

国際コンテスト「サンペレグリーノヤングシェフ 2018」

公式ルール

Sanpellegrino S.p.A. (以下、「サンペレグリーノ」または「主催者」) (法律に基づく事業所の住所: Località Ruspino, 24016 San Pellegrino Terme (BG), Italy、オフィスの住所: Via del Mulino 6 Assago (MI), Italy)が「サンペレグリーノ ヤングシェフ 2018」と称する国際料理コンテストを開催します。

このコンテストは、下記の要件に適合する成人年齢 (参加国の法律に準ずる) 以上、30 歳以下のシェフを対象とする、豊かな才能の発掘を目的とした国際コンテストです。

コンテスト開催の発表は 2017 年 1 月 16 日に行われますが、参加申込は 2017 年 2 月 1 日から 2017 年 4 月 30 日までの期間で受け付けます。

公式ルールは www.sanpellegrino.com (以下「ウェブサイト」) にて掲載されております。

参加者は下記の公式ルールを注意深くお読みください。

本コンテストへの参加登録をもって、参加者は下記のルール及び条件を理解し、同意したものとみなされます。

1. コンテストの目的

有能なヤングシェフを発掘し、その才能を讃えるとともに、その技能のさらなる成長を促すことによって、世界の美食文化を支援し、向上させることです。

2. 実施期間

本コンテストは 2017 年 1 月 16 日に開催が発表となります。資格を有した参加者は「ウェブサイト」からオンライン参加申し込みを行ってください。

実施期間を次の 3 段階に分け、各地域の地区予選参加者の選考、地区予選大会でのローカルファイナリストの選出、総合優勝者を決定するグランドファイナルの順で開催致します。

オンライン参加申込 (第 1 段階)

本コンテストのエントリーは、2017 年 2 月 1 日 00:01(GMT+1)から 2017 年 4 月 30 日 23:59 (GMT+1) まで受け付けます。

地区予選参加者選考(第2段階)

地区予選参加者に選ばれた方は、2017年5月31日以降に連絡があります。

地区予選(第3段階)

ローカルファイナリストの選出は、2017年6月7日から2017年12月31日の間に行われます。

グランドファイナル(第4段階)

総合優勝者を決定するグランドファイナルは、現時点で2018年6月22日から23日にかけてイタリア・ミラノで開催予定です。グランドファイナルの場所・日時は変更になる場合があります、変更はすべて www.sanpellegrino.com にて掲載されます。

グランドファイナルに合わせて、同日もしくはその前後に追加のイベントを開催する可能性もあり、その場合はローカルファイナリストを招待します。

ローカルファイナリストは、上記期間のイベントに参加できるようにスケジュールを空けておいてください。

3.参加資格

このコンテストへの参加は、下記の条件を満たすヤングシェフに限ります。

年齢: 成人年齢(参加国の法律による)に達し、1986年5月1日以降に生まれた方。

経験: フルタイムで最低1年間(1年間全て同じレストランでなくても構いません)、「コミ・シェフ」、「シェフ・ド・キュイジーヌ(料理長)」、「シェフ・ド・パルティ(部門料理長)」または「スー・シェフ(副料理長)」としての勤務経験があり、現在も勤務中の方。

言語: コンテストの公式言語は英語です。参加者は英語での読み書き、自分の意見を表現できる会話力が必要とされます。しかしコンテストの応募の際は、英語以外に、スペイン語、フランス語、イタリア語での申し込みを受け付けております。

※上記以外の言語以外で提出された参加申し込みは無効となります。

また、正しい理解のために、上記の言語以外にドイツ語、中国語(北京語)、ロシア語、日本語、ポルトガル語でも、当公式ルールを用意しています。

上記のすべての条件を満たした方にのみに参加資格が与えられます。また応募者1人につ

き1回の応募が可能です。参加条件を満たしていれば、過去に開催された「サンペレグリーノ ヤングシェフ 2015/2016」に参加した方も応募可能です。ただし「サンペレグリーノ ヤングシェフ 2015/2016」において総合優勝した方は応募できません。

