
2026 글로벌 김치요리 레시피 콘테스트 개최 공고

2026. 6.



Kimchi Association of Korea

1

요리대회 개요

□ 목 적

- 「2023~2027 김치산업진흥 종합계획」에 따라 김치 종주국으로서의 위상 제고 및 소비 저변 확대
- 외국인 맞춤형 김치 응용 레시피 발굴·보급을 통한 해외 잠재 소비층 확대 및 K-김치 글로벌 확산 도모

□ 대회 개요

- 대회명 : 2026 글로벌 김치요리 레시피 콘테스트
(2026 Global Kimchi Cooking Recipe Contest)
- 주 최 : 농림축산식품부, 한국농수산물유통공사
- 주 관 : (사)대한민국김치협회
- 후 원 : 세계김치연구소
- 진행 일정

참가자 모집	⇒	예 선	⇒	본 선(20팀)	⇒	시 상	⇒	홍 보
공고 및 접수 (7월1일~ 8월28일)		레시피 서류심사 (9월18일 발표)		현장 조리 경연 (10월17일)		김치의 날 기념식 (11월 20일 예정)		요리책 제작 및 보급 (11월~)

구 분	일 시
○ 접수 기간	2026. 7. 1.(수) ~ 8. 28.(금), 18:00까지
○ 예선(서류심사) 합격자 발표	2026. 9. 18.(금), 16:00 *개별통보(문자 등), (사)대한민국김치협회 홈페이지 확인
○ 본선(현장조리) 및 시상	2026. 10. 17.(토), 09:30 ~ 16:00
☞ 대상(농림축산식품부장관상) 및 최우수상(한국농수산물유통공사장상)은 11월 20일 (금)예정 '제7회 김치의 날 기념식'에 별도 시상	

○ 본선(현장 조리 경연) 일시/장소

- 일 시 : 10월 17일(토요일), 09:30 ~ 16:00
- 장 소 : 배화여자대학교 (서울특별시 종로구 필운대로 1길 34)

○ 시상 내용

구 분	수상자(명)	훈 격	요리법 개발비(천원)
대 상	2	농림축산식품부 장관상	각 3,000
최우수상	2	한국농수산식품유통공사장상	각 2,000
우 수 상	3	세계김치연구소장상	각 700
장 려 상	3	김치협회장상	각 500

* 대상 : 내국인/외국인 각 부문별 1점 선정

** 요리법 개발비는 세전 금액임

2 참가 종목 및 참가 대상자

□ 참가 종목 (2개 부분)

- ① 김치요리 레시피 내국인부문 ② 김치요리 레시피 외국인부문

□ 참가 대상

- (내국인 부문) 대한민국 국적자
- (외국인 부문) 국내 체류 및 거주하는 외국 국적자
- (참가자 인원) 원칙적으로 1인 1팀(1레시피)

3 경연주제 및 출품요건

□ 경연주제

- ‘글로벌 K-Kimchi 레시피’ : 외국인도 쉽게 조리하고 일상 식단에 활용할 수 있는 김치 응용 요리 발굴

□ 출품요건 (필수)

- 국산김치를 주재료로 한 김치응용요리 1종 레시피
- 레시피는 1인분 기준 작성, 본선 진출 시 4인분 조리 제출(심사 3, 전시 1)
- 출품요리는 1종이며, 별도 사이드메뉴는 불가(단, 소스 등 필수 구성요소는 가능)
- (권장) 알레르기 유발 가능 식재료 표시 및 대체재(현지 식재료) 안내

4 참가신청 및 문의

- 제출서류 : ①참가신청서, ②출품작 소개서,
③레시피, ④개인정보 이용동의서
 - 레시피는 국문(내국인부문) 또는 영문(외국인부문)
- 접수방법 : 이메일 신청 접수 (팩스, 우편 접수 불가)
 - 서식 다운로드 및 접수처 : (사)대한민국김치협회 홈페이지
(<http://kimchikorea.org>)
- ※ '26. 8. 28.(금), 18:00까지 접수
- 문의처 : (사)대한민국김치협회
 - [전화] 02-6300-8777 / [이메일] kimchifoodcookoff@gmail.com

5 심사 및 시상계획

□ 경연 절차

예선(서류심사) → 본선(현장 조리 경연) → 시상(김치의 날 연계)

<예선 - 서류심사>

- 제출서류 기반 전문가 평가(김치 활용성, 현지 적용성, 레시피 완성도, 서류작성 등)
- 결과발표 : 2026년 9월 18일(금), 16:00
 - * 개별통보 및 (사)대한민국김치협회 홈페이지 공고 예정
 - ** 본선 참가자에 대해 준비사항 등 별도안내

