

レシピ用紙記入例

写真は重要。はつきり写った画質の良いものを選びましょう。切って中身(断面)を見せるのも一手、切らずに外観を見せるのも一手。遠すぎず、近すぎず。

第4回「焼肉料理コンテスト2025」レシピ用紙

※必要枚数をコピーのうえ、記入・写真貼付し郵送応募。コピーの方をお手元に残して下さい。

テーマ「焼肉店の新定番！温かい麺」

作品名松阪牛具だくさん　　ピリ辛カルビラーメン

作品PR松阪牛の余韻が長いカルビスープを料理の中心にアレンジし、松阪牛の旨みとカルビの旨みを融合させた、温かいラーメンを作りました。

用 途	材 料 名・調 味 料 名	1人分の 個数・分量(単位)	1人分の 総込量(円)	1人分の 売 価	備 考
食材 A	・ニラ ・しいたけ ・大根 ・玉ねぎ	15g 20g 50g 20g	10円 20円 20円 15円		
食材 B	・松阪牛すね肉 ・砂糖 ・塩 ・醤油 ・水	100g 25g 1g 25cc 150cc	300円 5円 1円 7円		
食材 C	・チキンスープ	300cc	50円		
食材 D	・あら南蛮 ・ゴマ油 ・ニンニク ・麺 ・醤油かえし	10g 20g 3g 140g 150cc	10円 30円 1円 120円		

原 価589円(税込)
原 価 率34.6%
1人前(税込)1,700円

普及性のある面白い作品名がほしい。但し作品内容との整合性に注意。

レシピでは表現できないことを200字以内で表現してください。

用途ごとに分けて書くとき審査員も読みやすいです。

少量の調味料はまとめて記入してもOK。但し少額でも原価額を書くこと。

主 催 者 記 入 欄

作品写真

料理工程

作り方(撮影時案内で使う調理内容)※撮影・全て書きまわすこと。※撮影時案内で使う調理内容※撮影時案内で使う調理内容※撮影時案内で使う調理内容

作り方は簡条書きで書いてください。

①大根は下茹でをする。玉ねぎはスライス。

②食材Bを煮込み、スープのかえしを作る

③食材Dを混ぜて辛味の素を作る

④麺をゆでる

⑤チキンスープに食材Aを入れる。Bで煮込んだ松坂牛すね肉、食材Bで作った醤油かえし、茹でた麺を入れる。

⑥食材Dの辛味の素を入れて完成

工程は手順ごとに分けて書いてください。

必ず1枚でまとめること。

決勝日に用いる食材が応募時点で入手できず写真を代用品で撮影した場合は「写真は代用品(一般的な品種もしくは他産地のもの)の使用」と記入すること。

原価率は35%以内で。売価は2,000円以下で。

キリトリ線

第4回「焼肉料理コンテスト2025」エントリー用紙

※必要枚数をコピーのうえ、記入・写真貼付し郵送応募。コピーの方をお手元に残して下さい。

(下記注意事項をお読みになり、同意の場合は□に✓を入れご応募下さい。又、公平を期すため、審査員は審査にあたりこのページを見ることはありません。)

氏 名 等

ふりがな

年 月 日生(歳) 男・女

＜お店での役職＞ ※当てはまるもの1つに○印
1. 経営者 2. シェフ(料理長)
3. スーシェフ(副料理長) 4. 料理人
5. アルバイト 6. その他()

自宅の住所等

〒

電 話:

F A X:

携帯電話:

店 名 ・ 社 名 等

ふりがな

正社員数(経営者・パート・アルバイトを除く) 人

＜業種業態＞ ※当てはまるもの1つに○印
1. 焼肉店 2. ホルモン店 3. 韓国料理店
4. 焼肉系居酒屋 5. その他()

お店・会社の住所等

〒

電 話:

F A X:

E mail:

お店紹介

入賞された場合、その栄誉を称え「焼肉ビジネスフェア」「焼肉新聞」にてお店・料理人のPRに努めてまいりますので、差し障りのない範囲でご記入下さい。

店休日:

営業時間: 昼 時 分～L0 時 分 夜 時 分～L0 時 分

アンケートにご協力ください

Q 1: 今回の応募作品について
1. 過去に考案したもので、現在お店で提供している 2. 過去に考案したもので、現在お店では提供していない
3. 今回の応募をきっかけに考案したもので、今後お店で提供していく予定
4. 今回の応募をきっかけに考案したもので、お店で提供する予定は今のところない