本コンテストの参加に関して、雇用主の参加許可が必要な場合には、参加者の責任で許可を得る必要があります。参加申し込みをした場合には、雇用主からの参加の許可をすでに得ているか、許可は不要であると判断されます。

また不測の事態に備えた労働災害保険も、参加者の責任において加入する必要があります。主催者から書類を提出するように求められる場合があります。

4.参加申込

第1段階:オンライン参加申込(2017年2月1日 00:01(GMT+1)から2017年4月30日 23:59(GMT+1)まで)

上記の条件をすべて満たすヤングシェフは、オンライン上の「ウェブサイト」にあるフォームに記入してコンテストへの参加を申し込んでください。

参加の申し込みは、3か月間の受付期間中に完了させる必要があります。

「ウェブサイト」のシステムによって申し込み内容は保存され、最終的に送信するまでは、締切日まで何度でも修正を加えることができます。また申し込みの順番はその受理に影響がなく、選考が有利に進むことはありません。

オンラインフォームには次の情報を英語、フランス語、イタリア語、もしくはスペイン語で入力して下さい。

- 個人データ及び連絡先 (必須)
- 料理のデジタルデータと、個人のウェブサイト・ソーシャルメディアへのリンク (任意)
- 現在の勤務先の情報 (必須)
- 現在のポジション (コミ・シェフ、シェフ・ド・キュージーヌ(料理長)、シェフ・ド・パルティ(部門料理長)、スー・シェフ(副料理長)など) (必須)

また下記の情報のアップロードも必要となります (全て必須)

- 有効な身分証明書のコピー
- 職務経歴書 (英語)
- シグネチャーディッシュのレシピ (英語)
- シグネチャーディッシュの写真 (最低1枚、最大3枚)

次の質問にも英語でお答えください。（全て必須）

- 「シェフとして将来どのような夢を持っていますか？」
- 「シグネチャーディッシュを通して何を表現したいですか？」

シグネチャーディッシュのレシピ及び、写真に関する詳細：

シグネチャーディッシュは、ファーストコースディッシュ、メイン/セカンドコースディッシュの料理で応募可能です。前菜やデザートでの応募は不可となっています。

絶滅の恐れのある動植物、血液、金といった素材は使用してはいけません。参加者は、イタリア、欧州連邦および国際規定によって定められている制限や禁令に基づいて、使用する材料を選んでください。

1) 特定の動植物の保護に関する規定

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=URISERV:l11023>

2) 食品の安全衛生管理に関する規定

http://eur-lex.europa.eu/summary/chapter/food_safety/3001.html?root=3001

各参加者は、地区予選やグランドファイナルに参加する際、使用される材料が調達できるようそれらの季節性を考慮する必要があります。

疑問がある場合は、contact@sanpellegrinoyoungchef.com にお問い合わせください。

地区予選大会並びにグランドファイナルでの調理時間は5時間です。レシピを完成するための作業は、規定時間内で行わなくてはなりません、缶詰、発酵物、粉末、乾燥させた食品の持ち込みは許可されます。しかし食材をマリネする作業、煮汁の用意などの作業はコンテストの時間内に終わらせなければいけません。

地区予選大会に参加するヤングシェフは、最大で 10 皿分の食材を用意しなければなりません。

地区大会を優勝したヤングシェフは、地域の代表としてグランドファイナルに参加することができます。また、10+10 皿分(最大 20 皿分)の材料を調達しなければなりません。費用は領収書の提出を条件に、主催者が払い戻しを行います、使用可能な金額は、最高 500 ユーロです。

地区予選参加者リストに選出された参加者は、「ウェブサイト」にアップロードしたレシピ・写真と同一のシグネチャーディッシュを、地区予選大会及びグランドファイナル（ローカルファイナリストのみ）で作らなければなりません。

