

会報編集 各支部活動報告及び・支部インホメーション

開催支部	福岡 県本部	福岡 支部	支部長名	山内 孝行
開催期日	2020年 2月 19日 水 曜日			
催事名	福岡支部主催 第16回 料理コンクール			
開催場所	福岡市 マリンメッセ福岡 岩田産業 秋・冬フードフェア 仮設コーナー			
参加人数	50名	料理28品 実技18名 審査及び役員14名		
部門	金 賞	銀 賞	銅 賞	岩田 賞
オマール海老	上島 和也 オテルグレージュ	和田佳樹 オリエンタルホテル福岡	石川 且大 西鉄グランド	吉岡 智裕 ホテルオークラ福岡
厚切りポーク	結城 太良 オテルグレージュ	長野 剛 シェフズ ながの	渡邊 悟志 西鉄グランド	中村 雄大 クアンティック
ポム・シャトー 実技	三根 伸治 西鉄グランド	藤田 巧 サンパレス	岩崎 康展 イルパラッツォ	八木翔太 クアンティック 皇山 オークラ福岡
コ メ ン ト	福岡支部主催の 第16回 料理コンクールを開催			
	ヤングシェフの指導育成を図り技術の向上指導に努めている。			
	毎年開催される大手業者の商談会場に司厨士協会福岡支部の特設を提供して頂き、地元の会員の切磋琢磨を図る場となり、コロナウイルス等で心配していたが予想以上の来場者が有り大いに盛り上がり			
	今回は以前から提案のあったポム・シャトー実技競技御実施し、好評を得た。			
	スポンサーの 岩田産業は 春・夏 と 秋・冬に フードフェアを開催し、洋・和・華等の外食産業界に			
	新しい食材の紹介や、食情報の提供場所となっている。			
	スポンサーの岩田産業様、出品の各事業所、役員理事の皆さんご協力戴き有り難うございました。			
	☆表彰式の後、審査の総評を発表し会員の皆さんに今後、料理審査基準、要項を良く理解して			
	コンクールに臨む大切さを話した。			
	☆速報 世界料理オリンピック出場の舟木理事がブロンズメダルを獲得しました。大変喜ばしい事です。			
☆次回 試食は オマール海老料理部門優勝の上島和也(オテルグレージュ)です。				
☆福岡支部では、今後も実践的なコンクール等も考えており若い会員などからも意見を聞き実施して行きたいと考えている。				
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	
(公社)全日本司厨士協会西日本地方本部 御中		会報変種委員長		村田 政文



魚料理 1位



魚料理 2位



魚料理 3位



魚料理 4位



肉料理 1位



肉料理 2位



肉料理 3位



肉料理 4位



ポム・シャトー実技競技



観客



ポム・シャトー 実技部門					競技時間
卓No	位	点数	名前	勤務先	
1	10	31	タカシマ 高島	タカクラ	12:00
2	6	37	サイウ 斎藤	日航	12:00
3	15	24	オガサワラ フシ 小笠原 史人	ベイシック福岡	12:00
4	9	35	ツチャ 土谷 崇喜	ホテルグレイジュ	12:00
6	1	61	ミネ 三根 伸治	西鉄グランド	12:00
7	6	37	イワオ 岩男	日航	12:30
8	17	15	カガ 空閑 セイア 聖彰	ソラリア	12:30
9	14	26	サクラギ 桜木 キョウスケ 鏡介	西鉄グランド	12:30
10	18	14	マツタ 松下 ユウキ 勇輝	ニューオータニ博多	13:30
11	12	27	ウヰムラ 上村 リウ 陵	ニューオータニ博多	14:00
12	11	29	ウツミヤ 宇都宮 ナオキ 直樹	クアンティック	14:00
13	2	52	フジタ 藤田	サンパレス	14:00
14	6	37	ナガタ 永田	オークラ	14:00
15	3	48	イワサキ 岩崎	イルパラッツォ	14:30
16	4	43	オオキ 大木 ショウタ 翔太	クアンティック	14:30
17	4	43	ドウヤマ 堂山	オークラ	14:30
18	12	27	ミヨシ 三好 ケイスケ 啓介	ニューオータニ	14:30
19	16	22	マツオカ 松岡	タカクラ	14:30
20					
21					

ポム・シャトー 審査委員 3p

内井

高崎

淵上

☆切り分けたポテトを60ヶ用意し10分間で何個剥けるかを競う1ヶ1点とし点数を付ける。審査委員はポム・シャトーの出来具合を見て合格した数を点数とする。また、時間を残しむき終えた場合は10秒につき1点加算とした。但し合格した数が50ヶ以上の場合とした。