

高知城ホール 学生料理コンテスト2017 審査案内

審査方法

一次審査（書類審査）において、応募用紙の内容（レシピ等）と写真により最終審査に出場するチームを選考します。

最終審査では、実技審査及び試食審査並びにプレゼンテーションを行ない、審査基準に基づき、審査員4名の総合得点を加算する方法により最優秀賞1チーム、優秀賞2チームを選考する。

審査終了後、参加者による各作品の試食を実施し、最終審査に選抜された学生による投票を行ない、高知城ホール特別賞1チームを選考する。

審査員（五十音順）

川島 豊氏 ザ クラウンパレス新阪急高知 副総調理長
小竹 章子氏 京寿司都人 代表
住友 裕子氏 住友料理学園 園長
長野 浩三氏 一般財団法人 高知県教育会館 理事長

審査基準

一次審査

審査項目	内容
地域性	地元食材の良さが生かされているか
独創性	アイデアの斬新さや面白さ、ネーミングに工夫がみられるか
味覚等	彩りや盛り付けはどうか
普及性	料理をしやすく普及性があるか
総合	栄養のバランスが考えられているか
プレゼンテーション	コンセプト、食材に対する思い

最終審査

審査項目	内容
地域性	地元食材の良さが生かされているか
独創性	アイデアの斬新さや面白さ、ネーミングに工夫がみられるか
味覚等	食べて美味しいか
	彩りや盛り付けはどうか
普及性	料理をしやすく普及性があるか
総合	栄養のバランスが考えられているか
	レシピ通り、写真通りの料理を作っているか
プレゼンテーション	コンセプト、食材に対する思い