

2009 年度 SushiMasters 地区大会

競技部門

競技部門 1・盛り込み

I. 課題 (Task)

寿司づくりの伝統を讃え、長年にわたる伝統によって培われてきた寿司づくりの芸術的スキルを競い合います。寿司シェフに、以下の課題に取り組んでいただきます。

1. にぎり寿司 **6貫**と巻き寿司 1本 (**8個**に切り分ける) からなる全く同一の盛り込みを 2皿作ります。1皿は審査員の試食用、もう1皿は展示用です。個数に関する上記の規定を**厳守**してください。
2. 食材費は1皿につき 12ドル以内とし、合計 24ドル (2皿分、各 12ドル) を超えないでください。
3. 料理はすべて競技会において調理します。
4. わさびとしょうがは必ず使用してください。その他野菜類や薬味類も随意使用できます。

今年度は、手持ちの皿に出来上がったお寿司を並べていただきます。ただし、皿の色は白に限らせていただきます。

II. その他の要件 (Other Requirements)

参加者は、以下の要件を満たしてください。

- 申込書はすべて漏れなく記入してください。
 - 食材費は1皿につき 12ドル、2皿で合計 24ドルを超えないこと。
- 申込書はすべて、当該地区で指定された締切日までに SushiMasters 運営部(SushiMasters management)まで提出してください。
- すべての競技部門を決められた時間内で調理します。競技部門 1と2の両方を 30分から 45分で、つまり、1つの競技部門あたり平均 22分で調理します。

III. 審査基準 (Judging Criteria)

盛り込み - 伝統的なスタイル、技能、独創性、盛りつけ

**IV. 食材 – 材料準備のガイドライン
(Ingredients – Guidelines on planning for your provisions)**

カリフォルニア米：

競技部門の参加用に寿司飯をご持参ください。カリフォルニア・ライス委員会から、ご希望の種類のカリフォルニア米が提供されます。

魚介類/付け合わせ/野菜/薬味：

競技部門の参加用に食材をご持参ください。

以下は食材についてのガイドラインです。

- 魚介類の季節性—本来の魚介類が準備できない場合は、味や食感の似通った、手に入りやすいもので代用してください。
- 食材費の管理—食材費の割当て額を超えないようご注意ください。ただし、万一の紛失や事故に備えて、主な食材を多少余分にご持参いただいても、構いません。何が起こるか分かりませんから！

2009 年度 SushiMasters 地区大会

競技部門およびレシピコンテスト説明

競技部門 2・ シグニチャー（特製）ロール

I. 課題 (Task)

寿司シェフに、以下の課題に取り組んでいただきます。

1. 特製巻き寿司 1 本（8 個に切り分ける）からなる全く同一のものを 2 皿作ります。1 皿は審査員の試食用、もう 1 皿は展示用です。個数に関する上記の規定を**厳守**してください。
2. 食材費は 1 皿につき 12 ドル以内とし、合計 24 ドル（2 皿分、各 12 ドル）を超えないでください。
3. 料理はすべて競技会において調理します。ただし、タレ類はあらかじめ準備したものを持参することができます。
4. 本部門は創作性を問うため、魚介類やタンパク質食材で完全に火が通ったものや保存加工済のもの、またはデザートスタイルの巻き物には、わさびやしょうがを必ずしも使用しなくてもよいことにします。その他野菜類や薬味類に関しても、随意使用とします。

今年度は、手持ちの皿に出来上がったお寿司を並べていただきます。ただし、皿の色は白に限らせていただきます。

II. その他の要件 (Other Requirements)

参加者は、以下の要件を満たしてください。

- 申込書はすべて漏れなく記入してください。
 - 食材費は 1 皿につき 12 ドル、2 皿で合計 24 ドルを超えないこと。
- 申込書はすべて、当該地区で指定された締切日までに SushiMasters 運営部(SushiMasters management)まで提出してください。
- すべての競技部門を決められた時間内で調理します。競技部門 1 と 2 の両方を 30 分から 45 分で、つまり、1 つの競技部門あたり平均 22 分で調理します。

III. 審査基準 (Judging Criteria)

シグニチャー (特製) ロール - モダンなスタイル、技能の披露、独創性、味

IV. 食材 - 材料準備のガイドライン (Ingredients - Guidelines on planning for your provisions)

カリフォルニア米 :

競技部門の参加用に寿司飯をご持参ください。カリフォルニア・ライス委員会から、ご希望の種類のカリフォルニア米が提供されます。

魚介類/付け合わせ/野菜/薬味 :

競技部門の参加用に食材をご持参ください。

以下は食材についてのガイドラインです。

- 魚介類の季節性 - 本来の魚介類が準備できない場合は、味や食感の似通った、手に入りやすいもので代用してください。
- 食材費の管理 - 食材費の割当て額を超えないようご注意ください。ただし、万一の紛失や事故に備えて、主な食材を多少余分にご持参いただいても、構いません。何が起こるか分かりませんから！

2009 年度 SushiMasters 地区大会

競技部門説明

大賞部門・2009 年度地区大会 SushiMasters

1)盛り込みと 2)シグニチャー（特製）ロールの両部門を合わせて最高点を獲得した寿司シェフには、地区大会の「大賞(“Best of Show”）」が贈られます。同点となった場合は同点決勝を行います。

各地区の大賞受賞シェフには、2009 年秋に開催される 2009 年度 SushiMasters 決勝大会への参加資格が授与されます。