<본선 - 현장 조리 경연>

- 본선 심사는 심사위원 점수와 맛평가단 점수 합산 방식으로 운영
- 현장 조리 음식 평가(김치 활용성, 현지 적용성, 음식 완성도, 맛평가 등)
- 현장 조리 경연 : 2026년 10월 17일(토), 09:30 ~ 16:00
- 참가팀 : 20팀 * 본선 포기팀 발생 시 예선 차순위 팀 선발

□ 시상계획

- 시상식: 2026년 10월 17일(토), 15:20 ~ 16:00 / 본선 경연 장소
 - ※ 장관상 및 aT사장상은 제7회 김치의 날 기념행사(11월 20일 예정)시 별도 수여
- 요리법 개발비(시상금)은 ‘제7회 김치의 날 기념식’ (11월 20일 예정) 시상식 이후 지급

6 기타·유의사항

□ 접수·참가 제한 및 책임

- 참가신청서의 출품작 사진은 반드시 직접 요리한 실제 음식 사진을 제출
- 제출서류·자료는 반환하지 않으며, 허위 사실이 확인될 경우 접수 취소 및 수상 무효/환수
- 대회 규정 위반 시 실격 또는 감점 처리(세부 규정 미기재 사항은 주최 측 내부 규정 및 심사위원단 협의에 따름)

□ 김치 사용원칙

- 레시피에 사용되는 김치는 국산김치 사용을 원칙으로 하며, 본선 재료확인 시 라벨·포장지 등으로 원산지 확인
 - ※ 국산김치: 물주정당류당류가공품식품첨가물을 제외한 모든 원료의 원산지가 대한민국인 김치
- 국산김치 사용 및 원산지 증빙자료 제출에 대한 책임은 참가자에게 있으며, 허위사실 있거나 국산김치를 사용하지 않을 시 참가가 제한됩니다.
- 요리의 주재료로 김치가 쓰여야 하며, 제출 레시피 중량 기준으로 김치가 요리 전체 재료의 15% 이상(김칫국물 포함 시 20% 이상)일 경우 가점

□ 본선 지원

- 본선 참가자에 한해 인당 식재료비 100천원 별도 지급(운영방식 준용).
 - ※ 제7회 김치의 날 기념행사(11월 20일 예정) 이후 시상금과 함께 일괄 지급 예정.
- 본선 현장에 영어 통역인 1~2인 배치 예정. 개별적으로 필요한 통역인 동행 가능하나, 현장 조리 때에는 동석 불가.

□ 수상작의 활용(보급·확산)

- 제출한 레시피나 출품작에 대한 소유권 및 저작권은 참가자에게 있으나, 주최측은 대회의 홍보 및 국산김치 소비촉진 홍보의 목적으로 별도의 대가나 허락없이 전시·영상·인쇄물 등을 제작하여 이용할 수 있습니다.

<대가나 허락없이 이용할 수 있는 범위>

- 수상작 요리법 팸플릿 및 영상물 제작, 관련 단체·SNS 등 배포 및 게시 홍보
- 「제7회 김치의 날 기념행사」를 연계한 사전 홍보, 수상작 전시 및 체험행사 등으로 활용
- 이외 김치요리대회의 홍보 및 국산김치 소비촉진 홍보의 목적으로 주최측에서 허락한 행사 전시, 영상·인쇄물 제작 및 배포

□ 시상식 참석 및 시상금 지급 안내

- 대상(농림축산식품부 장관상) 2팀 및 최우수상(한국농수산물유통공사 사장상) 2팀은 ‘제7회 김치의 날 기념식(11.20.예정)’에서 시상이 이루어질 예정입니다. 시상식 불참시 수상이 취소될 수 있습니다.

※ 추후 일정은 수상자 별도 연락 예정.

- 최종 시상식에서는 시상 및 수상작 전시가 이루어지며, 당일 수상자는 수상작을 지참하여 참석해 주셔야 합니다.

※ 수상작전시에 따른 별도 식재료비 지원 예정.

- 본선 시상금 및 식재료비는 최종 시상식(제7회 김치의 날 기념식(11.20.예정)) 이후 20팀 일괄 지급됩니다.

7

본선 진행순서

시 간 (분)	주 요 내 용	비 고	
09:30 ~ 10:30	60	참가자 등록 및 입장	사 회 자
10:30 ~ 10:40	10	경연준비 및 유의사항 공지	
10:40 ~ 11:00	20	심사위원 소개, 경연규정 및 평가기준 설명	
11:00 ~ 12:30	90	요리경연 및 심사	
12:30 ~ 13:30	60	제출요리 설명	
13:30 ~ 15:00	90	심사 및 식사	
15:00 ~ 15:20	20	심사집계 및 상장 작성	
15:20 ~ 16:00	40	심사결과발표, 전체 기념촬영, 시상식	

※ 경연장 행사 상황에 따라 시간은 단축 또는 지연될 수 있습니다.