レシピには、(a)料理の名前 (b)料理の種類（ファーストコースディッシュ、メインコースディッシュなど） (c)素材と分量 (d)何人分か (e)調理方法 (f)準備時間 (g)調理時間 (h)給仕方法 (i)氏名とシステムによって発番された ID 番号をそれぞれ記入してください。

できるだけ高画質で、完成された料理がはっきりとわかる写真が最低 1 枚（最高 3 枚）必要です。

参加者は、参加申し込みをすることによって、下記で説明するコンテストとそのプロモーションを目的として、無期限にかつ地域やメディアを問わず、レシピと料理写真の公開と、本コンテストのインタビューに参加することに合意したと見なされます。参加者は、自らの責任で的確な情報を与えなくてはなりません。また、提供した情報や送信した資料の真実性に関する責任を負います。

参加にあたって提供された情報、または連絡先が間違っていたり、正しくない場合、主催者はいかなる責任も負いません。

これに関して、送信確認（参加者による）は、実際の参加を立証する証拠とされません。送信された資料は返却されないため、参加者は資料のコピーを保存しておいてください。主催者は、いかなる時でも、オンライン登録の際に記入されたことが事実である証拠の提出を要求することで、参加の有効性を確認する権利を持っています（参加者の身分証明書、年齢、居住地を含む）。さらに当規定に反して参加した場合、または登録プロセスを偽造した場合、そのような行為を犯した参加者の参加を停止する権利を持っています。

第2段階：地区予選参加者の選考(2017年5月31日まで)

最初に全世界の地区予選参加者のリストを作成するため、受付期間の間に受理した全ての有効な参加申し込みを、全21の地域に分類します（資料1を参照）。

参加者を分類する国・地域は、勤務するレストランの所在地によって決まります。

ALMA(世界の指導的な国際イタリア料理教育訓練センター www.alma.scuolacucina.it)の各メンバーから構成される審査員団が、21の各地域の地区予選参加者リストに記載する最大10名のヤングシェフを選出します。

有効な申し込み数が10名に満たない場合、また受理した申し込みが質的に不十分だと審査員団が判断した場合は、候補者が10名に満たないこともあります。

ファイナリストが参加できない場合、また15日以内に登録の際記入した住所及連絡先を通してファイナリストと連絡が取れなかった場合、この者は自動的に失格とされ、参加権は直ちにその次に入選した者が入手します。

上記の選考プロセスは、独自の裁量に基づき現地の専門機関や専門家の支援を得ながら、ALMAが担当します。

全世界の地区予選参加者リストに記載される参加者は、次の5つの評価基準(ゴールデンルール)に基づいて決定され、審査員団はそれぞれの基準について1点から10点までのスコアをつけます。

- a. **素材**：最高の味を引き出すために、品質、鮮度、ユニークさにおいて、市場で手に入る最良の素材を選択しているか。
- b. **技術**：素材を適切に取り扱い、素材の本質を尊重した料理にうまく変化させているか。

c. **才能**: 完璧な味のなバランスを維持しながら、個性的で現代的なスタイルを用い、斬新かつ刺激的・革新的に美食文化を探求しているか。

d. **美しさ**: 内容の美しさを際立たせる料理のプレゼンテーションとなっているか。

e. **メッセージ性**: 作品やビジョンを通じて明確なメッセージを伝えているか。

上記の各基準に与えられた点数の合計点によって、地区予選大会の参加者が選定されます。選ばれた参加者のみに、各地域にあるサンペレグリーノの事務所から電話またはeメールで通知を行い、予選参加者のリストは「ウェブサイト」と www.finedininglovers.com上に掲載されます。

第3段階: 地区予選大会 (2017年6月7日から2017年12月31日まで)

