

BBQ ジャンボリーしまんと

「アメリカンビーフ SCAA ステーキコンテスト&鮎の塩焼きコンテスト」

及び「SCA ジャッジクラス」

要項

～参加・観覧になる方へ～

新型コロナウイルス感染拡大防止の為、ご来場になる方はあらかじめお

申込みが必要です。

◇概要

1.イベント名

BBQ ジャンボリーしまんと/アメリカンビーフ SCAA ステーキ&四万十天然鮎の塩焼きコンテスト

2.日時

令和2年8月29日(土) 9:30～16:30 (集合受付 9:00)

3.場所

カヌー館キャンプ場

〒787-1603 高知県四万十市西土佐用井 1111-11

4.主催

しまんとリバーベキュープロジェクト(共催:日本バーベキュー協会・SCA アジア)

5.協力

日本バーベキュー協会 SCA SCAASIA

5.協賛

協賛/USMEF(米国食肉輸出連合会)/株式会社 MOTTOX/WEBER JAPAN/ウイングエース株式会社/株式会社イマイ/株式会社メイフェア

【1】内容

国際基準のフェアな審査基準 SCA ジャッジによる”ステーキクッキング”のステーキナンバー1を決める、「SCA ASIA ステーキコンテスト」と、世界で初めての SCA ジャッジによる四万十天然鮎の塩焼きナンバー1を決める「SCA ASIA 四万十天然鮎の塩焼きコンテスト」が高知県四万十市西土佐で開催します。

〈SCA 及び SCA 公認コンテストとは〉

SCA (steak cookoff association 代表 Ken Phillips)とは 2009 年にスポーツクッキングの組織としてアメリカテキサス州で生まれました。SCA は誰でもが気軽に楽しめる”ステーキクッキング”をスポーツのように正式な国際統一ルールを制定しスポーツマンシップの心でジャッジするように訓練された公認審査員が採点し、競技者はフェアなルールで競い合うという仕組みを作り界へ普及させています。

アメリカ発のこの「スポーツクッキング」と呼ばれる誰もが勝利者になりうるフェアなルールで開催される”料理コンテスト”は発祥の地のアメリカのみならず、日本(SCAASIA)、カナダ、ベルギー、オランダ、UK、ドイツ、オーストラリアにて、年間 116 もの大会が開催されています。2018 年からはさらにイタリア、メキシコ、スイス、ニュージーランドでの開催を加えすでに 180 もの大会が予定されています。

日本では SCA ASIA が 2017 年 12 月川崎、2018 年 4 月には名古屋にて SCA 認定ステーキブックオフが開催され SCA ステーキチャンピオンが誕生し、毎年テキサスフォートワースで開催される SCA World Championship にアジア代表を2年連続送り出しています。

今回はビーフステーキを誰がどれだけおいしく、そして美しく焼けるかを競います。

アメリカの SCA (Steak Cookoff Association)が定めた世界レベルのステーキコンテストの審査基準で審査される SCAASIA 公認のステーキコンテストです。

このスポーツクッキングの SCA ASIA ステーキコンテスト 2020 で勝ち進めば、アメリカのステーキコンテストワールドカップ「SCA World Championship 2021」出場も可能です。

SCA ジャッジの基準は以下のとおりです。

『1,アピアランス(見た目) 2,テクスチャー(柔らかさ) 3,ダンネス(ミディアムの焼き上がり) 4,テイスト(味付のバランス) 5,オーバルインレッション(総合評価)』

