



Washoku World Challenge

The 6th Competition



ดำดิ่งสู่โลกแห่งวาโชกุ

The Washoku World Challenge (วาโชกุ เวิลด์ ชาเลนจ์) เป็นการแข่งขันทำอาหารที่เชฟอาหารญี่ปุ่นจากทั่วโลกมาประชันความเชี่ยวชาญทางเทคนิคและความมหัศจรรย์ในอาหารญี่ปุ่น กระทั่งทรงเพชร ป่าไม้ และประมงของญี่ปุ่นเป็นผู้จัดการแข่งขันนี้ขึ้นสำหรับเชฟอาหารญี่ปุ่นชาวต่างชาติโดยในครั้งนี้เป็นการแข่งขันครั้งที่ 6 เพื่อเป็นขยายโอกาสให้แก่เชฟผู้ชื่นชอบอาหารญี่ปุ่น การแข่งขันรอบคัดเลือกในปีนี้จะจัดขึ้นใน 5 เมืองทั่วโลก (ปารีส, นิวยอร์ก, ลอสแอนเจลิส, กรุงเทพฯ และโอซากา) เชฟ 6 ท่านที่ผ่านรอบคัดเลือกจะได้รับเชิญให้เข้าร่วมการแข่งขันรอบสุดท้ายซึ่งจะจัดขึ้นที่กรุงโตเกียวในวันที่ 28 และ 29 มกราคม 2019 นี่จะเป็นโอกาสที่ดียิ่งเพื่อให้คุณได้ทดสอบความสามารถด้านอาหารญี่ปุ่นของตัวเอง ห้ามพลาด!

[กำหนดการแข่งขันรอบชิงชนะเลิศ]

28 และ 29 มกราคม 2019

[สถานที่แข่งขันรอบชิงชนะเลิศ(โตเกียว)]

สถานที่แข่งขันรอบชิงชนะเลิศ(โตเกียว)

[รอบคัดเลือก]

จัดขึ้น 5 แห่งทั่วโลก

(ปารีส , นิวยอร์ก , ลอสแอนเจลิส , กรุงเทพฯ , โอซากา)

*โปรดดูการรับสมัคร / ตารางการกำหนดการ ที่หน้าหลัง



เหตุผลที่ควรสมัครเข้าร่วมการแข่งขันครั้งนี้ หากผ่านเข้ารอบคัดเลือก ผู้สมัครจะได้:
- เข้าฝึกอบรมระยะสั้นเกี่ยวกับการปรุงอาหารญี่ปุ่นโดยเชฟอาหารญี่ปุ่นชั้นแนวหน้า
- มีโอกาสสมัครเพื่อขอรับวุฒิปัตร์ของโครงการรับรองทักษะความสามารถการทำอาหารญี่ปุ่นในต่างประเทศ (วุฒิปัตร์ระดับทองแดง)

หากผ่านเข้ารอบชิงชนะเลิศ ผู้สมัครจะได้:
- รับเชิญให้เข้าร่วมการแข่งขันรอบชิงชนะเลิศที่ประเทศญี่ปุ่น โดยไม่เสียค่าใช้จ่ายในการเดินทาง
- เข้าร่วมการฝึกอบรมเกี่ยวกับอาหารญี่ปุ่นในประเทศญี่ปุ่น

องค์ประกอบพื้นฐานของอาหารญี่ปุ่น “ห้ารส ห้าสี ห้าวิถี”

องค์ประกอบพื้นฐานของอาหารญี่ปุ่นประกอบด้วย “ห้ารสชาติ ห้าสี และห้าวิถีการปรุง”

เมื่อรวมองค์ประกอบเหล่านี้เข้าด้วยกันอาหารญี่ปุ่นสามารถดึงรสชาติอร่อยโดยธรรมชาติที่มีอยู่ภายในวัตถุดิบแต่ละชนิดออกมาได้



ริ้มการแข่งขัน: UMAMI (อูมามิ)

อูมามิคือที่มาของรสชาติในอาหารญี่ปุ่น อูมามิเป็นส่วนประกอบสำคัญในรสชาติของอาหารและเป็นหนึ่งในห้ารสชาติพื้นฐานของอาหารญี่ปุ่นซึ่งรสอื่น ๆ คือหวาน เปรี้ยว เค็ม และขม รสชาติอูมามิประกอบด้วยสารสำคัญคือกรดอินซินิก กรดอะมิโนชนิดต่าง ๆ เช่น กรดกลูตามิก และกรดนิวคลีอิกชนิดต่าง ๆ เช่น กัวโนเลต

ริ้มการแข่งขันประจำปีนี้: IRODORI (อิโรโดริ)