第3段階では、サンペレグリーノが世界21の地域において、第2段階で選ばれた参加者の中から1名のローカルファイナリストを選ぶ地区予選大会を開催します。地区予選大会は、現地の特定のイベントまたは既存のイベントの開催中、または各地域のサンペレグリーノ現地事務局の裁量によって開催します。地区予選大会の開催日・開催場所、その他の詳細については、サンペレグリーノ現地事業所より参加者に連絡が行われます。

地区予選大会に参加するヤングシェフは、参加申込みに記入したシグネチャーディッシュを実際に調理しなければなりません。このシグネチャーディッシュを、3名以上の外部の著名シェフや現地のグルメ協会の代表から構成されるローカル審査員団が審査します。ローカル審査員団は、各ヤングシェフが調理したシグネチャーディッシュを試食し、上記の5つの評価基準に基づいて1から10の点数で評価・審査を行います。

上記の各基準に与えられた点数の合計点によって、1名のローカルファイナリストを決定します。ローカルファイナリストはミラノで開催されるグランドファイナルに進出します。またローカルファイナリストは決勝大会までの間、主催者が指名した「メンターシェフ」の助言を受けることができます。「メンターシェフ」は、料理の名前やメインの素材を変えることなく（変更すれば失格）、プレゼンテーションやマイナーな素材の変更など、レシピの改善の助言を与えます。

各地域のローカルファイナリストには、サンペレグリーノから電話またはeメールで通知します。全21名のローカルファイナリストは「ウェブサイト」と www.finedininglovers.comでも発表されます。また、ローカルファイナリストは、双方の合意のもと、主催者または委託を受けた第三者によって開催される、最低6つの国際イベントに参加することになります。

第4段階: グランドファイナル

グランドファイナルは、2018年6月22日から23日に、ミラノでの開催が予定されています。開催日と開催場所は変更となる可能性もありますが、その場合には「ウェブサイト」と www.finedininglovers.com 上でお知らせします。グランドファイナル期間中に、追加のイベントが開催される場合があり、このイベントにもローカルファイナリストは招待されます。したがって、全ての参加者は登録時点から上記の日程を空けておくことが重要です。

グランドファイナルの期間中に、21名のローカルファイナリストはシグネチャーディッシュを調理し、これを国際的に著名な7名のシェフから成る審査員団が審査します。

審査員団は、21名のローカルファイナリストのシグネチャーディッシュを試食し、上記の5つの基準によって、1点から10点の点数で採点し審査します。

審査では、上記の各基準に与えられた点数の合計点によって総合優勝者を決定します。前回のコンテストで既に行われたように、グランドファイナルの際、ベスト3のシェフは再びそれぞれのシグネチャーディッシュを作り、それらは審査員団に再び試食され、段階的に総合優勝者が選ばれる場合があります。その場合も同様に、上記の5つの基準によって、1点から10点の点数で採点されます。

審査総合優勝者には「サンペレグリーノ ヤングシェフ 2018」の称号が与えられます。

グランドファイナルの期間中に他の賞を授与する場合があります。その際は、「ウェブサイト」にて情報を掲載し、関係者には直接通知されます。

グランドファイナルの結果は、イベント終了後に、「ウェブサイト」や www.finedininglovers.com 上に掲載されます。

主催者と優勝者の双方の合意のもと、優勝者はサンペレグリーノ社または委託された第三者によって開催される、最低6つの国際イベントに参加します。

5. プライバシー

参加者に関する個人情報は、主催者のプライバシーポリシーに従って、主催者、そのグループ企業、サプライヤー、受託業者がコンテストのために収集し、使用します。主催者のプライバシーポリシーは、www.sanpellegrino.com/youngchefapplication に掲載されています。

このコンテストに参加することで、参加者は本公式ルールおよび主催者のプライバシーポリシーを理解・同意し、コンテスト開催を目的とした個人データの利用、転送、処理に同意したと見なされます。

