

## (8) 応募に必要な書類等

- ① エントリーシート(一式)  
(申込基本情報、レシピ、材料費計算表、調理器具使用申請書、保護者承諾書、肖像権・著作権使用同意書、帰属承諾書)
  - ② 料理写真(俯瞰・斜俯瞰)の2点
- ①は同封しています。またホームページ(<https://tokachimarche.com>)からダウンロードいただけます。

## 3. 二次審査会場

とかちプラザ 4階調理室(北海道 帯広市 西4条南13丁目1)

●とかちプラザ



●調理室



## 4. 実施に関するお願い事項

- ① 本大会における学校名の使用については、学校の許可を必ず得てください。
- ② 応募に際しては、保護者の許可が必要です。別紙のエントリーシートにて保護者の署名・捺印をお願いします。
- ③ 大会の経過や当日の様子、結果等をテレビ・新聞等のメディアやホームページ、SNS等で発信する際に、学校名や個人名、料理名、レシピ、写真・動画等を使用させていただく場合がございます。別紙のエントリーシートにて肖像権・著作権の無償使用の同意、レシピを無償で主催者に帰属することの承諾について出場者(撮影者)及び保護者の署名・捺印をお願いします。
- ④ 出場チームには取材を受けていただく場合があります。依頼があった際には、ご協力くださいますようお願いいたします。
- ⑤ 本大会の情報はホームページ(<https://tokachimarche.com>)及びInstagram([tokachimarche\\_yourikoushien](https://www.instagram.com/tokachimarche_yourikoushien))にて発信しています。Instagramをご利用の際は「#とかちマルシェ料理甲子園」を付けて投稿くださいますようお願いいたします。

## 5. とかちマルシェとは

十勝の豊かな食材、食品や料理をテーマに開催する十勝最大の食と音楽のイベントであり、地場産の野菜やチーズやスイーツなどの加工品、ホテルや地元人気店によるこだわりのグルメなどが楽しめる。(2023年)出店数:120店・来場者数:116,000人。



●問い合わせ先

とかちマルシェ推進協議会(事務局:帯広商工会議所)

〒080-8711 北海道 帯広市 西3条南9丁目23 帯広経済センタービル5階

Tel (0155)-67-7381 Fax (0155)-25-2940

e-mail [shoko@occi.or.jp](mailto:shoko@occi.or.jp)

HP <https://tokachimarche.com> Instagram [tokachimarche\\_yourikoushien](https://www.instagram.com/tokachimarche_yourikoushien)



食の王国・十勝を舞台に、高校生No.1シェフが決まる!

かけの一品に青春

とかちマルシェ Tokachi Marche

# 料理甲子園 2024

9/1日  
日時: 9:00~16:00(予定)  
場所: とかちプラザ 4階調理室  
北海道帯広市西4条南13丁目1

募集締め切り 令和6年 6月21日(金) 必着!

### 高校生チームの美味しいレシピ大募集!

募集期間 6月21日(金) 締め切り → 一次審査 書類選考 → 二次審査出場チーム決定 7月12日(金)頃 (代表者に通知) → 二次審査会(調理審査)及び表彰式 9月1日(日)

●募集テーマ/“十勝産食材を使用した「家庭で作れる」アイデアレシピ” ※スイーツやドリンクは除く

賞金
優勝 100,000円
準優勝 50,000円
奨励賞 30,000円
審査員特別賞 10,000円×2チーム
参加賞 二次審査に進出したチームの内、上記の賞に入賞しなかった全チーム 十勝の物産 詰め合わせ プレゼント!

出場費用の助成あり!

第二次審査の進出チームに対しては、出場に係る費用を次の通り主催者で助成をします。

- ① 十勝管内からの出場 …1チームにつき 1万円助成
- ② 北海道内からの出場 (十勝管内を除く) …1チームにつき 5万円助成
- ③ 北海道外からの出場 …1チームにつき 10万円助成

### ゲスト審査員

料理研究家 きじまりゆうた氏  
祖母と母が料理研究家という家庭に育ち、幼い頃から料理に自然と親しむ。男性のリアルな視点から考えた「若い世代にもムリのない料理」の作り方を提案している。「NHK きょうの料理」「CBC キューピー3分クッキング」などのテレビ・WEB・雑誌上でのレシピ紹介や、料理教室・イベント出演などを中心に活動している。著書も多数。Youtube #きじまごはん にて料理が楽しくなる動画を配信。