8

대회 세부 규정 (본선 운영)

- 제출한 레시피 중량 기준으로 김치가 전체요리재료의 15% 이상 (국물포함 시 20% 이상)일 경우 가점
- 본선참가자는 경연 당일 10:00까지 반드시 본인임을 증명할 수 있는 신분증을 지참하고 참가 등록을 완료해야 함. 시간 경과 시 입장 불가

※ 참가자 확인 신분증

① 내국인 부문(대한민국 국적자)

- 신분증은 주민등록증(주민등록증발급신청확인서 포함), 운전면허증, 여권(단, 주민등록번호 확인 가능한 유효기간 내의 여권만 가능)만 인정
- 주민등록증 미발급 미성년자의 경우, 청소년증 확인 또는 사진있는 학생증과 주민등록번호 확인 가능한 서류(유효기간내의 주민등록등초본, 가족관계증명서, 건강보험증)를 같이 제출하여 갈음 가능

② 외국인 부문

- 외국 국적자 신분증 : 유효기간 내의 여권, 외국인등록증

- 경연에 필요한 모든 재료와 비품은 경연 당일 10:30까지 반입가능 하며, 주최 측에서 정한 입장 시간 등을 준수하여야 함
- 출품용 그릇4개와 제출된 레시피에 기재된 재료 및 도구만 반입 가능
- 김치는 국산김치만 사용 가능하며, 재료확인 시 국산김치를 증명 할 수 있는 김치 재료의 원산지가 표시된 라벨·포장지 등 확인함
- 주최 측에서 공지하는 지원 비품과 재료를 제외하고 경연에 필요한 모든 재료와 도구 및 비품은 참가자가 준비해야 함

<지원비품(안)>
싱크대 1조, 조리테이블 1조, 앞치마·위생모(두건)각 1조, 생수1.8L 2통, 키친타올, 쓰레기봉투, 음식물 쓰레기통 구비, 공용오븐
※ 별도의 냉장시설은 제공되지 않음

- 참가자는 심사용 그릇 3개, 진열용 그릇 1개를 준비하여 완성된 요리를 4개 그릇에 각각 담아 시간내에 전시 테이블에 제출함
 - 제출 요리는 총 1인분씩 4그릇으로 심사위원 심사용 3그릇, 전시용 1그릇
- 출품요리는 1종이며, 별도의 사이드 메뉴는 출품할 수 없음 (단, 소스 등 요리에 필수적인 내용은 출품 가능)
- 출품 요리는 현장에서 조리하여 제한된 시간 내 전시 및 심사용 요리를 모두 완성해야 하며, 지정된 시간 내에 완성품을 전시하지 못하면 심사에서 제외함
- 모든 출품작은 시식 가능한 재료를 사용해야 하며 시식을 할 수 없거나 태우거나 덜익히는 등 심사기준에 미달된 작품은 심사에서 제외함
- 모든 재료는 현장에서 직접 손질 및 조리한 것만 인정하며, 사전 조리된 재료는 사용할 수 없음

단, 부득이 다음의 경우에는 인정함

- 날 채소 등 밀 손질 (채썰기, 다지기, 저미기는 불가)
- 육류, 생선, 해물 등의 밀 손질
- 사전 처리가 필요한 재료(주관기관과 사전 협의된 품목에 한함)