* SCA ジャッジルールの詳細は別紙へ

さらに今回は、日本で初めて肉以外の地元食材、四万十川天然鮎の塩焼きのコンテストも同時開催します。今回世界で初めての開催となる「鮎の塩焼きコンテスト」のジャッジ

基準は、鮎の本場四万十川の達人たちと SCA ASIA で協議を重ね定めたジャッジングポイントが初めて採用されます。

『 1「姿」 2「焼き上がり」 3「味」 4「柔らかさ」 5「総合評価」 』の5項目を SCA 基準にのっとりジャッジします。

ステーキコンテスト、鮎の塩焼きそれぞれ 全てに順位が付き 1 位～3 位までは賞金並びに、賞品があります。ステーキコンテストにエントリーされた方は自動的にこの鮎の塩焼きコンテストに 参加することができ、コンテスト当日には地元西土佐の鮎焼きレジェンド林大介(道の駅よって西土佐駅長)によるテクニックを伝授するワークショップも開催します。そちらも合わせてご参加ください。(無料で参加できます)

【2】募集内容

20 チーム(1 チーム 2 名まで)

※アメリカンビーフ SCAA ステーキコンテスト出場に必要な用具は各自でご準備の上、ご持参をお願いいたします。(別紙:参考用具一覧)

【3】参加費

1 チーム 25,000 円

【4】参加資格

18 歳以上

【5】タイムテーブル

9:00～	受付開始
9:30～	参加者ミーティング(肉選び)
10:30～	鮎の塩焼きワークショップ
14:00～14:30	ターンイン (ステーキ提出)
14:30～15:30	ターンイン (鮎の塩焼き提出)
16:00～	表彰式

【6】賞品

アメリカンビーフ SCAA ステーキコンテスト

1 位 賞金 30,000 円分全国共通商品券

賞品 四万十牛サーロイン 1kg/WEBER 社ブリケット 4 kg 2 袋/ Qing 1 本

2 位 賞金 10,000 円分全国共通商品券 / 賞品 四万十川天然鮎 / Qing 1 本

3 位 賞金 5,000 円分全国共通商品券 / 賞品 山間米 10kg / Qing 1 本

四万十川天然鮎の塩焼き

1位 賞金 30,000 円分全国共通商品券

賞品 四万十川天然鮎 1kg/WEBER 社 Q1250 ガスグリル(黒)/プイイ・フユメ 1本

2位 賞金 10,000 円分全国共通商品券 + 四万十川天然うなぎ 500g/プイイ・フユメ 1本

3位 賞金 5,000 円分全国共通商品券 + 四万十川天然川エビ 1kg/プイイ・フユメ 1本

各コンテスト 4位～6位

賞品 シェハスコセット(BONPETIT 岩塩 1kg/CASTELO ビネガー赤・白 各1本

GOYA OLIVE OIL FRUIT 250ml 1本/GOYA ADOBO シーズニング 胡椒入り)

参加賞もご用意しております。

6.SCA ジャッジクラス

午前中には SCA ジャッジクラス講習も開催されます。この講習を受けられた方は、その後午後にかかれるコンテストのジャッジとして参加できる権利を得ます。

同時開催する「SCA ステーキジャッジクラス」とは、SCA ステーキコンテストを審査できるジャッジマン（審査員）の資格が取得できる講座です。この「SCA ジャッジクラス」を受けると、・本当に美味しいステーキはどのようなステーキ ・ステーキの美味しい焼き加減 ・ステーキの美味しい柔らかさ ・見た目が美しいステーキはどのようなステーキなどが学べます。資格取得者はアメリカ本国より SCA 認定のジャッジカードが届きます。この SCA Asia のジャッジは世界共通の資格であり、この資格を持てば日本そして Asia のステーキコンテストの審査はもちろん、アメリカ、ヨーロッパ、オーストラリアでの SCA ステーキコンテストの審査員をすることもできます。

【1】募集内容

20名

【2】参加費

11,000円

【3】参加資格

18歳以上

【4】持ち物

保険証、飲料（アルコール不可）、筆記用具等

【5】タイムテーブル

<u>9:00～</u>	受付開始
<u>10:00～13:00</u>	講習
～以下希望者～	
<u>14:00～14:30</u>	ジャッジ【ステーキ】
<u>14:30～15:30</u>	ジャッジ【鮎の塩焼き】
<u>16:00～</u>	表彰式

