



日本シャルキュトリ協会(ACFJ)主催

第3回パテ・クルート世界選手権アジア大会 2017 参加募集要項

Championnat du monde de Pâté Croûte Edition 2017

本年で第3回を迎える日本シャルキュトリコンクール。昨年は全国よりプロフェッショナル36名のエントリーがあり、ハイレベルな戦いが繰り広げられました。本大会優勝者は、仏料理界で大きな注目を浴びる「パテ・クルート世界選手権決勝」にアジア代表として出場していただきます。また、決勝大会後には本場シャルキュトリへのさらなる研鑽を深めていただくべく、シャルキュトリ特別研修へご参加いただきます。

◆テーマ：パテ・クルート(Pâté-Croûte)

伝統とオリジナリテが融合したフレンチシャルキュトリの代表。

全体の味わい、パテの構成とともに、パテ全体とカットした断面の美しさも大事な審査基準となる。

◆参加資格：プロの料理人、シャルキュティエ、パン製造業者、パティシエ、ケータリング業者に限る。

◆参加費：6,000円 / 日本シャルキュトリ協会会員特別価格：3,000円 (ご入金後の返金はいたしかねます)

ただし、法人会員様の場合は1社につき会員価格での出場は社員に限り3名様まで。

協会会員申し込みはこちら <http://www.charcuterie.jp/member.html>

◆応募方法：

- <参加申込み> 提出書類①を郵送にて提出 ⇒ **4月3日(月)事務局必着**
<予選書類一式提出> 提出書類②-⑤を郵送にて提出 ⇒ **4月14日(金)事務局必着**

【提出書類】応募用紙は協会HPよりダウンロード <http://www.charcuterie.jp/>

①参加申込書

②ルセット(作り方)：日本語

③材料表：日本語とフランス語(フランス決勝大会に提出するため)

※予選、決勝審査ともに、パイ生地(クルート)・ジュレ・ファルス(詰め物)の3つの要素が評価対象となります。

必ず3つの構成を記入下さい。

④作品のカラー写真：全体(パテ丸ごと)と皿盛り(白無地皿、直径24.5cm以内)

※皿盛りはカット一枚をそのまま使用すること。(盛り付け自由、審査対象外)

⑤参加費の振込金受領証コピー

*提出書類は指定の用紙に限ります。提出書類の返却はいたしませんのでご了承下さい。

◆提出書類送付先：

日本シャルキュトリ協会事務局

〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿 3-12-8 3F [Sopexa Japon 内] TEL：03-5789-2568

◆日程：

4月3日(月) 参加申込書提出締め切り

4月14日(金) 予選書類一式提出締め切り

4月19日(水) 協会ホームページ上にて**12名**のアジア大会決勝出場者発表

5月18日(木) アジア大会決勝、授賞式及びソワレ開催

◆決勝会場：ルヴェ・ソン・ヴェール駒場
東京都目黒区駒場 3-8-1 東京大学駒場校構内
Tel : 03-5790-5931 アクセス : <http://leversonverre-tokyo.com/restaurant/komaba/>

◆審査方法：「パテ・クルート世界選手権」公式規定に準ずる。
アジア予選：書類審査。決勝出場枠は12名
アジア大会決勝：試食審査。パテ・クルート3本（冷蔵に限る）は決勝前日に会場へ郵送。

◆参加費お支払い先： ※必ず参加者のお名前が分かる様にお手続き下さい。

銀行名：三井住友銀行
店番号：026(銀座支店)
口座番号：(普通) 8239712
口座名：日本シャルキュトリ協会 (ニホンシャルキュトリキョウカイ)

【お問い合わせ】

日本シャルキュトリ協会事務局(ACFJ :Association de la Charcuterie Française au Japon)
〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿 3-12-8 3F [Sopexa Japon 内]
TEL : 03-5789-2568 / Fax : 03-5789-2569 Mail : info@charcuterie.jp Web site : <http://charcuterie.jp/>

協賛



後援



フランスシャルキュトリ・
ケーターリング・食肉加工工業連盟
(FICT)



フランス農業・農産加工業・林業省 / 在日フランス大使館



フランス農事功労章受章者協会
(MOMAJ)

特別協力

Lever son Verre TOKYO

ルヴェ・ソン・ヴェール



フランス料理文化センター

sopexa

SOPEXA