



～日本料理人の頂点をめざす～

「第5回日本料理コンペティション」決勝出場者決定！！

日本料理アカデミーが主催する、プロの日本料理人を対象とした2年に一度の日本料理コンテスト。

「日本料理コンペティション」は、国内外の日本料理人たちの目標となるべく、世界に誇れる技術をもつ日本料理人と豊かな郷土料理にスポットをあて、日本料理の真の良さと魅力を後世に伝えるため、平成19年より実施しております。

第5回目となる今回は、「想像力！あらたな日本料理を拓く」をテーマに、郷土料理を中心とした一汁三菜の献立をご考案いただき、ご応募いただきました。書類審査を勝ち上がった48名には、国内外7ヶ所における予選に出場していただき、実技審査を行いました。この地区予選では、当日提示された食材、食器を活用した献立を考案し、4名分を3時間以内に調理するという非常に厳しいものでした。

食材・食器を当日提示するというのは、地区予選では、今回初めての実施だったのですが、時間切れとなる選手が続出したり、毎度勝ち上がっておられた方が落ちてしまったりと、様々な波乱が見られました。

これらの過酷な予選を勝ち抜いてきた12名の選手たちが、来年2月21日（日）京都に集結します！

決勝大会では、「縁高弁当」を当日提示された食材を活用して作っていただきます。地区予選以上に、品目数は多くなりますし、盛り付けも格段に難しくなります。審査は、調理技術や衛生面などを審査する「作業審査」と、完成した料理を匿名で審査する「外観試食審査」とに分かれ、厳正なる審査を行います。初めての不慣れた調理場で、日本料理界の重鎮たちの視線のなか行われる決勝大会は、毎回尋常ではない緊張感に包まれます。

日本料理人ならではの、美しい所作、静かに進められる作業の中に感じられる熱い想いなど、感動必至です！

「第5回日本料理コンペティション」の頂点に輝くのは誰なのか？

日々、研鑽を積み重ね、今回、チャレンジをしてきてくれた彼らを、多くの方に知っていただけますよう、スターシェフ誕生への手助けとなりますよう、ぜひご支援賜りますよう宜しくお願い申し上げます。

日本料理アカデミーとは

特定非営利活動法人日本料理アカデミーは、2004年8月の設立以来、「日本料理の世界的な理解促進」と「次代の日本料理への貢献」をめざし、国内外における日本の食文化の普及、継承、発展活動に取り組んでいます。

【主な活動】 食育活動、日本料理コンペティション、日本料理の海外普及イベント、
日本料理ラボラトリー、日本料理大全出版、「和食」ユネスコ無形文化遺産登録など

【理事長】 村田吉弘

【事務局】 京都市中京区烏丸通夷川上る少将井町 240 京都商工会議所ビルディング 1階
TEL.075-241-4168 FAX.075-241-4168 E-mail. office@culinary-academy.jp

第5回日本料理コンペティション 決勝大会



日 程 平成28年2月21日(日)
<決勝大会> 9時～17時 於：京都調理師専門学校
<受賞式> 18時30分～20時 於：京都ホテルオークラ

競技内容 当日提示される食材・食器を活用して「**縁高弁当**」を考案するブラックボックス形式。3時間30分以内に、各献立4名分を調理して仕上げる。

スケジュール

- 9:00 開会式
- 9:30 ブラックボックス食材確認、献立作成(30分)
- 10:10 調理作業開始(3時間30分)
- 13:55 外観試食審査開始
- 14:30 最終くじ選手、調理作業終了 ※くじにより開始時刻が異なります。
- 16:00 作品展示室解放
- 16:10 審査会開始
- 18:30 受賞式開宴

