

NPO 法人そばネット埼玉
第3回全日本創作そば料理コンテスト
二次審査実施要領

- 1 開催日時
平成28年2月14日（日）
9：00～9：30 受付 16：00 閉会予定

- 2 会場
埼玉県県民活動総合センター料理研修室（1F）別紙1案内図参照

- 3 実施内容
 - ① 審査順序
一般、酒肴、スイーツの部門ごとに審査する。
ただし、調理時間等の関係で部門の順序は当日決定する。

 - ② 審査用料理の数
5人前とする。（撮影用と小分けした審査用4プラスα）

 - ③ 審査
審査員は現場での調理状況を適宜巡回する。（完成品の持ち込みを除く。）
完成品の試食をする。
出品者に質問をする。
など

 - ④ 審査結果発表
部門別に審査結果を発表、表彰する。

- 4 調理に当たって
 - ① 調理台
会場には6台の調理台があり、15人18種の料理が出品されますが、その内容・調理時間はまちまちだと思いますので、出品者同士で協力しながら使用してください。

 - ② 備品の使用
料理研修室に備え付けの備品は別紙のとおりです。
不足があれば持参してください。ただし、火器は備え付けのもの以外は使用できません。

 - ③ 材料の持ち込み
必要な食材は持参ください。（全て自費となります。）

 - ④ 服装
自由ですが、衛生的で調理に向けた服装をお願いします。

5 審査手数料

審査手数料 1 品目 2,000 円は、二次審査当日受付でお支払いください。

6 審査員

審査員長 阿部孝雄 竹やぶ

主な著書 「竹やぶのそば」「そば「竹やぶ」名人の真髓」など

審査員 永山寛康 蕎麦・蕎麦料理企画教習 永山塾 主宰

主な著書 「新感覚のそば・そば料理」

「蕎麦、そば、ソバ」の楽しき人生

審査員 寺西恭子 江戸流手打ち蕎麦 鶉の会会員

江戸ソバリエ協会講座講師（甘味）

審査員 阿部成男 NPO 法人そばネット埼玉 代表理事

さいたま蕎麦打ち倶楽部そば料理研究会主宰

7 その他

① 二次審査会場までの交通費は出品者負担です。

② お車利用の場合、施設に有料駐車場があります。（1 日最大 400 円）

8 問合せ

〒330-0843 さいたま市大宮区吉敷町 4-261-5

NPO 法人そばネット埼玉「そば料理コンテスト事務局」

メール nposobanet@gmail.com

FAX 048-885-7757

TEL 090-5397-7950（阿部）

会場案内図（有料駐車場あります。1日最大400円）

埼玉県県民活動総合センター

〒362-0812 埼玉県北足立郡伊奈町内宿台 6-26

代表 048-728-7111 / FAX 048-728-7130



交通機関利用

- ・ 大宮駅から埼玉新都市交通ニューシャトル（内宿（うちじゅく）行き）で、内宿駅まで約 25 分、内宿駅から無料送迎バスで 3 分。または徒歩約 15 分。
- ・ JR 宇都宮線蓮田駅下車（西口）、朝日バス(PDF: 74KB)(丸谷行きまたは八幡神社行き、または菖蒲車庫行き)で、約 20 分。上平野バス停下車、徒歩 12 分。
- ・ 平成 23 年 9 月 1 日から「蓮田駅西口ー県民活動総合センター」の路線バスが運行開始となりました。運行路線、運行ダイヤにつきましては、丸建自動車(株)ホームページでご確認のうえ、ご利用ください。

無料送迎バスについて

- ・ 無料送迎バスはセンターと内宿駅の循環運行です。詳細は時刻表にてご確認ください。

車利用

- ◎ 国道 17 号「久保」交差点(上尾市内)を伊奈方面に約 3.8km、「伊奈学園前」(伊奈町内)交差点を左折し約 0.9km、「県活センター前」交差点を通過し、右側
- ◎ 国道 122 号「根金」交差点(蓮田市内)を伊奈方面に約 2.5km、「伊奈学園前」(伊奈町内)交差点を右折し約 0.9km、「県活センター前」交差点を通過し、右側

料理研修室

面積 197㎡

定員 24人

設備名	個数	型名等	備考	置き場所
レンジ台	7台	ナショナルNED35		調理
食器戸棚	4台	チトセYC56		調理
冷凍冷蔵庫	1台	日興調理器N-SSR-T1581C2A	4ドア	調理
オープンレンジ	7台	東芝ER1545JF (ガスで加熱可能)		調理
自動炊飯器(10合炊き)	7台	ナショナルSRFTM22PN	レンジ台にセット	調理
トースター	7台	日立TT-621R	レンジ台にセット	調理
ホームランドリー	1台	ナショナルNA-F45Y3	洗濯機・乾燥機	調理
中華鍋(北京鍋・大)	7個		片手	流し下棚
中華鍋(北京鍋・中30cm)	6個		片手	流し下棚
中華鍋(北京鍋・小)	6個		片手	流し下棚
中華大鍋	7個		両手	流し下棚
天ぷら鍋	7個			流し下棚
玉じゃくし	7個		中華用	流し下棚
すり鉢	6個			流し下棚
親子鍋	7個			流し下棚
蒸し器	7個			流し下棚
卵焼き器	7個			流し下棚
魚焼き器	7個			流し下棚
飯台	7個	蓋つき	蓋は6個	食器棚上
ケーキ型	7個	丸型 18cm		食器棚
ケーキ型	7個	パウンドケーキ型		食器棚
ケーキ型	6個	蛇の目型		食器棚
パイ皿	7個			食器棚
流し型	7個			食器棚
計量秤	8個			食器棚
めん棒	15本	大		食器棚
めん棒	19本	小		食器棚
すりこぎ	8本			食器棚
ローラー	6本		取っ手つき	食器棚
網付きバット	6セット	32cm		食器棚
天ぷら油切り網	7個	天ぷら鍋付属品		食器棚
ホーローバット	6個	36cm		食器棚
ステンレスバット	3個	大		食器棚
ステンレスバット	14個	中		食器棚
ステンレスバット	4個	小		食器棚
裏ごし器	8個			食器棚
粉ふるい	7個			食器棚
計量カップ	7個	ステンレス 大		食器棚
研修イス	24台	コトブキFC271		研修
教卓	1台	コクヨSGK125		研修
研修机	12台	コトブキFT296	180cm × 75cm	研修
食器乾燥機	1台	ナショナルFD-S30A1		研修
オープントースター	7台	ナショナルNTP4WN		研修
ジューサー・ミキサー	7台	ナショナルMJC33		研修
ホワイトボード	1台	キャスター付き		研修

裏面に続く

