

## 第9回高校生「下関」カレー甲子園2024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 医療学部 健康栄養学科 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9回高校生「下関」カレー甲子園2024を下記のとおり開催いたします。

今年は、『ワールドベストカレー』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 医療学部 健康栄養学科

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：『ワールドベストカレー』

東亜大学は世界各国に協定校・提携校があり、たくさんの留学生が学んでいます。また、全学生が海外研修・海外留学に参加する日本初のプロジェクトがあるなど、世界とのつながりが深い国際的な学びの場です。今年は世界に目を向けて、国や地域をイメージしたカレーを自由な発想であなたが思う「ワールドベストカレー」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。

県立、私立、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、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：2024年7月12日（金）必着

お問い合わせ：〒751-8503 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（2024年8月31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※1は、出場者が用意してください。（4人分）※2

※1 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。

※2 今年度よりレシピが4人分に変更となりましたのでご注意ください。

スケジュール：予 選 2024年7月12日（金）必着。

予選通過者には8月2日（金）までに、書面で通知します。

本 選 2024年8月31日（土）東亜大学 7号館

参加者集合	9：45
開会式	10：15
調理	10：45～12：15
審査	12：20～12：50
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
- 4 受賞作品となった場合、当大学学祭にて提供されること  
※レシピにアレンジが加えられる場合がございます。

を許可・承諾します。

【高校名】

【氏名（ふりがな）】

\_\_\_\_\_ 高校

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：

メールアドレス：

※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（4人分）

○作り方（4人分）

○アピールポイント



※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。