กล่าวกันว่าต้องใช้เวลาสามสัปดาห์ (การมองเห็น การได้ยิน การได้กลิ่น การสัมผัส และการรับรส) เพื่อผลิตเพนกับอาหารญี่ปุ่น ก่อนเริ่มทานอาหารจริง เราจะรับรู้ถึงความอร่อยของอาหารจานนี้ได้ผ่านการมองด้วยสายตา องค์ประกอบของอิโรโดริคือสีทั้ง 5 ซึ่งคือสีแดง ฟ่ำ/เขียว เหลือง ขาว และดำ เมื่อจัดแต่งอาหารโดยคำนึงถึงอิโรโดริหรือการใช้สี ผู้รับประทานจะรับรู้ได้ถึงรสชาติอร่อย



[วิธีการสมัครแข่งขัน]

คุณสมบัติในการสมัคร

- เป็นเชฟที่มีสัญชาติอื่นนอกจากสัญชาติญี่ปุ่น และมีประสบการณ์ทำอาหารญี่ปุ่นไม่น้อยกว่า 2 ปี (มีถิ่นพำนักในหรือนอกญี่ปุ่นก็ได้)
- ผู้สมัครต้องสามารถเข้าร่วมการแข่งขันรอบคัดเลือกใน 1 ใน 5 สนามแข่งขันได้
- ผู้เข้าร่วมการแข่งขันหรือผู้ชนะในครั้งก่อน ๆ สามารถร่วมแข่งขันอีกได้

ข้อกำหนดการส่งสูตรอาหารและภาพถ่าย

- สูตรอาหารและภาพถ่ายจะต้องเป็นแบบต้นตำรับซึ่งสร้างสรรค์ขึ้นโดยผู้เข้าแข่งขัน หรือร้านอาหารที่ผู้เข้าแข่งขันทำงานอยู่ โดยที่ร้านอาหารนั้นต้องไม่เคยได้รับรางวัลในการแข่งขันใด ๆ มาก่อน

การเตรียมเอกสารการสมัคร

《พิจารณางาน》

- ① ปรุมนิโมโนวัง โดยใช้อุปกรณ์ประกอบ 5 ชนิด ที่เข้ากับริ้ม UMAMI และ IRODORI
- ② อาหารเรียกน้ำย่อยหลากหลายชนิด 5 รายการ 1 เซ็ตที่เข้ากับริ้ม UMAMI และ IRODORI

*ผู้เข้าแข่งขันที่ผ่านการพิจารณาเอกสารจะต้องปรุมนิโมโนวังในการแข่งขันรอบคัดเลือกตามสูตรที่ได้ส่งมา (ปรุสำหรับ 5 ที่มีเวลา 90 นาที)

《เกณฑ์การตัดสิน》

กรรมการตัดสินจะตัดสินโดยอิงจากสูตรและภาพถ่าย 1 ภาพ สำหรับโจทย์ข้อแรก NIMONOWAN (นิโมโนวัง) และภาพถ่าย 1 ภาพ (ไม่ต้องส่งสูตร) สำหรับโจทย์ข้อที่สอง อาหารเรียกน้ำย่อยหลากหลายชนิด งบประมาณในการทำอาหารทั้งสองจานควรจะเป็นราคาที่เหมาะสมผลประโยชน์ประเทศของผู้สมัคร โปรตแบบภาพถ่าย 2 ภาพ โดยแบบภาพถ่าย 1 ภาพต่อโจทย์ 1 ข้อ โปรตหลักเสียงการมีชื่อร้านอาหารหรือชื่อผู้สมัครติดอยู่ในภาพถ่ายเพื่อการตัดสินที่เป็นธรรม สำหรับการตัดสินในรอบพิจารณาเอกสารของผู้สมัคร คะแนนเต็ม 90 คะแนนแบ่งเป็น โจทย์ข้อแรก NIMONOWAN (นิโมโนวัง) มีคะแนนสูงสุด 70 คะแนน และโจทย์ข้อที่สอง อาหารเรียกน้ำย่อยหลากหลายชนิดมีคะแนนสูงสุด 20 คะแนน

[กระบวนการรับสมัคร (ใหม่)]



[กำหนดการ]