*대회시간 90분 이내 준비할 수 없는 재료 <예: 육수류> 는 레시피에 정확히 기재

- 참가신청서에 기재된 레시피에 따라 조리해야 하며, 이를 어길 시 감점함
 - ** 레시피에 기재된 정확한 재료만 허용
 - 예1) 고추 사용 시 레시피에 ‘청양고추’, ‘파리고추’, ‘오이맛고추’, ‘생 붉은고추’, ‘건 붉은고추’ 등으로 명확히 구분하여 작성
 - 예2) 마늘 사용 시 레시피에 ‘통마늘’, ‘깎마늘’, ‘다진마늘’ 등으로 구분하여 기재
- 완성된 요리를 제출할 경우에는 작품을 담은 그릇을 제외하고 주변에 별도의 디스플레이(조화, 인형, 소품, POP 등)를 하거나, 소품을 활용하여 높낮이를 조절할 수 없으며, 이를 어길 시 감점 처리함
- 출품작 제출 후, 진행에 따라 심사위원에게 제출한 요리에 대해 1분 이내로 간단히 소개 및 발표하여야 함
- 참가자는 심사 결과에 승복하여야 하며 심사에 대한 어떠한 항의 또는 이의신청도 허용되지 않음을 원칙으로 함
- 모든 소지 물품 및 요리 등에 참가자의 소속을 유추할 수 있는 어떠한 표시도 허용하지 않으며, 이를 어길 시 심사에서 제외함
- 타 요리대회 수상작 및 전시 작품은 심사에서 제외함
- (발견 시 시상 철회 및 시상금 회수, 표절/모작 등으로 인한 민형사상 책임은 참가자에게 있음)**
- 참가자 소지품 분실 및 파손에 대해서 주최 측은 책임지지 않음
- 개별적으로 필요한 통역인은 동행 가능하나, 현장 조리 때에는 개별 통역인이 조리실에 같이 있을 수 없음
- 대회 조리시간 중 팀원 간, 팀 간 부적절한 행위 발생 시 심사위원단의 협의로 감점 또는 대회에서 실격(중도 탈락) 될 수 있음
- 본 규정을 위반하는 참가자는 실격 또는 감점 처리되며, 본 규정에 명기되지 않은 사항은 주최 측의 내부 규정 및 심사위원단의 협의 결과에 따름
- 주관기관은 상황에 따라 본 대회 규정을 수정하거나 추가할 수 있음
- 본 대회 출품작(레시피 포함)에 대한 소유권과 저작권은 참가자에게 있으나, 대회의 목적(국산김치 소비촉진 홍보)과 대회의 홍보를 위해 주최측은 참가자에게 별도의 대가나 고지없이 행사 전시, 영상·인쇄물 제작 및 배포를 할 수 있음

□ 예선 심사 규정

- 예선 심사위원 개별 심사점수(각 100점 만점)를 평균(100점 만점)낸 후, 가점 및 감점을 합산(최고 110점)하여 출품작 점수 산출
- 산출된 점수를 고득점자순으로 본선진출자를 각 부문별 10명씩 선발
 - ※ 단, 부문별 참가점수 상황에 따라 부문별 진출자수는 조정될 수 있음
- 동점자 발생 시 심사위원단 토론 및 투표로 결정함
- 참가자의 인적사항은 심사위원에게 공개하지 않으며, 심사위원과 같은 소속의 참가자가 있을 경우 관련 심사위원의 심사는 배제함

□ 예선 심사 기준

- 내국인 부문 예선 심사기준(안)

평가 항목	세부내용	배점(점)
○ 레시피 재현성·대중성	현지 가정 및 외식업체에서 재현이 쉬운지 • 해외 트렌드·기호, 맵기 조절 가능성 • 조리 편의성(조리시간, 도구, 공정 등) • 외국인이 '따라 하기 쉬운' 재현성	30
○ 레시피 완성도	실현 가능하며, 재료·조리법 등이 적절한지 • 레시피의 구성도 • 맛과 영양의 밸런스	25
○ 김치 정체성·발효 이해	김치와 발효 특성에 대해 이해하고 활용하였는지 • 김치의 적절한 활용, 김치 사용 함량	20
○ 전통 기반 응용·창의성	김치의 전통 특성 등을 잘 살려서 창의적으로 응용하였는지 • 김치 활용의 독창성, 재료 조합의 새로움	15
○ 발전 가능성	김치요리 레시피의 활용 가능성이 높은지 • 일상식 활용도 • 현지 재료 수급성·가격 • 대체재 제시, 알레르기 표기	10
○ 기타	요리의 김치비중 15%(국물포함20%) 이상	(+10)
	제출서류 작성 미비, 기타 규정위반 등	(-10)
합 계		100

- 외국인 부문 예선 심사기준(안)

평가 항목	세부내용	배점(점)
○ 재료 접근성 및 조리 용이성	현지에서 구하기 쉬운 재료를 사용하였으며, 조리하기 쉬운지 • 현지 재료 수급성 · 가격 • 대체재 제시, 알레르기 표기 • 조리 편의성(조리시간, 도구, 공정 등) • 외국인이 ‘따라 하기 쉬운’ 재현성	30
○ 레시피 완성도	실현 가능하며, 재료·조리법 등이 적절한지 • 레시피의 구성도 • 맛과 영양의 밸런스	25
○ 현지 선호도	현지인에 맞게 매운맛·향·식감 조정하였는지 • 현지 트렌드 · 기호, 맵기 조절 가능성	20
○ 김치 정체성 유지	김치의 맛·식감 등 특성이 살아 있으며, 존재감을 갖고 있는지 • 김치의 적절한 활용, 김치사용 함량	15
○ K-푸드 홍보 가능성	김치 K-푸드로서의 홍보 가능성이 높은지 • 김치 활용의 독창성, 재료 조합의 새로움 • 일상식 활용도 • 현지와 한국의 문화를 연결하는 스토리텔링	10
○ 기타	요리의 김치비중 15%(국물포함20%) 이상	(+10)
	제출서류 작성 미비, 기타 규정위반 등	(-10)
합 계		100

