

西日本地方食品産業創造展 料理コンクール 報告

開催	西日本地方本部				
開催期日	2018年 5月 23日 ~ 25日				
催事名	西日本地方本部主催 西日本食品産業創造展 料理コンクール				
開催場所	福岡市 マリンメッセ福岡 仮設コーナー				
参加人数	48名	料理1日40品×3 審査及び役員12名			
部門 \ 順位	1位	2位	3位	4位	
23日	魚料理 (福岡県大会)	笠井 唯衣 ステーションホテル小倉	井上 志 エンゼル病院	末岡 洋二 タカラホテル福岡	大本 京子 ステーションホテル小倉
	牛肉以外の肉料理 (福岡県大会)	笠井 唯衣 ステーションホテル小倉	大本 京子 ステーションホテル小倉	船越 麻希 グランドハイアット福岡	末岡 洋二 タカラホテル福岡
24日	魚料理 (九州大会 福岡以外)	石橋 和徳 ホテルニュー長崎	東 基次 鹿児島産ロイヤルホテル	小倉 将暉 ANAクラウンプラザ長崎グラバーヒル	治島 良憲 ザ・ピークプレミアム
	牛肉以外の肉料理 (九州大会 福岡以外)	小斎平 頼隆 ザ・ピークプレミアム	清水 良紀 ANAクラウンプラザ長崎グラバーヒル	武次 浩樹 ホテルニュー長崎	緒方 正義 鹿児島産ロイヤルホテル
25日	オーギービーフ料理 (九州大会)	早野 伴介 ANAクラウンプラザ長崎グラバーヒル	関 隼人 ホテルニュータンダ	盛永 慎吾 ステーションホテル小倉	前田 圭祐 鹿児島サンロイヤルホテル

コメント	<p>今年も昨年同様 初日(23日)は福岡県大会 二日目(24日)は福岡県を除いた九州大会 三日目(25日)はオーギービーフ料理の九州大会を行った。コンクール出場者の出品数は定数に若干不足はしたが、昨年の数は確保でき皆さんのご協力に感謝します。</p> <p>西日本地方本部では、将来において料理オリンピック参加を視野に、ヤングシェフ育成に取り組んでいる。今回の、西日本食品産業創造展料理コンクールやトックドール料理コンクールなどに積極的に参加していただきコンクール終了後にアドバイスができるような仕組みも行っているがまだまだ強化が必要。</p> <p>今回のコンクールでの注意事項として多くあげられていたのは、コンクールの要項の規定、注意事項をよく読んでいない、同じ様な作品が目立った、申込書、料理基準表の提出前に再チェックがなされていない。料理名などフランス語を辞書で確認する等があげられる。</p> <p>他の人の作品を見て、お互いに刺激し合えるような場になると良いと思います。今後も多くの参加をお願いします。</p>
------	--

ニュース送信者担当者	役職名 支部長 山内孝行	連絡先(TEL)	090-4986-1676