



日本シャルキュトリ協会

日本シャルキュトリ協会(ACFJ)主催

8ème Championnat du monde de Pâté-Croûte 2023 Sélection Asie

第 8 回パテ・クルート世界選手権アジア大会 2023 参加募集要項

ヨーロッパの食文化を語る上で欠かせない「シャルキュトリ」。中でも古典的かつ最もガストロノミックな「パテ・クルート」は高い技術とセンスを要するシャルキュトリのひとつです。

本年度も世界大会決勝への出場権を賭け、アジア大会参加者を募集します。

◆日程： 第一次審査： 2023 年 9 月 19 日(火) アジア大会決勝： 2023 年 10 月 17 日(火)

◆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。

◆応募資格：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（参加費の返金はいたしかねます）

※法人会員様の場合は 1 社につき 3 名まで会員価格での参加が可能。（法人会員社員に限る）

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

◆表彰：優勝 トロフィー及びディプロム、フランス往復航空券、フランス研修滞在補助金 10 万円、副賞
2 位 トロフィー及びディプロム、フランス往復航空券、フランス研修滞在補助金 10 万円、副賞
3 位 トロフィー及びディプロム、副賞
入賞 ディプロム、(協賛企業による副賞の可能性あり)

◆応募方法：

参加申込み提出：書類①を郵送にて提出⇒ **9 月 1 日(金)事務局必着(消印有効)**

第一次審査書類一式提出：書類②-④を郵送にて提出⇒ **9 月 12 日(火)事務局必着(消印有効)**

作品提出：⑤(パテ・クルート半サイズ/15cm程度)郵送または宅配便にて提出

⇒ **9 月 19 日(火)フランス大使公邸へ午前中必着**

(前日の納品はできません。詳細は追ってご連絡します)

【提出書類】応募用紙のダウンロード(公式ホームページ) <http://charcuterie.jp/>

① 参加申込書

② ルセット(作り方)：日本語 & 作品のカラー写真

③材料表：日本語とフランス語(フランス決勝戦に提出するため)

※第一次審査、決勝ともに、パイ生地(クルート)・ジュレ・ファルス(詰め物)の3つの要素が審査評価対象。必ず3つの構成を記入ください。

④参加費の振込金受領証コピー

※提出書類は指定の用紙のみ可。提出書類の返却はいたしません。ご了承下さい。

⑤作品：パテ・クルート半サイズ(15cm程度)を型が崩れないように包装の上、クール便にて提出してください。(包材や容器などは返却できません)

◆提出書類送付先：日本シャルキュトリ協会事務局

〒101-0064 東京都千代田区神田猿楽町 2-7-5 NKビル 4F [株オーダス内]

◆日程：

参加申込み締め切り：9月1日(金)

第一次審査書類一式提出：9月12日(火)

作品(パテ・クルート半サイズ約15cm)提出：9月19日(火)午前中 フランス大使公邸

第一次審査：9月19日(火)午後 フランス大使公邸

第一次審査発表：9月20日(水)

アジア大会決勝：10月17日(火)

◆アジア大会第一次審査会場：フランス大使公邸

〒106-8514 東京都港区南麻布 4-11-44 Tel: 03-5798-6000

◆審査方法：「パテ・クルート世界選手権」フランス大会公式規定に準ずる。

アジア大会第一次審査：書類・試食審査。決勝出場枠は12名

アジア大会決勝：作品審査・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、もしくは当日持参とする。

◆参加費お支払先：

参加申込みいただいた方に振込先を個別にお知らせいたします。

振込時には参加者のお名前が分かる様に、また会員の場合は会員番号もご明記ください。

【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)

〒101-0064 東京都千代田区神田猿楽町 2-7-5 NKビル 4F (株オーダス内)

Tel:03-5615-8068 Mail :info@charcuterie.jp Web site:<http://charcuterie.jp/>