

PaellaManiaCup 2022 -募集要項-

【開催日時】

2022年7月30日(土) 集合10:00 / 調理・提出 (13:00-15:00予定)

7月31日(日) 表彰式

【開催場所】

馬橋稻荷神社 -まばしいなりじんじゃ-

最寄駅：JR阿佐ヶ谷駅,東京メトロ丸ノ内線新高円寺駅

住所：東京都杉並区阿佐ヶ谷南2-4-4

【出場資格】 1組2名まで

- ・ PaellaManiaメンバーズ2022・認定 初級パエジェロ以上 *1次・2次エントリー
- ・ 一般のパエリヤ愛好家 *2次エントリー

【大会概要】

今年で61回目を迎える国際パエリアコンクールの日本代表選考大会2022と並行し行われる、パエリヤ愛好家の為のアマチュアコンクールです。最強のアマチュアパエリア職人を目指すPaellaManiaを募集します。

ー国際パエリアコンクールとはー

国際パエリアコンクールは、スペインでは最も歴史のある「食のコンペティション」として愛されています。

近年では、スエカ市と協力協定を結び「スエカ国際パエリアコンクール」- Concurso Internacional de PaellaValenciana de Sueca」として、日本・オーストラリア・アメリカ・フランス・メキシコ・ペルー・コスタリカなど、様々な国で予選が行われます。

毎年9月の第二日曜日に行れる本大会では、約40チームにおよぶファイナリスト達がパエリア職人世界の座をかけて戦う世界的な料理コンクールに発展しております。

競技のレシピは「パエリヤバレンシアーナ」-Paella Valenciana-と呼ばれるパエリアの元祖。お肉がメインとなるこのパエリアの完成までには、姿の状態で配られる肉を捌くところから始まり、制限時間内に薪を使う伝統的な方法で作っていきまします。

その後、審査員により「味・見た目・色・食感・お焦げ」の5項目に基づいてブラインド形式での審査員審査が行われます。

パエリアをはじめとするスペイン料理への啓蒙、さらにバレンシア州・スエカ市の伝統文化を学び知識と技術の向上へと繋げていきましょう。

(本大会への優待メンバーとして、PaellaMania選抜チーム参加権を検討中。)

【参加費】

- ・メンバーズ ¥33,000- [税込] / 1組 (有償機材レンタル ¥5,500)
- ・一般 ¥44,000- [税込] / 1組 (機材レンタル費含む) *賛助入会費 ¥2,000/1人

【参加者特典】

EL CID製50cmパエリヤ鍋 (大会使用後お持ち帰りいただけます)
大会使用後パエリヤツールの特別購入 (後日ご案内します)

《優勝者特典》

トロフィー

第61回スエカ国際パエリアコンクールPM選抜チーム参加権 *予定

バレンシア強化合宿参加権 *予定

PaellaMania2022・選抜メンバーコックコート*予定

(旅費・合宿費用は自己負担となります) *コロナの影響により、本大会の指針に従うため。

【パエリヤの調理方法】

大会本部が用意した食材のみを使用し、50cmのパエリヤ鍋にて指定バーベキューコンロを使用し薪火にて作成。

*肉のカットも行っていただきます

*違反行為が発覚したチームはその場で失格とみなします。

【課題パエリヤ】

バレンシアパエリア -Paella Valenciana- 8人前

【参考動画】

国際パエリアコンクール公式ページ

<http://concursodepaella.com/la-receta/>



【本部で提供する食材】 当日支給します、食材の持ち込みは禁止。

- ・ バレンシア米 (ボンバ) ・ オリーブオイル (GOYA社) ・ 鶏肉 (丸鶏)
- ・ うさぎ肉 (腿肉) ・ 鶏レバー ・ 白花豆 (茹でたもの) ・ モロッコインゲン ・ トマト
- ・ ニンニク ・ パプリカ粉 ・ サフラン ・ コロランテ ・ 塩 ・ 水 ・ (ローズマリー)

*全て使いきる必要はありません。*上記の食材の質量は後日公開されます。

【運営側で提供する機材】

- ・ 50cmパエリア鍋 1枚 ・ 1.5mテント
- ・ 薪 ・ 長テーブル 1台 ・ 火消し用バケツ 1個

*それ以外の調理機材は各自で用意してください。

(例) パレタ、包丁、まな板、トング、おろし金、バッド、火バサミ等

【ルール規定】

- ・ 本申込時に登録をした選手のみで行う。(1組2名以内)
- ・ 頭髪を覆い、調理に適した服装 (前掛け以上の衛生レベル) で、調理手袋を使用する。
- ・ 制限時間内(2h)に、提供資材を用い「バレンシアパエリア」を完成させ、審査会場へ提出する。
- ・ パエリアに必要な食材は、公平を保つため全て大会本部より支給された物のみで調理する。
- ・ 支給食材以外の持込は即刻失格となる。
- ・ 提出の際に完成させたパエリア鍋を空中で1回転させる。
- ・ 審査会場への提出が済んだチームは、速やかに使用機材の清掃・撤収準備に取り組む。

【審査基準・方法】

- ・ パエリアの作成者は本部により暗号化し、審査会場に並べられる。
- ・ PaellaMania®が認定した審査員により行われる。
- ・ 国際大会基準に則り5項目の評価を行う。「味・見た目・色・米の食感・おこげ」を点数評価。
- ・ 合計点により順位を決定。同点の場合は、審査員の話し合いにより決定する。

【諸注意及び禁止事項】

- ・ 出場者は調理及びコンクールに関連して発生した事故・苦情・廃棄物に対して、全ての責任を負う事とします。
- ・ 出場者は衛生面に最大限の努力をし、事故・苦情が発生しないように努めてください。
- ・ 出場申込書及び各種提出書類内容と異なる事実が発覚した際、出場をお断りします。
- ・ 周囲に対して美観を損ねたり、風紀を乱す行為はお断りいたします。
- ・ テントやレンタル机に紙や布製のガムテープを使用しないでください。
- ・ 会場備品に汚れや破損のある場合は弁償していただきます。
- ・ 会場内は喫煙場所を除いて全て禁煙となります。
- ・ 看板等の装飾物の設置は、各出場者の責任で十分な強風対策を行ってください。
- ・ 必要な食材は、公平を保つため全て大会本部より支給された物のみで調理して下さい。
- ・ 調理道具の片付け・洗い物は必ず指定の場所で行ってください。