

2022年
開催

オリヴィエ・ローランジェ 国際料理コンクール OLIVIER ROELLINGER

海洋水産資源保護のために



海洋水産資源の保護に取り組むことをめざす、調理師養成校の 学生を対象とした料理コンクールです。

魚介類の消費がますます増加する一方で、海洋水産資源は枯渇の道へと突き進んでいます。調理師は漁業・養殖業の従事者と消費者の架け橋を勤め、持続可能な魚種を選び、その評価を高めることにより、海洋水産資源の保護において非常に重要な役割を担います。

日本大会初開催決定

北斗文化学園インターナショナル調理技術専門学校
(北海道室蘭市)

参加方法について

調理師養成校の学生が対象

持続可能な魚種を材料としたオリジナルレシピを2種類考案し、プレゼンしてください。

①「レストラン向け料理」

持続可能な魚種を主材料とし、持続可能な軟体動物類、甲殻類または海藻のいずれかを1~2種類添えた料理で、2時間30分以内に作れる料理。

②「家庭向け料理」

「レストラン向け料理」と同じ魚種を使用し、家庭でも30分以内に作れる料理。

③持続可能性の弁論

主材料に選んだ魚介類の持続可能性と選んだ理由等についてプレゼンします。

応募の流れ

応募開始

コンクールの応募書類と参加要項を次のメールアドレスまで随時ご請求ください。
concours@ethic-ocean.org

応募締切

2022年10月31日(月)

応募書類(各料理のテクニカルシート・PRシート・PR動画)を上記のメールアドレス宛に送信してください。
(詳細は参加要項をご確認の上ご応募ください)

応募資格

調理師養成校の学生

実技審査

2022年12月3日(土)

会場: 北斗文化学園インターナショナル調理技術専門学校
(北海道室蘭市)

結果発表・表彰式

2022年12月4日(日)

賞品

一等賞

ルレ・エ・シャトー加盟ホテル等施設での2名分のディナーおよび1泊宿泊。
(70,000円相当)

二等賞

ルレ・エ・シャトー加盟ホテル等施設での2名分のディナー。
(35,000円相当)

三等賞

ルレ・エ・シャトー加盟ホテル等施設での2名分のランチ。
(15,000円相当)

持続可能な海洋水産品のサプライチェーンの推進に努める漁業業界のプロや著名なシェフに会う機会を手に入れよう!



OLIVIER ROELLINGER

レストラン「メゾン・ド・ブリクール」のシェフ
ルレ・エ・シャトー協会副会長

「このコンクールの独創的な理念を通じて、若い調理師たちは、毎日の仕事の中で海洋水産資源の保護のために行動するという、一つの意味を自らの職業に追加することができます。参加者は、持続可能な素材を使いながら美味しい料理を作る事が可能であることを証明してくれるでしょう。」



パートナー提携校

協賛



concours@ethic-ocean.org

www.ethic-ocean.org