□ 본선 심사 규정

- 본선 심사위원의 개별 심사점수(각 100점 만점) 평균(100점 만점)과 맛평가단 평균(30점 만점)의 점수를 합한 결과에 가점 및 감점을 합산 (최고 140점)하여 출품작 점수 산출
- 산출된 점수를 고득점자순으로 각 부문별 5명을 수상자로 선정
 - ※ 단, 부문별 참가 상황에 따라 부문별 수상자수는 조정될 수 있음
- 동점자 발생 시 심사위원단 토론 및 투표로 결정함
- 각 부문의 1위가 대상이며, 이외 수상자는 고득점순으로 선정

□ 본선 심사 기준

- 내국인 부문 본선 심사기준(안)

평가 항목	세부내용	배점(점)
○ 레시피 재현성·대중성	현지 가정 및 외식업체에서 재현이 쉬운지 <ul style="list-style-type: none"> • 해외 트렌드·기호, 맵기 조절 적절성 • 조리 편의성(조리시간, 도구, 공정 등) • 외국인이 ‘따라 하기 쉬운’ 재현성 	30
○ 요리의 완성도	김치를 포함한 전체 맛의 조화, 향의 균형, 플레이팅의 우수성 <ul style="list-style-type: none"> • 취식대상에 맞는 기호도 • 요리의 색, 향의 우수성 • 요리의 맛, 풍미, 식감의 우수성 	30
○ 김치 정체성·발효 이해	김치와 발효 특성에 대해 이해하고 활용하였는지 <ul style="list-style-type: none"> • 국산김치 사용 및 사용 함량 • 식재료의 활용 및 조화 • 적절한 조리법의 활용 	15
○ 전통 기반 응용·창의성	전통 조리법 및 지역성 등을 현대 요리에 조화롭게 접목하였는지 <ul style="list-style-type: none"> • 재료 및 조리법 활용의 창의성, 독창성 	15
○ 조리과정의 위생 및 안전성	위생적이고 안전하게 조리하였는지 <ul style="list-style-type: none"> • 참가자 위생(두발, 장신구, 조리모 등) • 조리 환경 위생(조리도구, 조리대 등) • 조리도구의 위생적이고 안전한 사용 • 식재료의 위생적이고 안전한 관리 	10
○ 맛평가	<ul style="list-style-type: none"> • 글로벌 평가의 기호도(맛, 형태, 식감 등) 	30
○ 기타	요리의 김치비중 15%(국물포함20%) 이상	(+10)
	레시피 불일치, 기타 규정위반 등	(-10)
합 계		130

- 외국인 부문 본선 심사기준(안)

평가 항목	세부내용	배점(점)
○ 현지 선호 및 친숙함	현지 식문화와 어울리는지, 현지인에 맞게 매운맛·향식감 조정하였는지 <ul style="list-style-type: none"> • 현지 식문화와의 궁합 • 취식대상에 맞는 기호도 	25
○ 요리의 완성도	김치를 포함한 전체 맛의 조화, 향의 균형, 플레이팅의 우수성 <ul style="list-style-type: none"> • 요리의 색, 향의 우수성 • 요리의 맛, 풍미, 식감의 우수성 	25
○ 재료 접근성 및 조리 용이성	현지에서 구하기 쉬운 재료를 사용하였으며, 조리하기 쉬운지 <ul style="list-style-type: none"> • 현지 재료 수급성 · 가격 • 대체재 제시, 알레르기 표기 • 조리 편의성(조리시간, 도구, 공정 등) • 외국인이 '따라 하기 쉬운' 재현성 	15
○ 김치 정체성 유지	김치의 맛·향·식감을 즐길 수 있는지 <ul style="list-style-type: none"> • 국산김치 사용 및 사용 함량 • 식재료의 활용 및 조화 • 적절한 조리법의 활용 	15
○ K-푸드 홍보 가능성	김치 K-푸드로서의 홍보 가능성이 높은지 <ul style="list-style-type: none"> • 김치 활용의 독창성, 재료 조합의 새로움 • 일상식 활용도 • 현지와 한국의 문화를 연결하는 스토리텔링 	10
○ 조리과정의 위생 및 안전성	위생적이고 안전하게 조리하였는지 <ul style="list-style-type: none"> • 참가자 위생(두발, 장신구, 조리모 등) • 조리 환경 위생(조리도구, 조리대 등) • 조리도구의 위생적이고 안전한 사용 • 식재료의 위생적이고 안전한 관리 	10
○ 맛평가	<ul style="list-style-type: none"> • 글로벌 평가의 기호도(맛, 형태, 식감 등) 	30
○ 기타	요리의 김치비중 15%(국물포함20%) 이상	(+10)
	레시피 불일치, 기타 규정위반 등	(-10)
합 계		130

