 100 円と計算  
人参 1 P (3 本入り) 購入価格 150 円 使用量 1 本の場合 50 円と計算
- 基本調味料は各ブースにあります。事前計量は不可です。
- 共通調味料は共有ブースに用意があります。使用量だけを各自確保してください。
- 粉類、砂糖類、油脂類、スパイスなどの事前計量は不可とします。
- 各種市販加工品は食材として定着し、日常使用されているものは使用可能です。  
例) ベーコン、生ハム、パンチェッタ、パン及びパン粉、  
トマトペーストやドライトマトなどトマト加工品、オリーブ、アンチョビ、チーズ等

### 【審査】

審査員は 3 名になります

- 審査は、会場内のステージで実施いたします。
- 2 校まとめでの審査となります。
- 作品のプレゼンテーションを行った後、試食、質疑応答となります。
- 試食用のカトラリーは事務局の方で用意します（箸、ナイフ、フォーク、スプーン）
- 特殊なカトラリーが必要な方はご持参ください。  
\* 試食審査終了後は、各自使用したブースに戻って、ブースの片づけをお願いします

※決勝大会は多少のルール変更がある可能性がございます。

※決勝進出の際に改めて詳細をお送りいたします。