

第3回
American BBQ Cook-off 2026
@ 晴海ふ頭公園



募集要項

第3稿

2025.12.12

American BBQ Cook-off @晴海ふ頭公園 実行委員会

第2稿 12/10 9:30更新 1ページ「申込締切」の年号を「2026」に正しく訂正しました

第3稿 12/12 19:30更新 「大会全般に関わる規則」
・2ページ4番に追記をしました。
・2ページ5番の内容を更新しました。
・3ページ18番に追記しました。
「審査に関する基準」
・4ページ6番の内容を更新しました。

American BBQ Cook-off @ 晴海ふ頭公園 募集要項

参加チーム(者)には、ポークリブとサイドディッシュ2品で競って頂きます。

加点方式で、外観(10ポイント)、香(15ポイント)、味(25ポイント)、肉の調理(25ポイント)、サイドディッシュ(10ポイント)、プレートの演出(5ポイント) 以上、**6項目90ポイント**が審査員の持ち点、審査員4人の合計点が多いチームが最上位です。

主 催 : American BBQ Cook-off @晴海ふ頭公園 実行委員会
(O.GARDEN、フロンティアコンストラクション&パートナーズ株式会社、日本ピットマスターズ
協会、株式会社あおぞら)
協 賛 : 米国食肉輸出連合会(USMEF)
後 援 : アメリカ大使館農産物貿易事務所(ATO)、東京都港湾局(予定)
運 営 : 株式会社あおぞら、日本ピットマスターズ協会
日 程 : 2026年3月20日(祝金曜日)
時 間 : 7:00~18:00
会 場 : 晴海ふ頭公園内O.GARDEN GRILL(東京都中央区晴海5-8)
参 加 費 : 16,500円(消費税1,500円を含む)
参 加 資 格 : アメリカンBBQを愛する人
定 員 : 8チーム(1チーム1~3名)
内 容 : 本格的なアメリカンBBQを多くの方に知って頂くことを目指し開催します。
「ロー＆スロー」で調理するアメリカンポークバックリブを使ったBBQを題材に骨4本分のピース
とサイドディッシュを2品添えたプレートを提出して頂きます。審査内容は、外観・香・味・肉の調
理・サイドディッシュ・プレートの演出の6項目。

申込方法 : 以下の申込みフォームよりお願いします。
<https://forms.gle/rBoCwTLNkoTUMVyh7>

申込締切 : 2026年1月31日 18時(先着順、定員に達し次第締切ます)

問合せ先 : American BBQ Cook-off @晴海ふ頭公園 実行委員会
窓口は、O.GARDEN
担当:石橋(ishibashi@aozora-2023.com)

機材類 : 参加者に対して会場で用意をする機材は以下を予定しています。
Weber オリジナルケトル 57cm×2基、Weberブリケット(炭) 4kg×2袋、炭トング×2点、チャ
コールスター×1点、テーブル(760D x 1800W x 730H mm程度)×1台、レギュレーター2
バーナーGRID×1台、審査提出用カッティングボード×1点、サイドディッシュ用シェラカップ×2点

審査員 : 4名(後日公開)

その他詳細は、American BBQ Cook-off @ 晴海ふ頭公園競技規則に準じます。

American BBQ Cook-off @ 晴海ふ頭公園 競技規則

この規則は日本ピットマスターズ協会(JPA(JAPAN PITMASTERS ASSOCIATION))のコンテスト規則を基本にAmerican BBQ Cook-off @ 晴海ふ頭公園(以下本大会)用にJPAによって作られたものである。

大会全般に関する規則

1. 本大会はアメリカンBBQの普及と技術向上を目的とした大会であり、BBQ料理と作り手(ピットマスター)をリスペクトし、アメリカンBBQを愛する人なら誰でも参加することができる。BBQに関してはトラディショナルの中にあっても独自のアイデアを歓迎します。
2. 本大会はアメリカンポークリブ(バックリブ)を使ったBBQ料理(JPAの定義するBBQとは牛、豚、鶏を薪、炭、ガス、電気を熱源にしたスモーカーやグリルによって低温で調理された料理)をして、2つのサイドディッシュを添えること。サイドディッシュに関しては特に規定はないがポークリブと合うものとする。
3. 肉(アメリカンポーク・バックリブ)は主催者から支給されるもの4枚を使用すること。肉(アメリカンポーク・バックリブ)はミーティングで抽選順にピットマスターが選ぶことができる。衛生上、競技開始前までクーラーボックスなどに入れ10°C以下で保存すること。また不衛生な肉は競技に使用することはできない。競技開始前のトリミング、熟成された肉、事前にラブやソースを付けたリブは使用できない。また、サイドディッシュに使う素材に関しては衛生管理を怠らないこと。
4. 各チームはピットマスター1名(18歳以上)、アシスタントをつける場合3名以内で構成されなければならない。ピットマスター1名での参加も可能。また事前に登録したピットマスター3名以外はピット内(テント下)に入ることはできない。
5. 支給されたアメリカンポーク・バックリブ4ラックは全て調理しなければならない。提出する審査員人数分のリブ4本のピースは同じラックからのものとし、違うラックからのものを混合して提出してはならない。
BBQの理念またはテーマを事前に用意されたフォームに記入し提示すること(あなたのBBQの魅力を伝える)。注:審査はブラインド方式のため、用紙に個人を特定できる情報(例:「XX大会優勝者」など)を記載しないでください。
審査に提出しなかったリブは全てカットして主催者に提出すること。それらは競技後の交流会にて他のチーム、スポンサーなどで共有をします。尚上記以外での理由でリブを他者に提供してはならない。
6. 競技は審査員が別紙審査基準をもとに評価する。BBQポークリブとサイドディッシュの各項目の点数を合計(90点満点)して点数の多い者を優勝とし表彰対象は上位3位とする。
7. 全ての参加者の順位と得点を発表する。
8. 調理場所は受付にて抽選で決定する。チェックインは7:00から、必ず受付にてピットマスターズミーティング会議前までに競技参加登録すること。
9. チームは、受付後いつでも機材のセッティングを開始することができる。機材は市販、自家製、主催者からのレンタルなど問わないと、火(熱源)の管理が危険であり、主催者が危険と見なしたものまたは危険と見なした使い方をするものは使用できない。なお、調理場は整理され安全に作業できるようにすること。またサイドディッシュ調理用熱源(カセットコンロ、ガスバーナー)は危険でない限り制限はない。持ち込み機材については参加申込時に申請して頂きます。

