

## 高知城ホール 学生料理コンテスト2018 審査案内

### 審査方法

一次審査（書類審査）において、応募用紙の内容（レシピ等）と写真により最終審査に出場するチームを選考します。

最終審査では、実技審査及び試食審査並びにプレゼンテーションを行ない、審査基準に基づき、審査員4名の総合得点を加算する方法により最優秀賞、優秀賞を選考する。

審査終了後、参加者による各作品の試食を実施し、最終審査に選抜された学生による投票を行ない、高知城ホール特別賞を選考する。

### 審査員（五十音順）

川島 豊氏	ザ クラウンパレス新阪急高知 副総調理長
住友 裕子氏	住友料理学園 園長
長野 浩三氏	一般財団法人 高知県教育会館 理事長
森沢 真紀衣氏	都鼓 代表

### 審査基準

#### 一次審査

審査項目	内容
地域性	地元食材の良さが生かされているか
独創性	アイデアの斬新さや面白さ、ネーミングに工夫がみられるか
味覚等	彩りや盛り付けはどうか
普及性	料理をしやすく普及性があるか
総合	栄養のバランスが考えられているか
プレゼンテーション	コンセプト、食材に対する思い

#### 最終審査

審査項目	内容
地域性	地元食材の良さが生かされているか
独創性	アイデアの斬新さや面白さ、ネーミングに工夫がみられるか
味覚等	食べて美味しいか
	彩りや盛り付けはどうか
普及性	料理をしやすく普及性があるか
総合	栄養のバランスが考えられているか
	レシピ通り、写真通りの料理を作っているか
プレゼンテーション	コンセプト、食材に対する思い