

ハンバーガー業界関係者各位

皆様におかれましては、ご健勝のことと慶び申し上げます。

私、都内を拠点に F&B コンサルティングを行っております、中島輝行と申します。

この度は、ハンバーガーの日本一を決定する大会、**Japan Burger Championship** に参加表明頂きありがとうございます。

グルメバーガーという呼び名が定着し、各店のバーガーを食べ比べる事が、消費者の楽しみとなっている昨今、コロナ禍でも需要が増え続けるこの業界は、更なる進化を遂げようとしています。

最近では、大手外食チェーンが新規参入したり、調理学校でハンバーガーを教える授業ができるほど、新たな試みも見受けられるようになってきました。

そのような日本のハンバーガー界を、これから更に活性化させたい！

競争が増え続ける中、すべての事業主がこの戦国時代を生き抜くためには、絶対的な分母を増やす、つまりはバーガーファンを増やすことが、業界全体にとっての成功だと思い、この度、このようなイベントを企画させて頂きました。

商業ビル内のテナントや、町おこしのような形で、ハンバーガーを扱ったイベントは今まで見受けられましたが、純粹に競技として日本一を決める大会は今まで存在しなかったと認識しています。

ひとたび世界に視野を広げると、ハンバーガーの世界一を決定する大会が、毎年アメリカで行われていることを知ったのは一昨年でした。

幾度か、米国内の運営会社とオンライン会議を重ね、私が代表を務める **PLATE IT UP** が、**World Burger Championship** の国内公式予選として承認されてから、国内大会開催に向けて、去年の5月頃まで奔走しておりましたが、コロナウィルスの感染拡大により中止を余儀なくされました。

特例として、運営側の選出で本大会への出場が認められ、日本代表チームとして、誠に勝手ながら、江東区にある潮見 Skippers'の東條シェフを筆頭とした、3人組で出場して参りましたが去年の11月初旬です。

テキサス州ダラスにある、フェアパークで行われた第10回大会の様子は、Facebookの [Japan Burger Championship](#) の公式グループページをご覧ください。

その昔大ヒットしたフジテレビの番組、「料理の鉄人」のようなフードスポーツショーを日本でもう一度！

国内初となるハンバーガーの選手権は、海軍基地を有し、海軍カレーと共に、街を挙げてプロモートする”ネイビーバーガー”で有名な横須賀市。

その街のランドマークとして、今年創立160周年を迎える百貨店さいか屋にて、7月29日～31日に開催されます。

まずは大会概要を簡単にまとめたものと、実際の競技のルールブックを添付致しましたので、ご一読頂ければと存じます。

ご質問等あれば、いつでもご連絡くださいませ。

皆様の益々のご発展をお祈り申し上げます。

PLATE IT UP 代表 中島輝行

E-mail : jbc@plateitup.tokyo Tell : 090-9303-9077

Japan Burger Championship 公式ガイドライン

大会概要

予選ラウンド

制限時間内にハンバーガー 1 種類、計 5 個を作成

2 チームが同時に戦う予選を 4 回行い、最もスコアの高かった 2 チームが決勝ラウンドに進む

決勝ラウンド

制限時間内にハンバーガー 1 種類、計 5 個を作成

予選を勝ち上がった 2 チームが同時に戦い、よりスコアの高かった 1 チームが優勝者となる

Japan Burger Championship 2022 競技規定

本大会では、牛肉を 51% 以上使用したビーフパティを、2 枚のパンで挟んだものを、ハンバーガーと定義します。予選ラウンドでは、その他パンの間に挟む副材料の種類や量に制限はありません。

決勝ラウンドでは、お題となる使用必須食材を必ず使用しなければなりません。

尚、大会で提出されるすべての料理は、厚生労働省が発表する食品衛生法に基づいて、準備、調理されたものとします。

大会ルール

- 1 チームは、ヘッドシェフとアシスタントシェフを含める、計 3 人までとします。ヘッドシェフのみでもチームとして認められます。
- ヘッドシェフは大会開催日に満 20 歳以上でなくてはなりません。競技中はアシスタン