料理研究家 ヤミー氏  
世界を旅する料理研究家。NHK「きょうの料理」や「ヤミーのレシピ帖」(長野朝日放送)等、テレビや雑誌で活躍。著書も多数。主宰する料理教室「Yummy's Cooking Studio」は世界中の料理が簡単に自宅でも作れると人気を博し、オンラインクラスも開講中。

主催:とかちマルシェ推進協議会(事務局:帯広商工会議所)・帯広市





# とかちマルシェ「料理甲子園2024」応募要項



## 1. 開催概要

### (1) 目的

十勝は食料自給率1,212%を誇る「農業王国」であり、生産される農畜産物への信頼は厚く、「十勝」の名は「食」を通じて全国的にも浸透しつつある。地元産の食材にこだわる商品や飲食店の増加、また、各地でご当地グルメの開発が進められるなど、「地場食材」への注目が高まる中、十勝産食材を使用したレシピの開発・発信によって、更なる十勝産食材の消費を後押しし、十勝の食産業の活性化に繋げる。



### (2) コンセプト

全国の高校生を対象に十勝産食材を用いたレシピを募集。高校生ならではの自由な発想に基づき、地域性や十勝産食材の特長を活かした新しい食べ方、調理方法を考案することにより、十勝産食材の魅力の掘り起こしを図る。

### (3) 実施内容

応募のあったレシピから、一次審査(書類選考)によって二次審査(調理審査)に進むチーム(10チーム)を決定。一次審査を通過したチームは、とかちマルシェ開催当日〔令和6年9月1日(日)〕に実施される二次審査(調理審査)に出場し、調理及びプレゼンテーションを行う。二次審査の結果は二次審査当日に発表・表彰する。\*とかちマルシェについては裏表紙を参照



### (4) 賞金等

二次審査に進出したチームには、成績によって賞金等を贈る。賞金等は二次審査当日の表彰式で贈る。\*賞の内容については表紙を参照

## 2. 応募要項

### (1) 応募資格

- ① 全国の高校生を対象とし、応募は学校単位とする。
- ② 同一高校から複数チームの出場は可能。ただし、1人の学生が複数のチームで出場することは不可とする。
- ③ 出場は1チームにつき3名とする。ただし、うち1名はプレゼンテーションだけを担当する者としても良い。  
※二次審査への引率・同行者の方の見学は可能ですが、調理スペースの確保のため、希望者多数の場合は譲り合って見学いただく可能性がありますので予めご了承ください。

### (2) 募集テーマ

“十勝産食材を使用した「家庭で作れる」アイデアレシピ” ※スイーツやドリンクは除く

### (3) 応募条件

- ① 応募は1チームにつき1品とし、商品化されているものや既存のレシピ(一般向けに公開されているもの)は応募不可とする。また、過去出場校のチームにおいては、過去と同様のレシピは応募不可とする。
- ② 応募時に提出したレシピと二次審査で調理するレシピは同一のものとする。
- ③ レシピは家庭での普及性を考慮し、30分以内に完成するレシピを目指すこと。ただし、以下のものは下準備として行って良いものとし、調理時間から除いても良いが、下準備を行える場所は全チームとも二次審査会場の「とかちプラザ 調理室」に限り、時間は二次審査前日の1時間に限る。

・炊飯・生地を発酵・出汁をとる・乾燥豆を水に浸す など

以下のものは下準備に認められないため、調理時間内で行うものとする。

・食材を切る・煮る・炒める など

※下準備の可否について判断が明確につかないものについては、準備内容に基づき主催者で可否の決定を行います。

- ④ レシピには必ず十勝産の食材を1つ以上使用すること。使用する十勝産食材の選定には、別紙の「十勝産食材集」を参照し、二次審査が行われる9月1日までに入手できる食材を使用すること。なお、「十勝産食材集」は主な食材を示したものであり、リスト内の食材に拘るものではない。
- ⑤ 応募時点で十勝産の食材の入手が困難なチームについては、他産地の食材による代用を認めるが、二次審査の際には他産地の食材での代用は認めない。
- ⑥ 材料費に制限はないが、コストパフォーマンスも評価対象とする。
- ⑦ レシピに俯瞰、斜俯瞰の2種類の料理写真を添付する。

