

日本シャルキュトリ協会(ACFJ)主催



第2回パテ・クルート世界選手権アジア大会参加募集要項

昨年に引き続き、本年もパテ・クルートコンクールを開催いたします。テーマはフランス国内外で今再び注目を浴びているクラシックかつ、テクニカルで味わい深いシャルキュトリの代表です。今回より規模を拡大してのアジア大会となります。

◆テーマ：パテ・クルート(Pâté-Croûte)

◆参加資格：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

ただし、法人会員様の場合は1社につき会員価格での出場は社員に限り3名様までとします。

協会会員申し込みはこちら http://charcuterie.jp/pdf/jca_applicationform_151005.pdf

◆申し込み方法

参加申込書と予選書類を郵送にて提出。**4月15日(金)事務局必着**

【参加申込書】協会サイト上にてダウンロード http://charcuterie.jp/topics_detail/160127.html

※提出書類①~⑤は指定の用紙に限ります。ご注意ください。

1. ルセット(作り方) 日本語
2. 材料 日本語とフランス語(フランス世界選手権決勝にも提出するため)
※パイ生地とファルス(詰め物)を分けて明記下さい。
3. 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)
提出書類の返却はいたしませんのでご了承下さい。

<提出先>

日本シャルキュトリ協会事務局
〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿 3-12-8 3F [Sopexa Japon 内]
TEL: 03-5789-2568

◆日程

4月15日(金) 第一次書類審査提出締め切り

4月20日(水) 協会ホームページ上にて決勝出場の通知をいたします。

5月19日(木) 決勝、授賞式およびソワレシャルキュトリの開催。ソワレでは審査対象のシャルキュトリを提供いたします。決勝詳細については随時ホームページにてお知らせいたします。

◆決勝会場：ルヴェ・ソン・ヴェール駒場 東京都目黒区駒場 3-8-1 東京大学駒場校構内
Tel : [03-5790-5931](tel:03-5790-5931) アクセス : <http://leversonverre-tokyo.com/restaurant/komaba/>

◆審査方法：本年よりフランスのパテ・クルート世界選手権規定に基づき開催いたします。

予選：書類審査。決勝出場枠は12名

決勝：試食審査。作品はパテ・クルート3本（冷蔵に限る）を提出して頂きます。

◆審査員（予定）

- パスカル・ジョリ氏（*初来日）：MOF（フランス国家最優秀職人章）、シャルキチエ
- ロベール・ヴォリュト氏：FICT 会長(フランス・シャルキュトリ・ケータリング・食肉加工業連盟)
- クリストフ・ポコ氏：日本シャルキュトリ協会会長 他

◆応募方法：参加申込書（提出書類①~⑤）に必要事項を記入の上、郵送にてお申し込み下さい。

◆参加費お支払い先 ※必ず参加者のお名前が分かる様にお手続き下さい。

銀行名：三井住友銀行
店番号：026(銀座支店)
口座番号：(普通) 8239712
口座名：日本シャルキュトリ協会 (ニホンシャルキュトリキョウカイ)

【お問い合わせ先】

日本シャルキュトリ協会事務局(ACFJ :Association de la Charcuterie Française au Japon)

〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿 3-12-8 3F [Sopexa Japon 内]

TEL : 03-5789-2568 / Fax : 03-5789-2569

Mail : info@charcuterie.jp

Web site : <http://charcuterie.jp/>




LE CLUB PROSPER MONTAGNÉ
Le Club Gastronomique Prosper Montagné Délégué au Japon



-協賛-

-後援-

在日フランス大使館 /  フランス料理文化センター/フランス農事功労章受章者協会(MOMAJ)

ルヴェ・ソン・ヴェール *Lever son Verre* TOKYO / Sopexa Japon