参加者は、主催者、特定のパートナーからの今後のプロモーションを目的とした通知の受取と www.finedininglovers.com ニュースレターの購読を希望するかどうか質問されます(任意)。希望した場合には、主催者の製品、サービス、イベントに関するeメールおよびビジネス目的のコミュニケーション・メールの受取に合意したと見なされます。ただし、ニュ

ースレターの購読は参加条件ではなく、優勝のチャンスに影響を及ぼすこともありません。

6. 提出物と参加に関する条件

参加申込書を送る際に送信される資料には、第三者の権利を侵害したり、中傷的であったり、プライバシーを侵害したり、またはコピーライトを侵犯するような内容により、侮辱的であったり道徳に反する（下品、暴力的、違法行為的、宗教・民族差別的など）ような画像等を使用してはなりません。

主催者は、猥褻、不快、不適切、コンテストの規則と精神に反する、または主催者・コンテスト・第三者のイメージや評判に対して有害であると、主催者が判断した提出物・資料の修正、拒絶または出場停止を決定する権利を留保します。

地区予選大会参加者リストに記載された参加者、グランドファイナルに進出するローカルファイナリストが、地区予選大会またはグランドファイナルの開催中、反社会的または不適切な行動をした場合、主催者は、その裁量に基づき同者が保持する権利を保護するために、その参加者を失格にし、必要と判断するその他の措置を講じる権利を保持します。

提出またはアップロードする資料は、参加者の作成したオリジナルでなければなりません。

参加者は、参加申込によって下記の事項を確認したと見なされます。

a. 参加者が提出する資料/レシピは、参加者のオリジナルであり、他のいかなる個人または組織の著作権、ブランド、プライバシー、商業利用の際の権利、知的所有権、これに関連する諸権利を侵害しないこと。

b. いかなる場合においても、当同意書、及び保証書の内容に違反することにより、主催者や関係者にとって不利な結果、コストやダメージなどを及ぼすことがないこと。特に、以下の内容が発生した場合、参加者は、主催者を保護し、主催者が第三者に損害賠償（コストを含む）を支払う必要がないことを保証すること。

- 著作権、登録商標の権利、特許権、知的財産権、発明や画像の権利、
その他の第三者の権利を侵害するような資料が主催者の手元にある、または主催者が使用したことに対して行われる法的行為及び警告。

侮辱的または道徳に反する（冒瀆的、暴力的、違法行為的等）ような内容の公開によって発生する不利な結果。

資料はデジタル形式によってのみ提出できます。それ以外の形式の資料は選考されません。

主催者は、参加者に対するいかなる報酬支払義務を負わずに、参加者の提出した写真、レシピ、参加者の氏名、映像、また地区予選大会やグランドファイナルの際に、参加者や、そのレシピを撮影した映像、画像をコンテストのプロモーションのため、また主催者が製造、提供、販売する製品・サービスのために、あらゆるメディアで無期限に利用できるものとしします。

参加者は、自らの資料を送信することで、それらの資料に関する権利を放棄することになります（権利は主催者のものと理解されます）。また、それらが将来的に利用されることについて、金銭的な要求をすることはできません。資料の内容には、著作権が存在せず、また資料は返却されません。

参加者は、ローカルイベントやグランドファイナルに関連するプロモーションや広報・広告活動に参加しなければならない場合があります。

7. 一般規定

当書類には、企画に参加するために必要とされる情報全てが記載されています。企画に参加することで、参加者は当規定に記載されている条項に同意したとみなされます。

主催者やALMAの従業員、その家族、コンテストの運営・管理に携わる関係者は本コンテストに参加できません。また、**地区予選大会及びグランドファイナルの審査員団の中に家族や仕事上関係のある者が含まれているヤングシェフも、本コンテストに参加できません**。