출품작 소개서

○ 작성요령

- 자유롭게 기술하되 다음 사항을 고려하여 작성

1) 출품작 배경

2) 출품작의 특징

3) 레시피 설명 (재료 및 조리법 간단히 소개)

4) 글로벌 확장성 및 대중화 (이 레시피가 어떤 해외 잠재 소비층을 어떻게 공략하고 확산할 수 있을지 등을 구체적으로 서술)

5) 전통의 현대적 재해석 (참가자의 조리 전문성을 바탕으로 전통 김치를 어떻게 새롭게 창의적인 요리법으로 개발했는지 등 서술)

- 분량은 A4용지 1매 이내로 하고, 아래 한글로 작성

Recipe Description Form

○ Instructions

- Please write freely, keeping the following points in mind

- 1) Background & Inspiration for your recipe
- 2) Key Features of your dish
- 3) Recipe Overview and locally available ingredient substitutes
- 4) Ease of Preparation & Cooking
- 5) Local appeal and what makes your dish stand out

- Please limit your submission to one A4 page, written in HWP(Hangul word processor) or Microsoft Word

<p style="text-align: center;">출 품 작 사 진</p>	<p style="text-align: center;">※ 반드시 직접 요리한 실물 음식 사진을 제출</p>
<p style="text-align: center;">조 리 방 법</p>	<p>① 배추김치는 속을 털어서 0.5*0.5cm 잘라서 꼭 짜서 맛기름에 볶는다. ② 표고버섯을 곱게 다져서 맛간장으로 양념하여 볶는다. ③ 당근, 양파도 김치와 같은 크기로 썰어 각각 볶는다. ④ 다진 소고기를 맛간장, 대파, 다진 마늘, 깨소금, 후춧가루, 참기름으로 양념하여 볶는다. ⑤ 준비한 밥에 ① ~ ④를 넣고 후춧가루, 깨소금, 참기름을 넣어 조물조물해서 동그랗게 만들고 갇잎으로 감싼 후 밀가루와 계란, 빵가루 순으로 뜨거운 기름에 갈색이 나게 튀긴다. ⑥ 기름을 뺀 후 그릇에 담는다.</p> <p>※ 본 형식으로 레시피를 작성 해 주시기 바랍니다. <u>글자크기: 10 Pt, 서체: 맑은고딕 준수</u></p> <p>※ 현장경연시 <u>사전조리가 필요한 부분은 명확히 기재하여 주시기 바랍니다.</u></p>
<p style="text-align: center;">조 리 팁</p>	<p>✓ 센불에서 빨리 튀겨야 부서지지 않는다. ✓ 소고기 대신 돼지고기를 사용할 수 있다.</p>
<p>※ 심사위원의 이해를 위해 최대한 상세하게 작성하여 주시기를 바랍니다. ※ 본 서식에 따라 컴퓨터로 작성해 주시기를 바라며, 임의로 변경하거나 별도의 서식을 사용한 경우에는 신청서가 반려되거나 수정이 요구될 수 있으니 유의해 주시기를 바랍니다. ※ 본선 경연 시 제출된 레시피에 기재된 재료 및 도구만 반입이 가능하고, 레시피에 따라 조리해야 하며, 이를 어길 시 감점되오니 유의하시기 바랍니다.</p>	

접수번호	
------	--

Global Kimchi Cooking Recipe Contest Standard Recipe

Name of Dish	Korean			
	English			
Competition Category	Domestic Participants / International Participants	Nationality		
Type of Kimchi Used		Cooking Time	Min	
Cooking Equipment Used (Please specify in detail)				
- Frying pan - Knife - Cutting board - Strainer (or Colander)				
Ingredients	Name of Ingredient	Quantity (g)	Name of Ingredient	Quantity (g)
	Rice	180		
	Cabbage kimchi	80		
	Onion	25		
	Shiitake mushroom	1		
	Carrot	20		
	Minced beef	20		
	Perilla leaves	2		
	Bread crumbs	60		
	Wheat flour	20		
	Egg	30		
	Green onion	5		
	Minced garlic	2.5		
	Toasted sesame salt	2		
	Sesame oil	5		
	Cooking oil	20		
	Seasoned oil	5		
	Seasoned soy sauce	5		
	Ground black pepper	1		
	* Alternative Ingredients (Domestic/Local Substitutes)			
Weight Percentage of Kimchi in Total Ingredients (%)				
※ Additional points will be awarded if kimchi accounts for at least 15% of the total ingredients by weight (or 20% or more when kimchi brine is included).				
※ Recipes must be written based on a single serving. However, for the final round, participants must prepare four identical plates per serving. ※ Only grams (g) must be used as the unit of measurement. Use of other units such as “ea (pieces)” may result in rejection of the application or a request for revision. ※ During the final round, only the ingredients and tools listed in the submitted recipe may be brought into the venue , and participants must cook strictly according to their submitted recipe. Any violation of these rules may result in score deductions, so please take note.				