出場選手 ※「第5回日本料理コンペティション公式ホームページ」に各氏のプロフィールを掲載しています。

北海道地区代表  田安透氏 光塩学園調理製菓専門学校(札幌市)	東北越地区代表  沢村裕規氏 迎賓館 TOKIWA(新潟県)	関東甲信地区代表  赤羽佳典氏 ホテル椿山荘東京(東京都)	関東甲信地区代表  村田経博氏 星のや軽井沢(長野県)	東海北陸地区代表  内山順氏 ラッシュス太陽の丘(石川県)	近畿中国四国地区代表  山崎敦巳氏 日本料理水面(大阪府)
近畿中国四国地区代表  渡部光壮氏 京都調理師専門学校(京都府)	近畿中国四国地区代表  新谷渡氏 倉敷甲羅本店(岡山県)	九州沖縄地区代表  松島孝吏氏 ホテルオークラ福岡(福岡県)	九州沖縄地区代表  伊東孝夫氏 大和青藍高等学校(福岡県)	アジア韓国地区代表  奇甫京氏 ナカムラアカデミー(韓国)	海外枠  俵裕和氏 WA's Kitchen(U.S.A)

賞の種類



UMAMI 賞(味の素株式会社様)

100万円

[副賞] 金のまな板
賞状
メダル



2位

賞金 30万円、賞状、メダル



3位

賞金 10万円、賞状、メダル



**技能賞
敢闘賞**

賞状、メダル

審査

下記審査員たちが、出来上がった料理（匿名）を評価する「**外観試食**」と、調理方法や手際などを評価する「**作業**」の二面より、厳正なる審査を行います。

外観試食審査員



顧問
高橋 英一
京・南禅寺畔 瓢亭
第十四代目当主



理事・審査委員長
服部 幸應
学校法人服部学園
学園長



理事
岡副 真吾
株式会社銀座金田中
代表取締役



井山 修一 氏
井傳



寺井 友秀 氏
日本放送協会
京都放送局 局長



門上 武司 氏
株式会社ジオード
代表取締役



本郷 義浩 氏
毎日放送
プロデューサー

作業審査員



実行委員長
栗栖 基
嵐山熊彦
代表取締役



実行副委員長
橋本 憲一
京・百万遍梁山泊
取締役



業務統括
荒木 稔雄
魚三樓
代表取締役



重松 良三 氏
日本料理しげ松
代表取締役社長



平井 良樹 氏
日本料理ひら井
代表取締役



鍵富 茂 氏
新潟調理師専門学校
調理実習主任

事業概要

開催目的

2008年、日本料理人たちが日本料理界の未来のために始めた2年に1度の料理コンテストです。若手料理人たちが夢をもてる業界にするべく、「日本料理や日本の食文化の世界への普及」「次代にむけた日本食のグローバルスタンダードの確立」「世界に広がる日本料理の担い手の育成」を目的として開催しています。

応募資格

調理師免許取得者で、且つ調理経験年数5年以上の料理人または料理研究家

大会スケジュール



主催：特定非営利活動法人日本料理アカデミー

協賛：【オフィシャルスポンサー】味の素(株)、大阪ガス(株)、(株)ぐるなび、キッコーマン(株)、宝酒造(株) (五十音順)

【事業協賛企業】 山形つや姫ブランド化戦略推進本部

アサヒビール(株)京滋統括支社、(株)和泉利器製作所、海の精(株)、(株)エフ・エム・アイ、(株)奥井海生堂、(株)勝藤屋今井、(株)祇園むら田、キリンビールマーケティング(株)京滋支社、(株)クリエテ関西、サッポロビール(株)近畿圏本部京滋支社、(株)柴田書店、竹本油脂(株)、福島鯉(株)、福島工業(株)、フジッコ(株)、(株)フジマック、村山造酢(株)、(株)八木厨房機器製作所

協力：京都調理師専門学校、光塩学園調理製菓専門学校、辻調理師専門学校、東海調理製菓専門学校、中村調理製菓専門学校、新潟調理師専門学校、服部栄養専門学校、ナカムラアカデミー

後援：農林水産省、京都府、京都市