主催者は以下のことに責任を負います。

(a) 地区予選大会やグランドファイナルへの往復旅行のアレンジ

(b) 地区大会およびグランドファイナルへの往復旅行費及び宿泊費の負担。ただし上記はヤングシェフ本人のみに限り、その他のゲストが観客として参加する場合は実費負担となります。またゲストは、コンクールのみオブザーバーとして参加できますが、公式ランチやディナー、エンターテインメント用プログラムなど、その他のイベントには参加できません。

地区大会やグランドファイナルへの参加、及び優勝と優勝タイトルは、経済的価値はなく、他者に譲ることはできません。

主催者側の不注意によって参加者が死亡、または何らかの傷害を被った場合以外、当コンテストに参加することで参加者が被る被害や損失に対し、主催者はいかなる責任も負いません。

技術的問題、人為的ミス、または不正介入によってサイト上の登録が正しく行われなかった場合、または入手された情報の紛失、損傷に対し、主催者は責任を負いません。

主催者のコンテストのあらゆる面に関する決定を最終決定とし、いかなる異議申し立ても受理しないものとします。

主催者の良識的な管理力を上回るような干渉、行為、遺漏、状況（例えば、戦争、テロ行為、緊急事態や自然災害を含む災害、コンピューターウイルス、バグ、買収、不正介入、技術的問題など、コンテストの管理、安全性、公正性、完全性または正しい進行を侵害するいかなる要素）による遅れや、それらにより自らの義務を遂行することができない場合、主催者は責任を負いません。

主催者は、その全面的裁量に基づいて、法律で許容される範囲内で最大限、(a)そうした干渉を行った参加者を失格とするか、および / または (b)規制当局の書面による指示に従い、このコンテストを変更、停止またはキャンセルする権利を留保します。

これらの規則は英国の法律に準拠し、英国の裁判所が非排他的管轄権を持つものとします。

主催者は、法律に基づく事業所住所を Localita Ruspino, 24016 San Pellegrino Terme (BG), Italy、オフィスの住所を Via del Mulino 6, 20090 Assago (MI), Italy とする Sanpellegrino S.p.A. です。

資料 - 地域

添付 1 - 参加地域、及び参加国

1. イタリア
2. フランス
3. ドイツ、オーストリア
4. スイス
5. スペイン、ポルトガル
6. イギリス、アイルランド
7. ロシア、CIS独立国家共同体（前ロシア連邦）
8. 北欧、バルト3国
ブーベ島、デンマーク、フィンランド、フェロー諸島、グリーンランド、アイスランド、ノルウェー、スウェーデン、スヴァールバル諸島およびヤンマイエン島、エストニア、ラトビア、リトアニア
9. 東欧
アルバニア、ボスニア・ヘルツェゴビナ、ブルガリア、チェコ共和国、クロアチア、ハンガリー、モンテネグロ、マケドニア、ポーランド、ルーマニア、セルビア、スロベニア、スロバキア
10. ベルギー、オランダ、ルクセンブルク（ベネルクス3国）
11. 地中海諸国
キプロス島、ギリシャ、イスラエル、マルタ島、トルコ
12. 米国
13. カナダ
14. アフリカ/中東
アラブ首長国連邦、アンゴラ、ブルキナファソ、バーレル、ブルンジ、ベニン、ボツワナ、コンゴ民主共和国、中央アフリカ共和国、コンゴ共和国、コートジボワール、カメルーン、カーボベルデ、ジブチ、アルジェリア、エジプト、西サハラ、エリトリア、エチオピア、ガボン、ガンビア、ギニア、赤道ギニア、ギニアビサウ、イラク、ヨルダン、ケニア、コモロ、クウェート、レバノン、リベリア、レソト、リビア、モロッコ、マダガスカル、マリ、モーリタニア、モーリシャス、マラウイ、モザンビーク、ナミビア、ニジェール、ナイジェリア、オマーン、パレスチナ自治区、カタール、レユニオン、ルワンダ、サウジアラビア、セーシェル、スーダン、シエラレオネ、セネガル、ソマリア、サントメ・プリンシペ、シリア、スワジランド、チャド、トーゴ、チュニジア、タンザニア、ウガンダ、イエメン、マヨット、南アフリカ、ザンビア、ジンバブエ
15. 中米 - カリブ海地域
アンティグア・バーブーダ、アンギラ、アルバ、バルバドス、サン・バルテルミー島、ベリーズ、バミューダ、オランダ領カリブ海（ボネール、サバ、シント・ユースタティウス）、コスタリカ、キューバ、キュラソー島、ドミニカ、ドミニカ共和国、グレナダ、グアドループ、とグアテマラ、ハイチ、セントクリストファー・ネイビス連邦、セントルシア、セント・マーチン島、マルティニーク、モントセラト、メキシコ、ニカラグア、パナマ、エルサルバドル、タークス・カイコス諸島、トリニダードとトバゴ、セントビンセント及びグレナディーン諸島、イギリス領ヴァージン諸島