American BBQ Cook-off @ 晴海ふ頭公園 競技規則

10. 焚き火の禁止。但しBBQを調理することを目的とした火起こしは認められるが徹底した管理が求められる。
11. 使用する調理器具は常に清潔に保つこと。また手は常に清潔にすること。
12. 調理場ではエプロン、帽子を着用すること。
13. 調理場に動物を持ち込まない。
14. サンプルを保温する為のスロークッカーやそれに似たような保温器具の使用は禁止する。
15. 競技途中参加辞退をする場合は速やかに主催者に知らせること。
16. 8:00より、受付にてピットマスターミーティングを開催する。この時に審査用サンプルの容器（カッティングボード）とチーム名を記入する伝票が配布される。容器に傷や汚れがないかピットマスターが確認すること。もし容器に不備があれば交換します。汚れや傷のある容器でのサンプル提出は減点対象となる。またスコアーシートの見本と審査基準、競技スケジュールが配布される。
17. ゴミは主催者が配布するゴミ袋に指定の分別に従い捨てること。
18. 競技は9:00より始まり、15:00に終了とし時間外の調理は禁止する。ピットマスターは15:00に審査用テーブルに骨4本分（審査員人數分）のピースとサイドディッシュ2種を指定のカッティングボードに載せ伝票といっしょに審査員に提出すること。
19. 他の競技者に対しての違反行為などの報告は審査が行われる前であれば受け付け、事実確認をするが、審査後の如何なる苦情に関しては受け付けない。
20. 審査の結果に関しての異議申し立ては基本的に受け付けない。ただし、重大な違反行為が発覚した場合のみ受け付ける。
21. 競技中による怪我または死亡事故などの保証に対して主催者は一切損害賠償を負わない。
22. 全ての出場者は尊重されなければならず、他の出場者に対しての暴言、侮辱的態度や発言、暴力行為は禁止されている。また音楽を流す、政治的または差別的なメッセージを発信したり掲げたりすることは禁止します。主催者が不適切と認めた場合は改善を求める。しかし改善が認められない場合は参加資格を失うこともある。
23. 主催者が競技参加に相応しくないと判断した出場者は参加資格を失うまたは会場からの退場を求めることがある。その場合出場者の参加費または大会にかかった出場者の諸経費の保証に対して主催者は一切損害賠償を負わない。
24. 悪天候や自然災害による影響で大会開催が困難な場合、主催者の判断で中止することがある。それにより発生した出場者に対して主催者は一切損害賠償を負わない。

American BBQ Cook-off @ 晴海ふ頭公園 競技規則

審査に関する基準

1. 外観(10ポイント)

色合い: 良好なブラウン色かどうか(0-5ポイント)

断面の質感: しっかりとした肉の繊維が均一な外観かどうか(0-5ポイント)

10

2. 香り(15ポイント)

香りの強さ: 強くて魅力的な香りかどうか(0-10ポイント)

香りのバランス: 肉の香りと調味料のバランスが取れているかどうか(0-5ポイント)

15

3. 味(25ポイント)

調味料の均一な浸透: 肉に調味料が均一に浸透しているかどうか(0-10ポイント)

テクスチャー: 肉の柔らかさと噛みごたえが適切かどうか(0-5ポイント)

味のバランス: 塩味、甘み、酸味、辛さなどのバランスが取れているかどうか(0-5ポイント)

味の深さ: 味に深みと複雑さがあるかどうか(0-5ポイント)

25

4. 肉の調理(25ポイント)

肉の焼き加減: 適切な焼き加減かどうか(0-10ポイント)

肉の保湿: 肉が乾燥していないかどうか(0-5ポイント)

肉の煙の風味: 煙の風味が適切かどうか(0-5ポイント)

肉の脂身の溶け具合: 脂身が適切に溶けているかどうか(0-5ポイント)

25

5. サイドディッシュ(10ポイント)

テイスト: 味付けとプレート全体とのバランスが取れているかどうか(0-10ポイント)

創造性: 独自性があるかどうか(0-5ポイント)

10

6. プレートの演出(5ポイント)

事前に提出して頂いたご自身のプレゼンテーション(表現)に沿った創造性ある演出かどうか(0-5ポイント)

5

合計 90ポイント(審査員1名の持ち点が90点満点)

90

本コンテストは審査員が4名のため、90点×4名=360点満点を競って頂きます
(審査員は後日発表いたします)