7.キャンセル規定

開催日の5日前よりキャンセル料が発生します。

○開催日5日前～前日(17時)までのキャンセル・・・参加費の30%

○開催日当日、プログラム開始前までのキャンセル・・・参加費の50%

○開催日当日、プログラム開始後のキャンセル・・・参加費の100%

※昨今のコロナウィルス感染予防のため、参加者の健康を守る為、体調不良などによるキャンセルについてはキャンセル料の免除も考えております。体調に不安を感じた場合、咳や熱のある方、また感染者が出た場所に行ったことのある方は、参加をご遠慮いただくことになります。何か不安を感じられたり、ご不明な点がある方はすぐにご連絡いただける様をお願い申し上げます。

その他、ご質問等がございましたら遠慮無くご連絡ください。

8.規約

1.安全確保について

①安全は全てに優先します。

②出場者は搬入搬出、設営、展示、撤去等の作業を行う際は、事故の発生防止に努めて下さい。出場者自身の行為によって発生した事故または損傷については、当該出場者の責任となります。

2.持ち物について

主催者は正常な運営に支障をきたすおそれがあると認められる物については、開催前はもとより開催中であっても、出場を規制または禁止させて頂くことがあります。

3.持ち物の管理

主催者では、会場全般の管理を行いますが、出場者の貴重品、用具については出場者が責任を持って管理してください。万一、盗難等の事故が発生しても主催者は一切の責任を負いかねます。

9.開催の変更及び中止

主催者は、天災その他不可抗力の原因により会期を変更し、また開催を中止することがあります。主催者はこれによって生じた出場者及び関係者の損害は保障いたしません。

10.熱中症対策

当日は気温が高くなることが予想されます。帽子、タオル、飲料(出場者のアルコール不可)など熱中症対策は各自で行ってください。

11.【重要】コロナ対策

令和2年7月23日付け事務連絡、内閣官房新型コロナウイルス感染症対策推進発、8月1日以降における催物の開催制限等について及び令和2年7月28日付け2高危防第204号、高知県新型コロナウイルス感染症対策本部事務局発、新型コロナウイルス感染症に係るイベント開催及び施設管理の留意事項についてに基づき、

①参加者は入場時に検温を実施し、発熱等の症状がある場合は参加を控えていただきます。

②「接触確認アプリ」のインストールをお願いします。

③参加者は住所、氏名、電話番号等の情報をしまんとリバーベキュープロジェクトが用意した用紙に記入していただきます。用紙ご記入後、受付でリストバンドをお渡しさせていただきますので、BBQジャンボリー終了までは外さないようにお願いいたします。なお、記入いただいた用紙は、万が一当イベントで新型コロナウイルス感染者が出た場合は、その後の追跡調査に協力していただく旨の宣誓を兼ねるものです。

④マスクの着用をお願いします。(審査の試食時を除く)

⑤手洗い及び手指の消毒を徹底してください。

⑥人と人との間隔を十分に(2m以上)とってください。

⑦出展にあたっては隣との間隔を十分にとってください。

12.お申し込み・お問合せ先

・お申し込みは別紙申込書に必要事項をご記入の上、しまんとリバーベキュープロジェクト(道の駅よつて西土佐内:担当 川井)まで、メールまたはFAXでお送りください。

・お問い合わせは件名に「8月29日 BBQジャンボリーしまんと／(以下お問い合わせ内容の項目)・アメリカンビーフSCAAステーキコンテスト・SCA ジャッジクラス」と必ず添えてください。

※新型コロナウイルス感染拡大予防の為、あらかじめ参加者様、同伴者様の情報を別紙申込書にご記入ください。

申込書返信締め切り 8月21日(金)

しまんとリバーベキュープロジェクト

担当:川井 集平

TEL:0880-52-1398(道の駅 よって西土佐) FAX:0880-52-2413

MAIL:shuhey.kawai@yotte.jp