

大会史上初!! 女性が決勝進出！ 第7回大庄グループ全国調理甲子園大会 決勝戦は8/20開催!!

審査員は料理界の名だたる巨匠たち！



『庄や』など、全国で飲食店を運営する株式会社大庄（東京都大田区／代表取締役社長：平 了壽）は、調理技術の向上と後進への技術継承を目的とした「大庄グループ全国調理甲子園大会」の第7回大会決勝戦を2026年8月20日（木）に開催します。全国の各店で腕を振るう340名の調理人がエントリーする本大会では、約半年間にわたり「コース料理」「定食」「自慢の魚料理」など、様々なテーマで予選・本選を実施。数々の戦いを勝ち抜いた3名が、頂点をかけて決勝戦に臨みます。今回、大会史上初めて女性の調理人が決勝に進出。大会の様子は株式会社大庄公式YouTubeチャンネル「庄Tube」に随時公開されます。

大庄グループ調理甲子園大会の意義

昨今、調理工程の効率化や調理レス化が進んでいる外食チェーン業界。そうした中でも、大庄グループは昭和46年の創業以来、食の安全・安心を第一に、板前による手づくりの美味しい料理を大切に守っています。その根底にあるのは、「料理から人の手のぬくもりを失わせない」という信念です。この想いを未来へつなぎ、調理技術を次世代へ継承していくため、2016年に「大庄グループ全国調理甲子園大会」を創設。全国の調理人が日々培った技術を競い合い、互いに高め合う場となっています。



調理人としての総合力が試される

本大会では、料理の味わいだけでなく、調理の手際や盛り付けの美しさ、衛生管理、食材ロスを抑える工夫など、調理人としての総合的な技術が審査されます。加えて決勝戦では、コース全体のテーマ性や料理のバランス、選手と助手のチームワークも重要な評価ポイントとなります。各ジャンルで活躍する調理人を審査員に迎え、厳正な審査を行います。

【決勝戦概要】

- テーマ：「慶事」15,000円コース
(調理時間120分)
- 日時：2026年8月20日（木）
※一般のお客様は見学できません

- 決勝進出選手：3名
 - ・『庄や』桶川店 青木博幸
 - ・『日本海庄や』富山駅前店 中村あすか
 - ・『塩梅』浅草店 本永豊哉

■ 決勝戦を審査する名だたる審査員



石川 秀樹 氏

「神楽坂 石かわ」店主
株式会社 I1 Company
ホールディングス
代表取締役社長



岸 義明 氏

株式会社 グランシェフ
常務取締役



黒田 廣昭 氏

「和食屋 華川 KASEN」
店主



村田 明彦 氏

「鈴なり」店主



吉本 憲司 氏

ザ・プリンスギャラリー
東京紀尾井町 料理長

※上記5名に加え、審査員長として当社代表取締役副社長 野間 信護の計6名が審査を行います。

本リリースについてのお問い合わせ



株式会社大庄 広報室 担当：古村(ふるむら)
TEL：03-5764-2270 Mail：koho-info@daisyo.co.jp

板前がWebの酒場



大会の様子は
YouTubeで公開中