トシェフの行動の責任を持つこととなります。

- **Japan Burger Championship 2022** の競技者枠は **8 チーム** です。募集期間内に、参加を表明し、参加料 **25000 円** を支払い終えたチームより、登録とさせていただきます。
- すべてのチームは大会開催日の **30 日前** までに、大会本番で作成する料理の名前、使用する材料、細かな調理方法を、大会運営本部に提出しなければなりません。
- **30 日前** までに提出できなかった場合、ペナルティとして、そのチームの予選ラウンドの合計点数から **0.5 点** が差し引かれます。
- すべてのチームの提出料理は、第三者の著作物や、既存のものではなく（自店で出されているものは可）、オリジナルの作品である必要があります。
- **30 日前** までに提出した料理のレシピを、大会本番までに変更することはできません。大幅な改定が認められた場合は、予選ラウンドの合計点数から **0.5 点** が差し引かれます。
- 決勝ラウンドでは、指定された食材の使用は必須要件です。
- 本大会の参加料には、交通費や宿泊費などは含まれていません。必要経費は自己負担となります。
- 優勝賞品である **World Burger Championship** への出場権、ゴールデンチケットには、往復渡航費と、大会開催期間中の宿泊代は含まれておりません。2022 年度大会では、大会終了後からクラウドファンディングを行い、渡航日までに集まった金額分のサポートが副賞となります。
- 出場チームが決定した後に、大会参加を辞退する場合、開催日の **45 日前** まではキャンセル料 **0 円** とし、**44 日** から **30 日前** までは **50%**、**30 日** を切った場合は参加料を全額負担していただきます。
- 大会で提出する料理は、特定の審査員を意識したり、アピールしたりしたものであってはいけません。JBC の運営チームは、公正なレシピと料理、そして見た目が保たれているか厳正にチェックします。一般的なガイドラインとして、プレゼンテーションが特定の物や、人、国などを意識したものであってはなりません。料理のタイトル、材料のリスト、または説明には、イニシャル、メッセージ、固有名詞などを含めないでください。その他団体名や、会社のロゴなど、適正な審査に影響が出る可能性があるものは認められません。ただし、自身のお店で、すでに提供しているもので、レストランの名前が冠されているものに関しては認められます。
- 大会で提出されるすべての料理は、大会会場で準備される必要があります。このルールは、提出する際の装飾や付け合わせにも適用されます。事前に仕込まれた食材、カットされている野菜や果物などは持ち込みが禁止されています。具体例として、自家製のソースも現地で作成される必要があります。材料と成分表示がなされている、未開封の既存製品は持ち込みが許可されます。

予選ラウンドでは、すべての市販製品は、購入した時と同じ梱包のまま、未開封で持ち

込まれる必要があります。市販製品に関しては、信頼できる購入ルートから購入された、未開封のボトル、パック、または容器に入ったものとして定義されます。表示されているすべてのラベル、ブランド、瓶の蓋、シールに開封痕がなく、記載されている文字が読み取れる必要があります。

決勝ラウンドに進んだチームは、予選ラウンドで使用した材料をそのまま使用することができます（開封されている場合でも）。JBC 運営チームは、材料が安全に使用でき、事前に提出されたレシピ表記外の物が混入されていないことを確認するために、材料を検査する権利を持っています。

- 本大会では、例外としてバンズのみ、市販品用の商品ステッカーがなくとも、通常使用しているものを持ち込むことが認められます。
- JBC 運営本部によるパッケージや製品の原産地や購入ルートについて質問がある場合は、領収書の提出を求められることがあります。

競技者が持ってきた材料について疑問がある場合は、競技開始前に審議します。JBC 運営チームが、安全かつガイドラインに則ったものではないと判断した場合、その材料は破棄される可能性があります。

