

第8回高校生「下関」カレー甲子園2023実施要項 ～高校生によるアイデアカレーコンテスト～

主催：東亜大学 後援：下関市/下関市教育委員会

東亜大学主催、下関市、下関市教育委員会に後援いただき、第8回高校生「下関」カレー甲子園2023を下記のとおり開催いたします。

今年は、『スポーツにちなんだカレー』というテーマで、オリジナルのアイディアでグランプリを目指していただきます。

多くの高校生の皆さんの参加をお待ちしております。

記

主催：東亜大学

後援：下関市、下関市教育委員会

趣旨：山口県下関市に位置する本学は、管理栄養士養成コースを有する大学として、高校生に『食』への関心を高め安心・安全な食生活の啓蒙と、『食』の創造を通してものづくりやチャレンジすることの大切さを体験する機会を提供することで、地域創生や地域人材育成を目的に、地域活性化の一助となる取り組みと位置づけ、下関市・下関市教育委員会の後援をいただき開催するものです。

テーマ：『スポーツにちなんだカレー』

2023年は、WBCでの日本優勝を皮切りに、世界水泳、バスケットボールワールドカップ、ラグビーワールドカップなど、日本国内で世界大会が開催されます。
今年は、『スポーツにちなんだカレー』をテーマとしました。「野球にちなんだカレー」、「スポーツ選手向きのカレー」、「スポーツ観戦のためのカレー」など、高校生の自由な発想で、オリジナルカレーを考案してください。

応募資格：単独もしくは同じ高校に通う3名以内のグループ。

都道府県、全日、通信、定時、単位制を問わず、高校生であれば参加可能。

※担任、クラブ顧問などの学校関係者、もしくは保護者の許可が必要となります。

応募方法：専用の応募用紙（エントリーシート、参加承諾書、レシピ、完成写真）を事務局宛に郵送してください。

応募締切：2023年9月15日必着

お問い合わせ：〒751-0807 山口県下関市一の宮学園町2-1

東亜大学 医療学部 健康栄養学科 高校生「下関」カレー甲子園事務局

TEL：083-257-5032 E-mail：curry@toua-u.ac.jp

※事務局運営の都合上、メールでのお問い合わせをお願い致します。

レシピの条件：１ オリジナルで未発表であること。

２ 調理開始から盛りつけまでが９０分以内で終了すること。

選考：１ 書類選考で本選出場校を決定。

２ 本選（２０２３年１０月２８日）では、東亜大学の調理学実習室を使用し、実際に調理していただきます。使用する食材や調味料※は、出場者が用意してください。（６人分）

※食材や調味料購入費、本選会場までの旅費は、ご自身でご負担いただくことをご承知おきください。

スケジュール：予 選 ２０２３年９月１５日（金）必着。

予選通過者には１０月６日（金）までに、書面で通知します。

本 選 ２０２３年１０月２８日（土）東亜大学 ７号館

参加者集合	１０：００
開会式	１０：３０
調理	１１：００～１２：３０
審査	１２：３０～１３：００
表彰式	１３：３０～１４：００

※上記の時間は多少前後することがございます。

賞・副賞：・東亜大学学長賞

- ・中国料理敦煌総料理長賞
- ・ＪＡＬ賞
- ・下関観光コンベンション協会会長賞
- ・シーモール下関専門店街賞
- ・東亜大学医療学部長賞

※本選参加者には、上記のほかに景品をご用意しております。また、ご応募いただいた皆様全員に、参加賞をお渡しします。

審査基準：１次審査（書類審査）

- ・独創性（アイディアの斬新性）料理内容に新規性、創意工夫があるか
- ・汎用性 食材の入手しやすさや価格
- ・盛り付け 美しさ、楽しさ

※本選審査では上記に味覚（味、口ざわり、色合い、食べやすさ）が追加となります。

承諾書・エントリーシート

東亜大学主催「高校生『下関』カレー甲子園」に出場するにあたって、

- 1 本選の様子が撮影され、広報媒体として使用すること
- 2 本選出場に際しては調理における注意事項に従うこと
- 3 本選時に出場者の変更がないようにすること

を許可・承諾します。

【高校名】

_____高校

【氏名（ふりがな）】

① ()

② ()

③ ()

【代表者の連絡先】

住所：

氏名：

電話番号：

【顧問・担任の先生もしくは代表者の保護者の連絡先】

住所：

氏名：

電話番号：

※必ず学校の担任・クラブ顧問などの先生か代表者の保護者の方の許可・承諾をとってください。

※必ずカレーのできあがり写真を添付してください。書類・写真の返却はできません。

あらかじめご了承ください。

○レシピ名

○材料（6人分）

○作り方（6人分）

○アピールポイント

写真張り付け欄

※衛生上の理由から、肉・魚・卵・乳製品は必ず加熱処理して提供して下さい。