

2024年
開催

CONCOURS OLIVIER ROELLINGER

オリヴィエ・ローランジェ 国際料理コンクール

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及び生徒を対象とした
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との架け橋を勤め、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。

第3回日本大会会場

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)

コンクール内容について

調理師養成校の学生及び生徒が対象

● 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

①「レストラン向けレシピ」

持続可能な魚類を主材料とし、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「家庭向けレシピ」

「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。

● 持続可能性の弁論

主材料に選んだ魚類の持続可能性と選んだ理由等について口頭プレゼン。

コンクールの流れ

応募方法

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

応募締切日までに、応募書類(レシピ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。
(詳細は参加要項のコンクール規定をご確認の上ご応募ください)

応募締切

2024年7月15日(月)

応募資格

調理師養成校(専門学校・高等学校等)の在校生

実技審査

2024年10月12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)

※コンクールの開会式が2024年10月11日(金)に行われます。

結果発表・表彰式

2024年10月13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

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

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

持続可能な海洋水産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」のオーナーシェフ

「このコンテストの独創的な理念によって、若い人たちは、日々、海の資源を守るために行動するという、仕事にさらなる意味を持たせています。料理は、おいしさだけでなく、持続可能でもあることを、当コンクールに参加する選手たちが実証しています。」

共同企画



FERRANDI
PARIS

LYCÉE HÔTELIER
DINARD
VON ROUBIGES



パートナー提携校



協賛