- JBC 運営チーム、および大会主催者が下したすべての決定は最終的なものです。
- 大会に持ち込まれるすべての肉、魚、またはシーフードは、適切な温度で保たれ、しっかりと梱包されたものに限られます。牡蠣、ロブスター、蟹などの生きた魚介類は、梱包された状態で販売されていない場合に限って、そのまま持ち込むことができます。
- すべての肉、魚、またはシーフードは、調理する前に必要な温度で保管する必要があります。詳しくは厚生労働省の食品衛生法を参照ください。
- 肉の切り身はブロックでそのまま購入する必要があります、大きな肉の切り身から事前に解体して、競技者が必要な部位のみを再梱包してから待ちこむことはできません。ただし最初から製品として販売されているひき肉や加工肉は認められます。
- すべての肉、魚、シーフードは、予め加工された商品でない限り、競技者が購入後、大会までに事前に燻製、マリネ、熟成や乾燥などの下準備をすることができません。
- 提出される料理には、別添えのソース、トッピング、装飾/付け合わせを、任意で盛り込むことができます。そして、それらすべては、プレゼンテーション用の皿の上に配置される必要があります。
- プレゼンテーション用の皿は大会側で用意します。
- 見た目の審査対象に、別添えのソース、トッピング、装飾/付け合わせは含まれません。
- 競技者は、競技中常に調理場を清潔に保つ必要があります。各ラウンドの終わりには、各チームが持ち込んだ材料や調理器具を片付け、調理場を掃除する時間が設けられます。
- 各調理場には、6 k g 6 k g 2 0 0 Vの電気グリドル、家庭用カセットコンロ1台（カ

セットガス付き) とまな板1枚(小)が備えられています。それ以外の調理器具は基本的に競技者の持ち込みとなります。

- 持ち込みの食材、および調理器具は競技者が責任をもって管理してください。万が一紛失、破損した場合も、JBC 運営本部は一切の責任を負いかねます。
- 競技用キッチンカーには簡易的な水道設備がありますが、調理器具を洗ったり、拭ったりする用の水も各自用意する事をお勧めします。
- 持ち込み機材の中に電化製品、もしくは火元を使用する製品(スモークガン含む)がある場合は事前に JBC 運営チームに報告をすることが義務付けられます。これは安定した電力、プラグを供給の確保、およびオペレーション的に安全であるかを確認するためです。
- 予選ラウンド、決勝ラウンド共に、制限時間は1時間30分とします。すべてのチームはこの時間内に料理を完成させ、審査員に提出しなければなりません。
- 競技終了の合図は、各チームのヘッドシェフが完成を確認した上で、大会スタッフに報告してください。もしくは完成していなくとも、1時間30分になった時点で強制的に競技は終了となります。
- 審査員への料理の提出は、完成した順となります。これは提供する際に適正な温度と状態を保つためです。希望の提出順を狙うために、故意に調理を遅らせたり、けん制することは認められません。過度な場合は、減点対象となります。
- 完成した料理を提出する際に、ヘッドシェフによる、料理の説明時間が1分間設けられます。
- 競技者は、それ以外の競技前の時間で、個人的に審査員に調理方法、材料やアピールポイントなどについて言及することは認められません。
- 競技者は、常に礼儀正しく、調理場、他チーム、審査員、大会運営スタッフに敬意を払う必要があります。競技者は、キッチンアリーナ内の経路を妨害したり、他の競技者の調理や、提出を妨害したりしてはなりません。そのような行動は失格につながる可能性があります。
- 競技者がこれらの規則に関し質問がある場合、または説明が必要な場合は、

jbc@plateitup.tokyo までご連絡ください。

審査基準

競技者は、制限時間内に料理が完成した時点で、もしくは競技時間が終了した時点で、調理したハンバーガーを提出することが求められます。

全てのハンバーガーは別々に皿に盛りつけられ、内1つは見た目審査用に、残りの4つは審査員用に配られます。

審査基準は以下の3要項となります

- Appearance 見た目
- Execution 調理工程の正確さ
- Taste 味

審査員はそれぞれの項目に、1—10点（0.5点刻み）までを投票します。

その後以下のパーセンテージに割り振られ、合計点の高さで順位を決定します。

- Appearance 見た目 = 20%
- Execution 調理工程の正確さ = 10%
- Taste 味 = 70%

つまりは仮に料理の点数がそれぞれ（A=8, E=7.5, T=9）であった場合、

- Appearance 見た目 $8 \times 20\% = 1.6$ ポイント
- Execution 調理工程の正確さ $7.5 \times 10\% = 0.75$ ポイント
- Taste 味 $9 \times 70\% = 6.3$ ポイント