16.南米

ボリビア、チリ、ペルー、フォークランド諸島、ブラジル、アルゼンチン、南サンドイッチ諸島、ベネズエラ、コロンビア、エクアドル、パラグアイ、サウスジョージア・サウスサンドウィッチ諸島、ウルグアイ、スリナム、フランス領ギアナ、ガイアナ

17.太平洋（オーストラリア/ニュージーランド/太平洋島嶼諸国）

18.中国

19.日本

20.北東アジア

アフガニスタン、バングラデシュ、ブータン、香港、イラン、北朝鮮、韓国、モンゴル、マカオ、ネパール、フィリピン、パキスタン、台湾

21.東南アジア

ブルネイ、インドネシア、インド、イギリス領インド洋地域、カンボジア、ラオス、スリランカ、ブルマ（ミャンマー）、北マリアナ諸島、モルジブ、マレーシア、パラオ、シンガポール、タイ、東ティモール、ベトナム

添付2

イタリアに関しては、このコンテストで授賞される「賞」は、優勝者の個人的及びプロとしての功績を認証する「タイトル」の授賞であるため、コンテストに関する大統領法令第430/2001号第6条コンマ1の（a）に相当しません。

附属書1 - SPYC 2018年用 食材

- 白ワイン ドライ
- 赤ワイン
- 強力粉、薄力粉
- デュラム小麦のセモリナ粉
- 2度挽きセモリナ粉
- ホワイトビネガー
- エキストラバージンオイル
- ピーナッツオイル
- ブラックペッパー
- 塩
- 粗塩
- ブドウ糖
- 砂糖
- 粉砂糖
- 調理用紐
- ペーパーボビン
- バター
- 成分無調整牛乳
- ヤギ乳
- 生クリーム
- 卵（鶏）
- ニンニク
- ニンジン
- ホワイトオニオン
- レッドオニオン
- トロペア産オニオン
- 有機レモン
- パセリ
- エシャロット
- セロリ（リブ）
- フレッシュサラダ各種
- ポテト（大）
- 「ラッタ」ポテト
- トマト
- ポロネギ
- ほうれん草（葉）
- ズッキーニ
- 芽各種（ニンニク、レッドビート、ポロネギ、エンドウ、パセリ等）
- イタリアチーズ各種
- ハーブ類
- ドライビーンズ各種（ひよこ豆、ボルロッチェ豆、カンネリーニ豆）
- ブラックオリーブ、グリーンオリーブ
- 香辛料（ターメリック、カレー、アニス、シナモンスティック、カルダモン）
- クレソン
- 塩漬けケッパー