Q 2: 今回の焼肉料理コンテストへの応募は、どのような点で有意義だとお考えですか？(複数回答可)
1. 新商品(新メニュー)開発のよい動機づけになる点
2. 料理人としてのスキルアップ・キャリアアップに役立つ点
3. 料理人としての知名度向上や、お店・会社のPR(入賞した場合)に役立つ可能性がある点
4. 著名な審査委員に自分の作品を審査し、コメントしてもらえる点
5. 焼肉の食文化を考える機会になる点
6. その他()

Q 3: 関心事項・課題、今後取り組んでいきたいことについて、差し支えない範囲で教えてください(複数回答可)
1. 新商品・新メニュー開発 7. ホームページなどウェブの充実 13. その他
2. 他店との差別化 8. 店舗所在エリアの活性化
3. 自身や従業員のスキルアップ・教育 9. 食材の調達・仕入先の拡大
4. 従業員の採用・定着 10. 焼肉業界への仲間意識拡大
5. 料理人どうしの技術交流や情報交換 11. 資金繰り・経営改善
6. お店のPR・売上向上 12. 自身の独立開業

Q 4: 「焼肉料理コンテスト」を何で知りましたか？(複数回答可)
1. チラシ・パンフレット 4. 知人から紹介されて 7. その他
2. ホームページ 5. 事務局など主催関係者から紹介されて
3. Facebook 6. 勤務先で紹介されて

Q 5: 日頃、料理に関する情報収集やスキルアップのために、どのような機会や媒体を活用していますか。(複数回答可)
1. 勉強会 2. ウェブサイト 3. 業界団体などのセミナー 4. 雑誌 5. その他()
参考：にされている媒体の名称をよろしければお教えてください()

Q 6: 「全国焼肉協会」事務局では会員増強に努めています。
1. 会員になりたい 2. パンフレットを送ってほしい 3. 無料の相談・説明をしてほしい

※ご記入いただいた個人情報・事業所情報は厳重に管理し、「焼肉料理コンテスト」(全国焼肉協会)からご連絡をする際に使用するほか、当協会からの食に関する情報提供に使用します。ただし、応募者の氏名、年齢、社名・店名およびその住所・電話番号、お店紹介、作品名、PR文、写真、材料・レシピは、審査結果にかかわらず、当協会にその使用权が帰属するものとし、そのまま、あるいは適宜編集を加えたうえで、マスメディア向けの報道発表資料、出版物、広報紙、インターネットサイト等の広報媒体等に掲載する場合があります。

※ご提出いただいた応募関係書類一式(写真含む)は審査結果にかかわらず返却しません。なお、応募後は応募内容の加筆・修正ができません。

※審査および審査結果、審査委員コメントに関しては、一切お答えできません。

※ご応募およびご応募作品につき第三者と紛争が生じた場合当協会は一切責任を負いません。

※決勝競技と表彰式は、報道機関、当焼肉協会および協賛企業の関係者ならびに撮影・広報担当者に公開しますので、応募者(入賞者)の肖像が撮影され、その写真・映像が様々な広報媒体にて掲載・放映される可能性があります。また、当焼肉協会は、その事業の範囲内で当該写真・映像を使用する場合がありますので、予めご了承下さい。

※応募書類が主催者に提出された時点で、上記および募集要項の記載内容について承諾いただいたものとみなします。

□ 上記内容に同意いたします

主催者記入欄

応募番号

決勝番号

第4回「焼肉料理コンテスト2025」レシピ用紙

※必要枚数をコピーのうえ、記入・写真貼付し郵送応募。コピーの方をお手元に残して下さい。

テーマ	「焼肉店の新定番！温かい麺」															応募番号									
作品名	ふりがな															決勝番号									
	日本語訳																								
作品PR	※200字以内で記述して下さい。																								

用 途	材 料 名・調 味 料 名	1人分の 個数・分量(単位)	1人分の 税込原価(円)	備 考
	※応募時点ではなく、決勝時点で 現実的に入手可能な食材とすること			

原価	1人前 (税込)	円	原価率	$\text{原価} \div \text{売価} \times 100$	%	売価	1人前 (税込)	円
----	----------	---	-----	---------------------------------------	---	----	----------	---

作品写真

※作品写真を1枚用意し、裏面に作品名を記入し、ここにノリで貼り付けて提出して下さい。

※写真の被写体は、下記「作り方」欄記載通りの材料・製法で調理したものとして下さい。

ただし、応募時点では「作り方」記載通りの食材が季節上入手できない場合に限り、代用品を用いて調理したものを被写体とすることを認めます。その場合「材料名・調味料名」欄の当該食材の記載箇所付近に、代用品で写真撮影した旨を特記して下さい。

