



×



第1回 日本最優秀フロマジェ選手権大会

一次予選結果発表

「FROMAGER JAPAN 第1回日本最優秀フロマジェ選手権大会」の一次予選において、多くの方々からのご応募を頂きありがとうございました。
厳選なる審査の結果、1月29日（日）に開催される決勝に進むファイナリスト8名の選手が決定しました。ここにご案内申し上げます。

決勝進出者8名は以下の通りです。

エントリー番号	
1	葛石 朋子 (香川県)
3	笹井 純子 (神奈川県)
4	山田 圭美 (千葉県)
7	高橋 洋 (神奈川県)
10	古田 敦子 (東京都)
13	早川 由紀 (東京都)
14	須藤 佳子 (茨城県)
15	小藤 綾 (神奈川県)

ファイナリスト8名の選手の決勝戦でのご健闘をお祈り申し上げます。

1次予選の審査ポイント及び講評：

第1回日本最優秀フロマジェ選手権大会の1次審査の課題は、3種ありました。

- レポート課題1： 「日本のチーズ」
- レポート課題2： 「健康とチーズ」
- チーズプラトー制作 課題テーマ「Season & Color 季節と彩」

■レポート課題1：「日本のチーズ」

日本のチーズのレポートでは1つチーズを自由に選択してレポートを提出でした。
加点ポイントは、世界大会でプレゼンテーションしても通用するチーズをセレクトしているかでした。

審査員を納得させる情報と、文章に独自の視点、オリジナリティーがある提案が盛り込まれているかどうかを判断しました。

■レポート課題2： 「健康とチーズ」

レポート課題1と同様、加点ポイントは、世界大会でプレゼンテーションしても通用する内容かどうか、審査員を納得させる情報と、文章に独自の視点、オリジナリティーがある提案が盛り込まれているかどうかを判断しました。書籍から転載しただけと思われる内容のレポートは減点としました。

■チーズプラトー制作 課題テーマ「Season & Color 季節と彩」

チーズプラトーの課題テーマは「Season & Color 季節と彩」。制作条件は立体構成、50cm×50cm×50cmという規定範囲内に5種類のチーズを使って制作という予選課題において、その他に細かな条件を課題に盛り込まなかったのは、各選手が課題から出題の意図を条件の中でいかに汲み取り、表現をできているかを図るためです。

1次予選のチーズプラトーの審査において以下のポイントを考慮し、審査いたしました。

1. 課題テーマ「Season & Color 季節と彩」から、1つの季節を表現するだけでなく、全てのシーズン（季節）を表現しているプラトーは加点としました。それに伴い、彩りもバランスよく表現されているかが評価ポイントでした。いかに課題テーマに沿った制作がされているかが最大のポイントです。
2. 制作条件の立体構成については立体構成のメリットを十分に表現されているか。
3. 盛りつけの際、チーズが主役になっているか、アレンジしすぎているか。
4. 副食材以外の装飾物が多すぎるのは減点ポイントとしました。
5. チーズそのものの形や組織を考慮したカットがされているか。
6. 各選手が設定したシーンの人数に対し、盛り付けたチーズの量が適切かどうか。
7. チーズのセレクションが提案した季節とマッチしているか。
8. 什器に頼りすぎているか。
9. ネームカードを設置しているかどうか。設置していないプラトーは減点とした。
10. 制作条件の50cm×50cm×50cmの規定内で制作されているかどうか。

世界大会への道に続く、日本最優秀フロマジェ選手権大会。その第一回目に選ばれたファイナリストたちは、大きな歴史の一ページを刻むと共に、チーズの専門家「フロマジェ」の未来を照らしてくれています。

いよいよ決勝戦です!

FROMAGER JAPAN 第1回日本最優秀フロマジェ選手権大会
実行委員長 金子敏春