附属書 2 - SPYC 2018 — 現場で用意されている全装備

専用のキッチンスペースのセットアップ	
1	900XP電気バーナー4代付きクックトップ
1	GN 1/1サイズのトレイ6枚用対流型電気式通常/スチームオープン
1	シングルシンク
1	クックトップの横のにステンレス製ベンチスペース (160CM)
2	ステンレス製ローシェルフ付きベンチ (各120CM)
2	ステンレス製ベンチ (各80CM)
1	業務用2Mレンジフード
1	スライドドア付きスチール製プレートトッププレートワーマー
1	280 LT ステンレスドア付きカウンター冷蔵庫
1	ノンスティッククロム仕上げのプライプレート付き ステンレス製鉄板カウンタートップのフライトップ 2800
3	ヒートランプ
1	ステンレス製ゴミ箱
1	電気ソケット
1	電気ソケット (三相交流)
1	サイフォンガン/エスプーマ
3	ベーキングトレイGN 1/1 H2
3	ベーキングトレイGN1/1 H4
4	ベーキングトレイ GN1/1 H6.5
2	プラスチック製まな板
2つのキッチンスペースで共有される設備	
1	GN 1/1サイズのトレイ10枚用 プラステチャー (2名で共有)
1	700L業務用冷蔵庫
1	スチールカッター3.5リットル 1400 R.P.M.HP 0.5
1	パスタシートローラー (幅320 MM)
1	スチール製一般使用用ワゴン - 2段式
1	ポリッシュ仕上げ加工スチール製取り外し可能なボール付き5リットルミキサー
1	1600/1850 Wプロフェッショナル電子レンジ
1	ロナー調理器
5	パスタシェフローラー (幅320 MM)
各キッチン用設備リスト	
1	GN 1/2 H15 cmのふた付きプロピレン製ストレージボックス
1	GN 1/2 H15 cmのふた付きプロピレン製ストレージボックス
2	ステンレス製コンカルボールφ22 Lt2
4	ステンレス製ボールφ21 h 9cm
1	ペッパーグラインダー
1	400Wハンドブレンダー
1	マンドリンカッター
1	粉ふるい
2	サラダボールφ 20
2	サラダボールφ 30
3	0.36Lプラスチック製瓶型搾り出し容器
1	ステンレス製ストレイナー14 CM
1	ポテトピーラー
1	グレーター
1	ポテトマッシャー

1	ミディアムサイズウィスク
2	ふきん
1	キッチン用ハサミ
1	パソワール・シオワφ20
2	ソースパンφ16
2	ソースパンφ20
1	蓋つきシチューパンφ40
1	蓋つきシチューパンφ24
1	スプレーソテーパンφ16
2	円形フライパンφ20
1	円形フライパンφ30
1	おたまφ10
1	おたまφ8
5	キッチンスキマー
3	オブリークエッジ型ケーキトレイ40x30 cm
1	インダクションスプレーボール40 cm
1	ヘラ
1	最大5キロ(1g)の電子スケール
1	キッチンナイフキット (合計8本)
1	クッキングリング11個入りセット
1	クッキングリング11個 (筋入り) 入りセット
全ての参加者共有の設備	
1	24時間55キロ製造可能な90キロアイスメーカー
2	電気サラマnderグリル
2	パコジェット
40	パコジェットコンテナ
1	刃直径315/360 プロフェッショナルパーティカルスライサー
1	テーブルトップ用真空パッケージ器
5	700L業務用冷蔵庫 (食品保存用)
1	700Lアップライト型ステンレス製冷凍庫 (食品保存用)
2	1Lプラスチック製ジャグ
2	2Lプラスチック製ジャグ
5	蓋つきストックポット
2	圧力なべ
1	ステンレス製フードミル
1	電気ジューサー
1	ブローター
以下のものも用意されます：	
<p> サランラップ、クッキングペーパー、アルミホイル、使い捨てグローブ、一般クリーニング用品、吸油シート（フライ用）、吸水シート（手用）、スプーン、フォーク、チーズクロス、紐。 リクエストに応じて、このタイプのみのスモーカーを提供します： http://www.horeca-service.it/affumicatore-professionale.html </p>	
洗浄用共通エリア	
全ての参加者に、食洗器及び食器洗い専用スタッフつき	