※写真の被写体となる応募作品は、審査員に最もアピールしたい態様・盛付として下さい。
(中身や断面が見えるように切った状態でも、切らないままの状態でも、どちらでも自由。
ただし、「作り方」欄に記載のない添え物や装飾物は不可とします。)

※皿や器は、店名、社名が判別できるようなものは避けて下さい。皿や器の上に載らない
応募作品以外のもの(グラス、飲み物、装花、マットなど)は被写体に含めないで下さい。

※写真では表現しきれない場合は、左記作品PR欄に言葉で表現して下さい。

※写真は、はっきり写った、画質の良いものとして下さい(画像や色の修正等不可)。

主催者記入欄

料 理 工 程	作 り 方（競 技 時 間 内 で 行 う 調 理 内 容） ※簡条書きで第三者が再現できるように記入 ※下記欄に全て書きまとめること ※決勝会場での共用設備・器具その他特殊設備・器具を使用する場合は使用タイミングと使用法を明記

レシピ用紙記入例

写真は重要。はっきり写った画質の良いものを選びましょう。切って中身(断面)を見せるのも一手、切らずに外観を見せるのも一手。遠すぎず、近すぎず。

普及性のある面白い作品名が好ましい。但し作品内容との整合性に注意。

レシピでは表現できなかったことを200字以内で表現してください。

用途ごとに分けて書くと審査委員も読みやすいです。

少量の調味料はまとめて記入してもOK。但し少額でも原価額を書くこと。

第4回「焼肉料理コンテスト2025」レシピ用紙

※必要枚数をコピーのうえ、記入・写真貼付し郵送応募。コピーの方をお手元に残して下さい。

テーマ	「焼肉店の新定番！温かい麺」			応募番号
作品名	ふりがな まつさかうしくだくさん ひりからかるひらーめん 松阪牛具だくさん ピリ辛カルビラーメン			決勝番号
作品PR	※200字以内で記述して下さい。 松阪牛の中でも特に旨味が強いすね肉をじっくり煮込んで旨味の余韻が長いカルビスープを作りました。韓国料理の中でもカルビチムという料理があり、それをピリ辛ベースにアレンジしました。通常は骨付きを使いますが松阪牛のすねはそれに負けない位、旨味が強く松阪牛の中でも安価で買えるので、付加価値の付いたラーメンを作ることができました。旨味と辛味のバランスをお楽しみ下さい。			
用途	材料名・調味料名 ※応募時点ではなく、決勝時点で現実的に入手可能な食材とすること	1人分の 個数・分量(単位)	1人分の 税込原価(円)	備考
食材 A	・ニラ ・しいたけ ・大根 ・玉ねぎ	15 g 20 g 50 g 20 g	10円 20円 20円 15円	
食材 B	・松阪牛すね肉 ・砂糖 ・塩 ・醤油 ・水	100 g 25 g 1 g 25cc 150cc	300円 5円 1円 7円	
食材 C	・チキンスープ	300cc	50円	
食材 D	・あら南蛮 ・ゴマ油 ・ニンニク ・麺 ・醤油かえし	10 g 20 g 3 g 140 g 150cc	10円 30円 1円 120円	
原価 1人前(税込) 589円		原価率 原価÷売価×100 34.6%	売価 1人前(税込) 1,700円	

作品写真			主催者記入欄
	料理工程	作り方(競技時間内で行う調理内容) ※箇条書きで第三者が再現できるように記入 ※下記欄に全て書きまとめること ※決勝会場での共用設備・器具その他特殊設備・器具を使用する場合は使用タイミングと使用法を明記	
	野菜準備	①大根は下茹でをする。玉ねぎはスライス。	
	醤油かえし	②食材Bを煮込み、スープのかえしを作る	
	辛味の素	③食材Dを混ぜて辛味の素を作る ④麺をゆでる ⑤チキンスープに食材Aを入れる。 Bで煮込んだ松阪牛すね肉、食材Bで作った醤油かえし、茹でた麺を入れる。 ⑥食材Dの辛味の素を入れて完成	

作り方は箇条書きで書いてください。

工程は手順ごとに分けて書いてください。

必ず1枚でまとめること。

原価率は35%以内で。 売価は2,000円以下で。

決勝日に用いる食材が応募時点で入手できず写真を代用品で撮影した場合は「写真は代用品(一般的な品種もしくは他産地のもの)を使用」と記入すること。