となり、合計点は8.65ポイントとなります（10点満点）

全審査員の点数が算出された後、それらすべての平均値を出し、各チームのポイントとします。

全予選ラウンドの1位、2位が、決勝ラウンドで対戦します。

決勝ラウンドに駒を進めたチームの最終的なスコアは、予選ラウンドと決勝ラウンドの平均値となります。

よって、仮に予選と決勝ラウンドの点数がそれぞれ（予選8.65、決勝9.2）であった場合、

- $(8.65 + 9.2) \div 2 = 8.925$ ポイント

が最終スコアとなり、これに基づき優勝者を選出します。

予選ラウンド、決勝ラウンド共に、1位が同点数の場合、審査員による投票で多数だったチームが、最終的な勝者となります。

各審査要項の定義

Appearance 見た目

完成したハンバーガーの見た目を、側面360度、上面より目視した状態で、いかに魅力的であり、食欲をそそるか、そして各素材が適正に積み重ねられているかを評価します。

対象はハンバーガーのみで、別皿に盛りつけられたソース、サイドディッシュ、皿、カトラリー、装飾などは審査の対象に含まれません。

Execution 調理工程の正確さ

完成したハンバーガーの素材一つ一つが適正に調理されているかを評価します。具体的には、バンズが過度に焦げていないか（適度な焦げは原点対象外）、パティがオーバークックされていないか、レタスに土や、汚れが付着していないかなどです。

大会で提出するハンバーガーの焼き加減は、ヘッドシェフによる合理的な説明がある場合を除いて、ミディアムレア、もしくはミディアムとします。またそれ以外の焼き加減で提出する場合は、提出の際のプレゼンテーションタイムで、具体的な説明が求められます。例としては、豚肉を49%合わせてあるので衛生面からミディアムウェルダンに調理した、あるいはステーキグレードの牛肉をレアに調理した等です。

この項目のみ減点制を用いるため、際立ったポイントがない場合は基本的に満点となります。

Taste 味

完成したハンバーガーを実際に食した際に感じる、香り、食感を含めた味を評価します。

素材同士が味を相殺しあっていないかなど、全体のバランスや、余韻の長さ、食感の心地よさ等も評価の対象となります。



タイムテーブル (仮)

*搬入および設営は前日までに行うものとする

1 日目

9:00 競技者集合、最終確認、チーム毎の写真撮影

10:00 オープニングリマークス (大会の概要説明、司会者、審査員の紹介)

10:30 1 ラウンド競技者スタンバイ、最終ルール説明

11:00 1 ラウンド競技開始

12:30 1 ラウンド競技終了、審査開始

12:45 1 ラウンド審査発表、審査員より順にコメント

13:30 1 ラウンド終了、ターンオーバー (調理場の清掃含む)

