



器と料理が織りなす
「構成の美」展示会
未来をつなぐ食の祭典

公益社団法人
日本全職業調理士協会 主催

第43回

日本料理

全国大会

Visual Feast The Esthetics of Japanese Cuisine

世界から注目される「日本料理」盛り付けの「美」を競う展示会

古来、日本料理は「器を愛で、季節を映す」文化と共に歩んできました。本大会では、全国から集結した熟練の調理師たちが陶磁器の質感と食材の色彩が響き合う「対比の妙」を競います。展示されるのは、日本の四季と精神を封じ込めた一瞬の静止画。調理師たちの研ぎ澄まされた感性が、器という額縁の中でどのように開花するのか。日本料理の未来を占う至高の視覚体験が浜松町の地で幕を開けます。

島根県の器と食ブース ＋食メーカー

島根の風土が醸す、器と食の共演。

「島根を盛り、島根を語る」料理人の技が魅せる食材と器の展示。現地スタッフがその背景を直接お届けします。島根の豊かな食文化に触れる、特別なひとときをお楽しみください。

食のプロを支える20社が勢揃い。最新機器から調味料、ビール、日本酒、器など食のメーカーが勢揃い致します。伝統の技と現代の食シーンを支えるメーカーの共演から、新しい食のヒントがきっと見つかります。



食の祭典

島根と食のメーカー
見て・聞いて
味わう

シェフズキッチン

日本料理の第一線で活躍する3名の
料理人が集結！

各ステージ

先着30名
試食あり

職人の技と最新技術が仕掛けた「出来たての料理」をその場で味わえる試食もご用意いたしました。「プロの技」と「驚きの美味しさ」を見て、学んで、五感で味わう贅沢な30分。皆さまのご参加を心よりお待ちしております！。プロの技を間近で見られるこのチャンスを、ぜひお楽しみください！



ロイヤルパークホテル
源氏香
料理長 岩田 好輝氏



ホテル権会
日本料理あけくれ
料理長 石山 仙宙氏



六本木 割烹 一献
代表 鹿渡 省吾氏

令和8年

8月26日(水)

10:00～16:00

入場無料

一般入場も可能です。

「和食・日本料理」に興味ある方は非、
この機会にご来場をお待ちしております。

東京都立
産業貿易センター
浜松町館 展示室5階
東京都港区海岸 1-7-1

第43回 日本料理全国大会

写真撮影OK

～伝統と革新が織りなす「盛り付けの美」の競演～

11:00～ 見学 13時30分 表彰式

日本料理の最高峰の技と美意識が一堂に会する「第43回 日本料理全国大会」を開催いたします。
本大会は、日本料理の命とも言える「盛り付けの美」を競う料理展示の大会です。今回は全国各地から選りすぐられた40名の気鋭の料理人たちが参加し、その磨き抜かれた技を披露します。
当日は、日本の食文化を牽引する審査員による厳正なる審査を行い、各賞を決定いたします。日本の伝統美と現代の感性が融合する、「一期一会」の芸術をぜひ間近でご覧ください。

※10時～11時 審査会（一般入場不可）

※11時より一般見学が可能になります。

※13時30分頃よりステージにて表彰式



シェフズキッチン

写真撮影OK

試食あり / 限定各30食

11:30～16:00（各1回30分）

日本料理の第一線で活躍する3名の料理長が、島根が誇る豊かな食材を主役に迎え、高度な調理テクニックを目の前で実演します。
美しい島根の恵みを、見て、学んで、五感で味わい尽くす贅沢なステージです。皆さまのご来場を心よりお待ちしております！



ロイヤルパークホテル「源氏香」料理長 / 岩田 好輝氏

【島根の伝統食材を五感で愉しむ、豊潤な郷土の恵み】

水天宮「ロイヤルパークホテル」の「源氏香」を率いる岩田料理長。
今回は、独自の食文化が息づく島根の厳選食材を使用し、スチームコンベクションを駆使し食材が持つ本来の香りや、滋味深い味わいを極限まで引き上げます。洗練されたホテル和食の技で、島根のストーリーを紡ぐ特別な一皿を、ぜひ出来たての試食でご体感ください。



ホテル権会「日本料理 あけくれ」料理長 / 石山 仙宙氏

【旨味の相乗効果。島根の豊かな海と大地のポテンシャル】

「ホテル権会」の「日本料理 あけくれ」でモダン和食の魅力を発信する石山料理長。
素材の扱いを知り尽くした石山氏は、島根の大自然が育んだ至高の食材を主役に迎えます。スチームコンベクションによって、食材の水分と旨味を閉じ込め、最も美味しい状態へと仕立て上げるプロの手振りを30分で実演。実演直後の試食でダイレクトにお届けします。



六本木「割烹 一献」株式会社フードプラス代表取締役 / 鹿渡 省吾氏

【六本木の隠れ家割烹が仕掛ける、島根食材の粋なマリアージュ】

六本木の銘店「割烹 一献」で、ライブ感溢れる料理を提供する鹿渡氏。
島根の厳選された食材を、まるでカウンター越しに差し出されるかのような臨場感で素早く粋な一品へと仕上げます。スチームコンベクションならではの絶妙な火入れが、島根食材の食感や磯・大地の香りを一際引き立てます。

～五感で巡る島根。伝統の器と、豊かな食が織りなす「美の競演」～

写真撮影OK

試食あり

10:00～17:00

島根県特別ブースでは、独自の美意識が息づく「器と食の特別展示」と
豊かな恵みを五感で愉しむ「島根特設ブース」を同時展開いたします。

◆ 器と食の特別展示

島根が誇る伝統的な器と、島根の豊かな風土が育んだ厳選食材。この二つが融合した、格調高いテーブルコーディネートを特別展示いたします。職人の技が息づく器の上で、食材がどのように美しく昇華されるのか。日本料理の真髄である「器と食の調和」が織りなす、洗練された「美」の世界をじっくりとご堪能ください。

◆ 島根県ブース（物産・観光・出展コーナー）

展示で島根の美意識に触れた後は、ぜひブースへお立ち寄りください！
日本海が育む極上の海の幸から、豊かな大地ではぐくまれた山の幸、歴史ある地酒や調味料まで、島根の「美味しい魅力」をぎゅっと凝縮してお届けします。
ここでしか出会えない地域の特産品も多数ご用意。まるで島根を旅しているかのような、美味しく賑やかな時間をお楽しみいただけます。



～食のトレンドとこだわりが一堂に。プロお墨付きの約20社が集結！～

会場内には、現代の食文化を支え、これからの食の未来を形作る「食に関わるメーカー約20社」による特設ブースエリアが登場します！
各ブースでは、メーカーの担当者から開発の裏話やおすすめの活用法を直接聞くことができ、時には新しい美味しさや便利なアイテムに出会える試食・体験イベントも実施されます。食のプロフェッショナルから、料理を愛するすべての皆さままで、新しい驚きと発見が詰まった賑やかなブースエリアへ、ぜひお立ち寄りください！