<p>Entry Photos</p>	<p>※ Only authentic photos of self-prepared dishes will be accepted.</p>
<p>Cooking Instructions</p>	<p>① Remove the filling from the napa cabbage kimchi, cut it into 0.5 × 0.5 cm pieces, squeeze out the excess moisture, and stir-fry it in seasoned oil.</p> <p>② Finely chop the shiitake mushrooms, season them with seasoned soy sauce, and stir-fry them.</p> <p>③ Cut the carrot and onion into the same size as the kimchi, and stir-fry them separately.</p> <p>④ Season the minced beef with seasoned soy sauce, green onion, minced garlic, toasted sesame salt, ground black pepper, and sesame oil, then stir-fry it.</p> <p>⑤ Add steps ①–④ to the prepared rice and season with ground black pepper, toasted sesame salt, and sesame oil. Mix well, shape into rounds, wrap with perilla leaves, then coat in flour, egg, and breadcrumbs in order. Deep-fry in hot oil until golden brown.</p> <p>⑥ Remove excess oil and transfer to a serving plate.</p> <p>※ Please prepare the recipe in the specified format. Font size: 10 pt/ Font type: Malgun Gothic (must be used)</p> <p>※ If any pre-preparation is required for the on-site live competition, please clearly specify it in the recipe.</p>
<p>Tips</p>	<p>✓ Deep-fry quickly over high heat to prevent breaking.</p> <p>✓ Pork can be used instead of beef.</p>
<p>※ Please provide detailed information to ensure clear understanding by the judges.</p> <p>※ This form must be completed using a computer. Any unauthorized modifications or the use of a different format may result in the application being rejected or requiring revision.</p> <p>※ During the final round, only the ingredients and equipment listed in the submitted recipe may be brought into the venue, and participants must cook strictly according to the submitted recipe. Failure to comply with these rules may result in score deductions, so please take note.</p>	

개인정보 수집·이용 및 대회 참가에 대한 동의서

(사)대한민국김치협회는 2026년도 “글로벌 김치요리 레시피 콘테스트”를 위해 필요한 개인정보의 수집·이용을 위하여 「개인정보보호법」 제15조(개인정보의 수집·이용), 제22조(동의를 받는 방법)에 따라 귀하의 동의를 받고자 합니다.

1. 개인정보의 수집·이용 목적

- “글로벌 김치요리 레시피 콘테스트” 개최를 위한 참가자 정보 수집·이용

2. 수집하려는 개인정보의 항목

- 성명, 생년월일, 국적, 주소, 전화번호, 이메일 주소, 소속

3. 개인정보의 보유 및 이용 기간

- 신청서 상에 작성하신 개인정보는 협회의 행사 공모 운영 관리를 위해 5년간 보관됩니다.

4. 상기 개인정보 수집·이용에 대하여 동의를 거부할 수 있습니다.

- 수집·이용된 개인정보는 위의 목적 외 다른 목적으로 활용하지 않으며, 정보주체가 열람, 정정·삭제, 처리정지 하고자 할 때에는 개인정보보호책임자를 통해 요구할 수 있으며, 개인정보침해 시 개인정보처리방침을 통해 구제받을 수 있습니다.

5. 개인정보 수집·이용 동의 거부에 따른 불이익 안내

- 신청서를 통해 제공받는 정보는 공모 심사 전형에 필수적인 항목으로 해당 정보를 제공받지 못할 경우 공정한 대회의 진행에 어려움이 있어 대회 참가가 제한될 수 있습니다.

동의합니다.

동의하지 않습니다.

6. 초상권 활용 동의

- 대회에서 촬영된 사진 및 영상은 행사 홍보 목적으로 공식 홈페이지, 보도자료 등에 활용될 수 있습니다. 초상권 활용에 동의하지 않으실 경우 참가가 제한될 수 있습니다.

동의합니다.

동의하지 않습니다.