การแข่งขันรอบชิงชนะเลิศในกรุงโตเกียว: 28 และ 29 มกราคม 2019

	ปิดรับสมัครใบสมัครและเอกสาร	ประกาศผลการตัดสินขั้นต้น	การแข่งขันรอบคัดเลือก
ผู้สมัครจากยุโรป	15 สิงหาคม	30 สิงหาคม	ปารีส: วันที่ 13 กันยายน
ผู้สมัครจากสหรัฐ	23 สิงหาคม	7 กันยายน	นิวยอร์ก: วันที่ 21 กันยายน ลอสแอนเจลิส: วันที่ 24 กันยายน
ผู้สมัครจากเอเชียกลุ่ม	19 ตุลาคม	5 พฤศจิกายน	กรุงเทพฯ: วันที่ 20 พฤศจิกายน
	5 พฤศจิกายน	21 พฤศจิกายน	โอซากา: วันที่ 6 ธันวาคม

- * ค่าใช้จ่ายในการเดินทางและค่าที่พักในการแข่งขันรอบคัดเลือกเป็นความรับผิดชอบของผู้เข้าแข่งขัน
- * ค่าใช้จ่ายในการเดินทางและค่าที่พักในการแข่งขันรอบชิงชนะเลิศเป็นความรับผิดชอบของคณะกรรมการจัดการแข่งขัน
- * ไม่มีค่าใช้จ่ายในการสมัคร

ข้อความจากประธานกรรมการการตัดสิน

วาโชกุ - 5

ปีหลังได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกโลกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้

ในตอนที่วาโชกุได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกโลกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ขงยูเนสโกนั้น มีร้านอาหารญี่ปุ่นอยู่ต่างประเทศราว 55,000 ร้าน แต่จนถึงปี 2017 จำนวนร้านอาหารญี่ปุ่นในต่างประเทศเพิ่มขึ้นสองเท่าเป็น 118,000 ร้าน แม้จะมีอัตราการเพิ่มจำนวนที่นำประทับใจ แต่ในความเป็นจริงกลับมีร้านอาหารญี่ปุ่นหลายร้านที่ไม่มีเชฟชาวญี่ปุ่นทำงานอยู่ ด้วยเหตุนี้จึงมีความต้องการเชฟผู้มากความสามารถสัญชาติอื่น ๆ ที่มีทักษะการปรุงอาหารญี่ปุ่น ผมสนับสนุนให้มาร่วมการแข่งขัน Washoku World Challenge การแข่งขันทำอาหารที่จัดโดยรัฐบาลญี่ปุ่น และคว่ำขันชนะมาครองให้ได้



นายโยชิโระ อิเซ

กรรมการบริหารตัวแทนร้านคิคุโนอิ และประธานองค์กรไม่แสวงหาผลกำไร The Japanese Culinary Academy

นอกจากนี้ผมหวังว่าคุณจะใช้โอกาสนี้เพื่อแนะนำคนอื่น ๆ และเป็นผู้นำในวงการอาหารญี่ปุ่นในประเทศบ้านเกิดของคุณ

คำแนะนำจากรองประธานกรรมการการตัดสิน

ความสมดุลคือกุญแจสู่ IRODORI (อิโรโดริ)

เหตุผลคืออิโรโดริจะทำให้แบบเชฟที่ทับซ้อนกันเป็นเหมือนอาร์ทที่ออกจากกันได้เชฟฝีมืออาชีพจะคอยจำกัดหรืออาหารจานอย่างระมัดระวังเพื่อให้ลูกค้ารับประทานได้ง่ายเกิดสมดุลในรูปแบบการจัดจานและมองแล้วน่ารับประทานในจานอาหารญี่ปุ่นการจัดจานที่สมดุลคือการควบคุมพื้นที่ราว 3 ใน 5 ของจานนอกจากนี้ผู้เป็นเชฟยังควรใช้สีทั้ง 5 เป็นพื้นฐานโดยมีสีแดงและสีดำเป็นสีเด่นและคำนึงถึงสีของภาชนะที่ใช้ใส่อาหารด้วยเพื่อเพิ่มความสุนทรีย์รับประทานเพื่อที่จะนำเสนอทั้งริ้มUMAMIและIRODORI ผู้สมัครควรให้ความสำคัญกับสีตามธรรมชาติของวัตถุดิบแต่ละชนิดวัตถุดิบที่เป็นสีขาวก็ควรจะขาวที่สุดวัตถุดิบสีเขียว/ฟ้าก็ควรจะดูสว่างสดใสสำหรับสีเหลืองแดงและดำก็ควรจะดู



นายมาซาฮิระ อิเซ

กรรมการบริหาร Taiwa Gakuen Education Inc.

และผู้อำนวยการโรงเรียน Kyoto Culinary Art College

สดใหม่ที่สุดเท่าที่วัตถุดิบนั้นๆจะเป็นได้ การให้ความสำคัญกับสีของธรรมชาติจะทำให้รู้สึกได้ถึงความเป็นธรรมชาติและรสชาติความอร่อย (อูมามิ) ได้

