



×



第1回 日本最優秀フロマジェ選手権大会

決勝審査課題のご案内

グループ1 (非公開審査)

1. 筆記テスト (制限時間 20 分)

- ・ 選択問題 20 問

グループ2 (非公開審査)

2-1 ブラインドテイスティング 4 種の PDO チーズ (制限時間 10 分)

- ・ チーズ名、タイプや製法、乳種、生産地域、熟成期間

2-2 カuttingテスト (制限時間 5 分)

- ・ タイプの違う 2 種のチーズを 200g のブロックにカット。

2-3 スピーチテスト (スピーチ制限時間 5 分)

- 内容：1 つチーズを選んで、チーズのプレゼンテーションをするスピーチテスト。

PDO のチーズでなくてもよい、産地、タイプは問いません。

- * 審査員のテイスティング審査があります。

- 選手側で持参するもの：

- プレゼンテーションするチーズ 1 種 300g を持参すること。

- チーズの選択やプレゼンテーションの仕方

- マイクを使って持ち時間 5 分のプレゼンテーション

グループ3 (公開審査)

チーズのカット&プラトーテスト (公開決勝 制限時間 120 分)

3-A 「味のマリアージュ」

- 課題チーズ：ブリア・サヴァラン・フレ 1/2 個 約 250g * 主催者側でチーズを用意します。

- 制作時間：公開決勝開始から 30 分後までに課題 A を仕上げ提出

- 制作条件：3 種までの副食材を使ってブリア・サヴァランのマリアージュアレンジを 12 人前制作

黒いスレート 25 cm × 25 cm 2 枚に 6 人前ずつ盛り付ける。チーズは使い切らなくてもよい。

開始後 30 分後までに仕上げ、会場に設置するためネームカードを添えて提出すること。

- * 審査員のテイスティング審査があります。

3-B 10種のチーズのチーズプラトー制作

課題テーマ：“Discovery & Journey” 「発見と旅」

■10種のタイプの違うチーズを使用し、課題テーマ“Discovery & Journey”「発見と旅」に沿ったチーズプラトーを制作してください。

■制作時間：課題Aを含み2時間。2時間後に仕上がっていること。

■制作条件：

1. 盛りつけ範囲（75 cm×75 cm×75 cm以内までのスペース）に立体的に仕上げる。
（テーブルは85 cm×85 cm、高さ70 cmの四角いテーブルを用意します。）
2. 使用チーズ：ナチュラルチーズの中から主催者指定のチーズ10種を使用すること。
残しても良いが10種を全て使用すること。制作後、チーズの残量も審査対象になります。
チーズカットのスタイルは問わない。一口大にすべてカットしても良いし、一部カットしたものを盛り付け、ブロックのままの盛り付けを組み入れ、ミックスでもよい。
3. 各自用意した副食材、盛り付ける什器やピックなど使用できる。
4. ネームカードを用意すること。（大きさは自由）

■選手側で持参するもの

- 事前：計画書を提出すること。
- 当日：チーズ以外の盛り付ける什器や副食材、ネームカード
- 当日：カットする道具や器具

■主催者側で用意するもの（1選手あたり）

- 盛り付けテーブル 85 cm×85 cm、高さ70 cmの四角いテーブル
- 作業テーブル1 直径75 cm、高さ70 cmの丸テーブル
- 作業テーブル2 会議テーブル 180 cm×45 cm×高さ70 cm
- 黒いスレート 25 cm×25 cm 2枚（課題3-A盛り付け用）
課題3-Aのブリア・サヴァラン1/2ホール、課題3-Bのチーズ10種

■10種のチーズリスト

1. サン・タンドレ : 2個
2. トランシュ・ド・ブリ : 2パック
3. サント・モール・ド・トゥーレーヌ : 1個
4. ガレット・ド・トゥール : 2個
5. クアルティローロ・ロンバルド（スタジオナート） 300g
6. ミモレット : 1/8個
7. ティマノワ : 1個
8. トム・ブリュレ 1/2H 約300～400g
9. コンテ 500g
10. フルム・ダンベール 300g

■決勝各課題配点について

配点：合計 150 点（グループ 1：20 点／グループ 2：50 点／グループ 3：80 点）

●グループ 1： 20 点

・筆記試験 20 問 各設問 1 点×20 問

●グループ 2： 50 点

2-1 ブラインドテイスティング 20 点	2-2 カッティング 10 点	2-3 スピーチ 20 点
チーズ名：1 点／チーズ	誤差：±0 5 点／カット	プレゼンテーション内容：10 点
乳種：1 点／チーズ	誤差：±10g 3 点／カット	チーズの外観上の品質：5 点
熟成期間：1 点／チーズ	誤差：±25g 1 点／カット	チーズの風味の品質：5 点
生産地（地域）：1 点／チーズ		
製造方法：1 点／チーズ		

●グループ 3： 80 点

3-A 「味とマリアージュ」 30 点	3-B プラトー制作 50 点
味のマリアージュの完成度：15 点	チーズのカット技術&プレゼンテーション：25 点
プレゼンテーション（表現力）：5 点	オリジナリティー（独自性）と使用什器：15 点
オリジナリティー（独自のレシピ）：5 点	外観上のアート性：10 点
チーズのカット技術と衛生／作業面：5 点	

■当日の服装及び注意事項

- ユニフォーム上着のみ（コックコート）を当日支給します。
- 下は黒いズボン、靴は自由です。
- 食品を扱うものとしての衛生面に注意して作業してください。髪の毛の長い方は必ずまとめてください。時計・指輪・ピアス・イヤリングなど貴金属類は外して作業してください。

●ペナルティーについて

実行委員会はコンクールの規定の遵守に努めます。選手がコンクール規定を守っていないときには、その都度 5 点の減点となります。選手一人当たり最大 20 ポイントまで減点となります。

審査員は各選手が衛生的に作業を行っているか審査します。

不備が見られた場合は最大 50 ポイントの減点となります。

■質問事項

実行委員会事務局まで問い合わせてください。

各選手からの質問事項の回答はファイナリスト 8 名全員で共有します。

それではファイナリストの皆さまのご健闘をお祈りいたします。