

料理対決のルールについて

・各委員会の6つのチーム戦にて行います。スタッフと新入会員は各チームに分かれて参加します。新入会員は基本的に紹介者の委員会への参加とし、おもてなし委員会が振り分けさせていただきます。

・事前説明会にて食材とどのような料理が作れるか例を示した後で、各チームは料理を考えて決めていただきます。

・**50分**で調理・片付けを行っていただきます。

※食器、調理器具等はおもてなし委員会にてご用意いたします。

・昼食会にて参加者全員より試食・採点を行っていただき、最後に結果発表を行います。

※採点基準は、**味・盛り付け・独創性**の3要素で構成いたします。

・60周年記念式典でメンバーが屋台を出して独自の料理でおもてなしができるものを作ってください。

当日の料理対決の流れについて

食材はおもてなし委員会が用意し、会場に保管します。



食材は発泡スチロール箱やクーラーボックス、保冷剤を利用し直射日光のあたらないところで冷やして保管します。



2日目、料理対決を開始し、第4・第5・第6チームが調理し始めます。



50分経過したら調理・片付けを終わります。



10分間にチーム交代し準備を整えます。



完成した料理は冷ました後、昼食会まで冷やして保管します。



第1・第2・第3チームが50分調理と片付けを行います。



昼食会前に全チームの料理を再加熱します。



昼食会ではバイキング形式で参加者全員で楽しめます。