

パテ・クルート 職人の 世界一を目指す

Championnat du monde de Pâté Croûte Edition 2018 Sélection Asie

「シャルキュトリ」の中でも、特に高い技術とセンスを要する「パテ・クルート」。
この技術を競う世界大会が今年、記念すべき第10回を迎える。
この決勝大会への出場権を賭け、アジア大会の開催が決定。
優勝者にはトロフィーに加え、フランス往復航空券、シャルキュトリ研修補助金10万円が贈呈される。
このチャンスを逃さぬよう！

第4回 パテ・クルート世界選手権 アジア大会 2018

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

参加費 **6000円**、ACFJ会員は**3000円**（参加費の返金はいたしません）

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。

①書類審査（アジア予選）

7月18日（水）協会公式ホームページ上で結果発表！

料理王国9月号にて12名のファイナリストを発表

②作品審査・試食審査（アジア大会決勝）

決勝日程・会場 9月6日（木）ルヴェ ソン ヴェール 駒場

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。

応募方法

参加募集要項を確認いただき、参加される方は応募用紙を公式ホームページからダウンロードし、

2018年7月6日（金）までに①参加申込書を、

2018年7月13日（金）までに下記②～⑤予選書類を日本シャルキュトリ協会事務局へ郵送で提出ください。（応募方法は郵送に限りません）

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

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）

※予選、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つの構成を記入すること。

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。盛り付けは自由。（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のみ可。提出書類の返却はいたしません。ご了承下さい。

問い合わせ

日本シャルキュトリ協会事務局（ACFJ）

☎03-5789-2568 ✉info@charcuterie.jp

詳しくは「日本シャルキュトリ協会」ホームページまで

<http://charcuterie.jp/>

参加募集 要項



上：第3回パテ・クルート世界選手権アジア大会優勝者の塚本治シェフ（中）の作品。
下：審査員の皆さん。