



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

## 10ème Championnat du monde de Pâté-Croûte 2025 Sélection Asie

### 第10回パテ・クルート世界選手権アジア大会 2025 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、当コンクールは日本で記念すべき10周年を迎えます。世界大会決勝では世界チャンピオンを輩出しているアジア大会への注目が高まっています。さらなる飛躍に向け、アジア大会参加者を募集します。

◆日程： 第一次審査： 2025年7月11日(金) アジア大会決勝： 2025年10月28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。

※協会会員申し込みはこちらから <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E-MAILにて提出⇒ **6月27日(金)事務局必着**

第一次審査書類一式提出：書類②-④をE-MAILにて提出⇒ **7月4日(金)事務局必着**

作品提出：⑤(パテ・クルート半サイズ/15cm程度)を宅配便にて提出

②と③の書類をクリアファイルに入れて作品と共に送ってください。

⇒ **7月11日(金)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(公式ホームページより) <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(アンティエと断面 2枚)

③ 材料表:日本語とフランス語

※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 参加費の振込証明書のコピー

※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: 本年度からE-MAILにて承ります。

日本シャルキュトリ協会事務局: [info@charcuterie.jp](mailto:info@charcuterie.jp) まで

◆日程:

参加申込み締め切り:6月27日(金)

第一次審査書類一式提出:7月4日(金)

作品(パテ・クルート半サイズ約15cm)&書類提出:7月11日(金)午前中 フランス大使公邸

**第一次審査:7月11日(金)午後 フランス大使公邸**

**第一次審査発表:7月12日(土) (当協会HP上にて)**

アジア大会決勝:10月28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送付。  
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:080-1391-9800 Mail :[info@charcuterie.jp](mailto:info@charcuterie.jp) Web site:<http://charcuterie.jp/>