7. 국산김치의 사용

- 요리 경연에서는 모두 국산김치(물·주정·당류·당류가공품·식품첨가물을 제외한 모든 원료의 원산지가 국산인 김치)를 사용해야하며, 김치 원산지에 대한 증빙자료(상품김치 포장지 라벨 등)를 제출하여야 합니다. 국산김치 사용 및 증빙자료 제출에 있어 허위 사실이 있을 시, 모든 책임은 참가자에게 있습니다.

8. 출품작의 활용

- 주최 측은 대회의 홍보 및 국산김치 소비촉진 홍보의 목적으로, 별도의 대가나 허락없이 레시피를 포함하여 출품작에 대한 전시·영상·인쇄물 등을 제작하여 이용할 수 있습니다.

9. 접수·참가 제한 및 책임

- 제출서류·자료는 반환되지 않습니다. 허위 사실을 제출하거나, 표절/모작 등의 사실이 발견 시 수상 무효/환수될 수 있으며, 이로 인한 민형사상 모든 책임은 참가자에게 있습니다.

10. 시상금 지급 시기 및 시상식 불참에 따른 불이익 안내

- 본선 시상금 및 식재료비는 최종 시상식(제7회 김치의 날 기념식(11.20.예정)) 이후 일괄 지급됩니다. 시상식 불참시 수상이 취소될 수 있습니다.

동의합니다.

동의하지 않습니다.

상기 본인은 위와 같이 개인정보 수집·이용 및 대회 참가 등에 동의합니다.

2026년 월 일

참가자 성명 :

(서명/인)

(사) 대한민국김치협회 회장 귀하

<별지 제4-2호 서식>

Consent Form for Personal Information Collection, Use, and Contest Participation	
<p>The Kimchi Association of Korea hereby requests your consent, in accordance with Article 15 (Collection and Use of Personal Information) and Article 22 (Methods of Obtaining Consent) of the Personal Information Protection Act, for the collection and use of personal information required for the operation of the 2026 Global Kimchi Recipe Contest</p> <p>1. Purpose of Collection and Use of Personal Information To collect and use participant information for the administration and operation of the 2026 Global Kimchi Recipe Contest</p> <p>2. Personal Information Collected Name, Date of Birth, Nationality, Address, Telephone Number, E-mail Address, Affiliation</p> <p>3. Retention and Use Period Personal information provided in the application form will be retained for five (5) years for contest administration and management purposes</p> <p>4. Right to Refuse Consent Participants may refuse consent to the collection and use of personal information Personal information will not be used for purposes other than those stated above Participants may request access to, correction, deletion of, or suspension of processing of their personal information through the designated privacy officer and may seek remedies in accordance with the Association's Privacy Policy</p> <p>5. Consequences of Refusing Consent The requested information is essential for the fair administration and evaluation of the contest Failure to provide the required information may result in restrictions on participation</p> <p style="text-align: center;"><input type="checkbox"/> Agree <input type="checkbox"/> Disagree</p>	
<p>6. Consent to the Use of Photos and Videos Photographs and videos taken during the contest may be used for promotional purposes, including publication on the official website, press releases, and other publicity materials Failure to provide consent may result in restrictions on participation</p> <p style="text-align: center;"><input type="checkbox"/> Agree <input type="checkbox"/> Disagree</p>	
<p>7. Use of Korean Kimchi All entries must use Korean Kimchi made with ingredients of Korean origin, excluding water, alcohol, sugars, processed sugar products, and food additives Participants must submit supporting documentation verifying the origin of the Kimchi used, such as product labels or packaging Participants shall bear full responsibility for any false statements regarding the use of Korean Kimchi or supporting documentation</p> <p>8. Use of Submitted Entries For the promotion of the contest and the consumption of Korean Kimchi, the Organizer may, without additional compensation or permission, use submitted entries, including recipes, in exhibitions, videos, printed materials, and other promotional activities</p> <p>9. Participation Restrictions and Responsibility Submitted documents and materials will not be returned If false information, plagiarism, or imitation is discovered, awards may be revoked and prize money recovered Participants shall bear all civil and criminal liability arising therefrom</p> <p>10. Prize Payment and Award Ceremony Prize money and ingredient reimbursement will be paid after the final award ceremony held in conjunction with the 7th Kimchi Day Commemoration Ceremony (scheduled for November 20, 2026) Failure to attend the award ceremony may result in cancellation of the award</p> <p style="text-align: center;"><input type="checkbox"/> Agree <input type="checkbox"/> Disagree</p>	

I hereby agree to the collection and use of my personal information and to the terms and conditions of participation in the contest.

2026. . .

Participant Name : (Signature)

To the President of the Kimchi Association of Korea