



Challenge Kitchen 2023

「チャレンジキッチン」は独立を目指す将来性ある若い人材を募集し、コンテスト形式の実技審査などによって飲食店の開業を支援するプロジェクト！

若い料理人にとって、独立し自分の店を構えることは一つの夢や目標になると思います。その夢や目標のためのハードルは多く、もっとオープンな形の独立開業の仕組みを作れないだろうか、という思いからチャレンジキッチンプロジェクトをスタートさせました。

チャレンジキッチンプロジェクトは、オーナー・独立開業を希望する若手料理人を公募し、技術力(調理)と独立開業運営計画、そして社会性や応援される力を審査。最終選考通過者の独立開業をサポートするプロジェクトです。

今回の「Challenge Kitchen2023」は、「社会課題の解決に繋がる新しい食のあり方」をテーマに、若手料理人(40歳未満)を対象にコンテストを実施。東京駅前(中央区日本橋二丁目2番19)でキッチンカーによる6カ月間の出店になります。社会課題解決に興味関心をもつ志のあるチャレンジャーを募集しています。

〈3つの特徴〉

- ① 社会課題解決など志のある若手の料理人を応援するプロジェクトです
- ② 開業の初期投資は非常に抑えられます
- ③ 東京駅前の好立地で出店できます

◆今後のスケジュール

3次審査(実技審査)	: 2022年11月上旬
営業開始	: 2023年1月

3次審査(実技審査)について

- ・ 2次面接通過者には3次審査(実技審査)を2022年11月上旬に実施します。
- ・ 調理時間は30分。
 - ※調理時間が足りない場合は事前に仕込みものを用意ください。
 - ただし、最終調理は実技審査の時間内で行ってください。
- ・ 10食分の料理を提供していただきます。
 - ※キッチンカーで営業する場合に使用する包材をご用意ください。
- ・ 選抜された場合にキッチンカーで営業する人数(最大2名まで)で調理してください。
- ・ キッチンカーには予め次の厨房機器を用意しております。
 - コールドテーブル W1200×D450×H800
 - アイスストッカー100L
 - 2槽シンク
 - 温水給湯器
- ・ その他事務局側で追加可能な厨房機器および備品リストを用意しておりますので、ご活用ください。なおリストに載っていない機器および備品で当日必要なものは各自ご用意ください。

3次審査審査員

加藤 仁	: 1850年創業 八重洲の名店「割烹 嶋村」9代目
喜多 高廣	: 1950年創業 東京日本橋の和食「四季料理 いけ増 日本橋店」3代目
橋本 正平	: 1947年創業 江戸川橋にある老舗うなぎ屋「鰻 はし本」4代目
于 凱年	: 1949年創業 八重洲・自由が丘のジャンボ餃子と本格中華「泰興楼」4代目
中東 俊文	: 東京広尾の自然派イタリアン「草片 cusavilla」オーナーシェフ

チャレンジキッチン 2023 事務局

◆チャレンジキッチン 2023 の運営の主な内容

営業について

- ・営業日は原則として月曜日から金曜日までとし、土、日曜日および国民の祝日等（ゴールデンウィーク、お盆等を含む）については出店者の判断に委ねるものとします。
- ・出店者の営業時間には、下記時間帯を必ず含まなければなりません。
11:00~14:00
- ・下記の時間については近隣への配慮のため、営業を禁止いたします。
23:00~翌 6:00
- ・上記の営業日および営業時間以外において、現地以外の場所で営業は可能ですが貸与されるキッチンカーは東京都の基準のみを満たしているため、東京都以外での営業は認められません。
- ・キッチンカーの運営は、原則としてコンテスト選抜の料理人が担うものとします。
- ・出店者はチャレンジキッチン公式 SNS に出店情報や本日のメニュー等の情報を営業日は毎日更新してください。

営業種目

- ・出店者の営業種目は、契約に記載されているものに限り、これを追加または変更しようとする場合には、実施の1か月前までに事務局の承認を得なければなりません。

行政上の各種許認可の申請

- ・キッチンカー業務遂行のために必要な行政上の各種許認可に関する手続きなどは、各出店者の負担で行ってください。手続き終了後は、必要書類（証書の写しなど）を事務局に提出してください。

保険の加入

- ・イベント会場区画およびキッチンカー内の商品・備品等については、自らの責任と負担において保管・管理するとともに、契約に基づいて、必ず損害保険に加入してください。キッチンカー業務遂行のために必要な損害保険などの加入は、キッチンカー引渡しの前日までに行い、引渡し当日から保険が付保されているようにしてください。

出店場所の維持保全

- ・ 出店者は、常に出店場所内の整理整頓、清掃に努め、清潔を保持し、かつ美化に努めていただきます。
- ・ キッチンカー内の床面等の日常清掃に関しては、出店者自身で行ってください。キッチンカー内の定期清掃については、出店者の費用負担をもって、事務局の指定する業者にて行っていただきます。
- ・ 出店者は自己の責任および費用負担において、毎日グリストラップの清掃を行っていただきます。また衛生状態が悪化しないように1ヶ月に1回以上出店者負担により、事務局の指定する業者によるグリストラップ定期清掃を実施して頂きます。

金銭の取扱い

- ・ チャレンジキッチン 2023 事務局では現金、金券類は預かりません。現金、金券類は出店者で十分な注意を払い取扱いをしてください。
- ・ 釣銭は出店者にて準備してください。
- ・ 現地内の営業では電子マネーなど、電子決済の導入をお願いいたします。Wi-Fi環境はチャレンジキッチン 2023 事務局にて用意いたしますが、電子決済に関する手続などは出店者の負担で行ってください。

その他の事項は「運営管理マニュアル」を後日配布しますのでご参照ください。

◆出店者の費用負担について

- ・ 出店者には次の費用の負担をお願いいたします。

出店者負担費用項目

項目	費用
出店使用料	月額売上の15%(最低保証賃料100,000円)
水光熱費	実費
ごみ処理代	実費
定期清掃代	実費
グリストラップ	実費
ガスボンベ購入費用	実費
厨房機器	追加分は実費
車輛保険料	実費
賠償責任保険	実費
電子決済に関わる費用	実費
その他必要な事項	必要に応じて実費