



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

## 9ème Championnat du monde de Pâté-Croûte 2024 Sélection Asie

### 第9回パテ・クルート世界選手権アジア大会 2024 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： 2024年7月2日(火) アジア大会決勝： 2024年9月10日(火)

◆テーマ：パテ・クルート(Pâté-Croûte)

伝統とオリジナリティ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⇒ **6月18日(火)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⇒ **6月25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

⇒ **7月2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)

尚、当コンクールの世界選手権決勝が終了するまでご自身の作品を公開しないようご注意ください。

【提出書類&作品】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:6月18日(火)

第一次審査書類一式提出:6月25日(火)

作品(パテ・クルート半サイズ約15cm)提出:7月2日(火)午前中 フランス大使公邸

第一次審査:7月2日(火)午後 フランス大使公邸

第一次審査発表:7月3日(水)

アジア大会決勝:9月10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](mailto:info@charcuterie.jp) Web site:<http://charcuterie.jp/>