14:00 2 ラウンド競技者スタンバイ、最終ルール説明

14:30 2 ラウンド競技開始

16:00 2 ラウンド競技終了、審査開始

16:15 1 ラウンド審査発表、審査員より順にコメント

17:00 2 ラウンド終了、クロージング

18:00 一般客撤収

2日目

9:00 オープニングリマークス（簡単な大会の概要説明、司会者、審査員の紹介、1日目のまとめ）

9:30 ラウンド競技者スタンバイ、最終ルール説明

10:00 3ラウンド競技開始

11:30 3ラウンド競技終了、審査開始

11:45 3ラウンド審査発表、審査員より順にコメント

12:30 3ラウンド終了、ターンオーバー（調理場の清掃含む）

13:00 4ラウンド競技者スタンバイ、最終ルール説明

13:30 4ラウンド競技開始

15:00 4ラウンド競技終了、審査開始

15:15 4ラウンド審査発表、審査員より順にコメント

16:00 4ラウンド終了、クロージング

17:00 一般客撤収

3日目

9:00 オープニングリマークス（簡単な大会の概要説明、司会者、審査員の紹介、1、2日目のまとめ）

9:30 決勝ラウンドスポンサーの紹介、ルール説明

10:00 決勝ラウンド競技者スタンバイ

10:30 決勝ラウンド競技開始

12:00 決勝ラウンド競技終了、審査開始

12:15 決勝ラウンド審査発表

12:30 勝者コメント、審査員コメント

13:30 決勝ラウンド終了、クロージング

競技参加者持ち物例 *JBC 運営チームの提案する装備一式であり、必ずしも必須ではありません

- シェフコートもしくは調理に相応しい服装
- エプロン
- クーラーボックスもしくは保冷バッグ
- 保冷剤もしくは氷
- 包丁（愛用のものではなく、安値で購入できるものをお勧めします）
- まな板
- ボウル
- ターナー
- トング
- 計量器
- スプーン
- ゴムベラ
- 温度計
- ダスター
- バット
- アルミホイル
- ペーパータオル
- ラップ
- 予備のフライパン



大会当日の時間使用例 *WBC運営チームの提案する一例であり、必ずしも全チームに該当するわけ
ではありません

キッチンアリーナに競技者集合後、大会ルールの最終説明時間から、スタートの合図前までの間は、各チーム調理場のセッティングを行います。機材の配置、装備の最終確認、調理工程のおさらいや、チームでの打ち合わせなどに時間を使いましょう。この時点では調味料や材料を開封できません。また、グリドルはすでに200度に設定されています。

★ヘッドシェフ

グリドルの温度調整

調理工程の指示

全調味料、材料の開封および配置

★アシスタントシェフ 1

肉の開封、トリム作業

ミンチ、もしくはカット作業

混ぜ合わせた後、セルクルで形成



(World Burger Champonship 2021の様子)

★アシスタントシェフ 2

野菜の切り出し

ガーニッシュに使用する野菜のスライス、水さらしなど

バーガーソース作成

★チーム全員

バンズ、パティを焼く

組み立て作業

完成

さいごに

Japan Burger Championship はフードスポーツの祭典です。

SNS や、従来の民放以外のネット番組などの普及によって、グルメ情報を簡単に入手できるようになった昨今、あえてオンサイトで料理を作り、競い合う大会は、時代とは逆行しているかもしれません。

それでも人々の食に対する欲求は、いつどの時代も変わりません。ハンバーガーという不滅の人気を誇るコンテンツを通し、日本中の名店のシェフたちが一堂に会することによって、業界内に生まれる新たな化学反応に期待し、飲食業に従事する人達にとっては、世界を見据えるきっかけに、そして消費者にとっては、フードスポーツの楽しさを発見するきっかけになってくれればと願っております。

昔、夢中になって観た、料理の鉄人のようなハラハラドキドキを、今一度皆さんにお届けしたい。

やはり料理って素晴らしい！

参加者、そして観客の皆さんに、最後にそう言って貰えるようなエンターテイメント体験をご提供致します。

10年前に訪れた一風堂 NY 店。

ユニオンスクエア駅から徒歩5分ほどの好立地に佇む、見慣れた看板。



入店するとスーツ姿のレセプション係が、予約の有無を確認してきたのを覚えています。

ウォークインだと告げると、席が空くまでと通されたのは、併設されたお洒落なウェイティングバー。

ビールを飲みながら枝豆を摘まんでいると、目に入ったのは壁一面に張り付けられたどんぶり。

何気なく隅から隅まで見渡すと、どうやらすべて形もデザインも異なっている。

少し近づいて、それぞれのどんぶりの底に書かれているメッセージを読んで驚いた。

「一風堂さん頑張って！ 〇〇堂」

「一風堂さん世界を獲ってください！ 〇〇麺」

「一風堂さん、日本のラーメンを世界に見せつけて！ 〇〇屋」

良く良く見ると、すべてのどんぶりは人気店として知名度があり、日本では競合であるはずのお店のものに、それぞれの店長が熱いメッセージを直筆したものだ。



競合ではなく、共に世界を夢見る同志。

出来立てのラーメンのスープよりも熱い、魂の籠った壁の装飾を見て、自然と涙が流れた。

アメリカで生まれ、日本で発展した“グルメバーガー“は、世界にどこまで通用するのか。ハンバーガー業界が一丸となって、優勝チームを送り出す、そんな素敵なイベントになればと、恐縮ながら願っております。