- ⑧ 一次審査を通過し、二次審査へ進出するチームが出場を辞退する場合は、一次審査の結果通知後1週間以内に申し出ることとする。
- ⑨ 応募に際しては保護者の許可を得ること。
- ⑩ 本大会における学校名の使用については必ず学校の許可を得ること。
- ⑪ 肖像権の無償使用について、出場者及び保護者が同意すること。
- ⑫ 写真に関する著作権の無償使用については出場者(撮影者)及び保護者が同意すること。
- ⑬ 応募したレシピが入賞した場合、そのレシピが無償で主催者に帰属することを承諾すること。

### (4) レシピに関する留意事項

- ① 応募のあったレシピの内、入賞チームのレシピについては、主催者に無償で帰属するものとする。
- ② 応募後、二次審査へ向けたレシピの改良は認めるが、料理のジャンルや応募時点と全く異なるレシピへの変更は認めないものとする。

### (5) 出場費用について

- ① 応募及び二次審査出場に係る郵送料・材料費、旅費等は全額応募者側で負担するものとする。
- ② 二次審査の進出チームに対しては、出場に係る費用を下記の通り助成する。なお助成金は、二次審査当日に会場にて支給する。
  - ① 十勝管内からの出場 …………… 1チームにつき 1万円助成
  - ② 北海道内(十勝管内を除く)からの出場 …………… 1チームにつき 5万円助成
  - ③ 北海道外からの出場 …………… 1チームにつき 10万円助成

### (6) 審査方法及び審査基準

【一次審査】  
書類選考により、下記の評価項目(②～⑤)に基づき、二次審査に進むチームを決定する。一次審査の結果は7月12日迄に代表者へ通知する。

【二次審査】  
調理・試食・プレゼンテーションを実施した上で、以下の評価項目(①～⑥)について、合計30点満点で審査員が評価し総得点を競う。

評価項目	評価基準		点数配分
①味	十勝産食材の味を十分に引き出している。		5点
	年代を問わず好まれる味である。		
②見た目	色彩	彩りが豊かで、食欲をそそるものである。	5点
	盛り付け	料理の見せ方に工夫が感じられる。	
③作りやすさ	再現性・普及性	家庭で手軽に作ることができる。	4点
		30分以内で調理ができる。	
④アイデア	意外性・独創性	十勝産食材の特長を活かした新しい食べ方である。	8点
⑤コストパフォーマンス	経済性	材料費に対し十分な満足感がある。	4点
⑥プレゼンテーション	レシピに対する想いや工夫が明確に伝わった。		4点

### (7) 二次審査について

- ① ルール及び留意事項
  - 食 材:使用する食材・調味料は全て各自で用意すること。  
審査当日に使用する十勝産食材に関しては、産地を確認できるレシート又はパッケージ等の提示を求める。  
不測の事態により、他産地の食材を使用する場合は5点減点とする。
  - 調理器具:別紙の「調理器具一覧」に記載の調理器具は主催者にて貸し出しを行うが、足りないものは必要に応じて各自で準備し持参すること。また、試食に使用する皿、箸、スプーン、フォーク、ナイフ、レンゲ等についても主催にて貸し出しを行うが、盛り付け用の器を1枚各自で用意すること。なお、別紙「調理器具一覧」に記載の調理器具については、応募時の使用申請が必要。応募時に申請のない器具の貸し出しは原則認めない。
  - 調理時間:各チームに与えられる調理時間は30分とする。下準備が必要なチームは、前日の会場開放時間(制限時間:1時間以内)で済ませ、調理時間を順守すること。会場外での下準備は一切認めない。
  - 食 数:料理は全チーム4食(4皿分)用意すること。
- ② 事前準備・物品搬入等の受け入れ・当日の流れについて  
会場の下見及び調理の下準備については、前日〔8月31日(土)9時～18時〕のみ可能。(ただし調理の下準備の制限時間は1時間以内)  
宅配及び持ち込み等による事前の物品(調理器具・食材等)の搬入についても前日〔8月31日(土)9時～18時〕のみ受入可能とする。  
また、会場の冷蔵庫については前日〔8月31日(土)〕9時から使用可能。  
詳細については、当日の進行も併せて二次審査進出チームに対し別途案内する。