



報 道 各 位

新潟市農林水産部
食と花の推進課

「新潟市若手料理人コンテスト2018」の開催について

この度、新潟市産の農水畜産物の魅力を料理を通して国内外に伝えることができる優秀な人材を発掘することを目的に、次代を担う35歳以下の若手料理人をターゲットとした「新潟市若手料理人コンテスト2018」を開催しますので、取材いただきたくご案内申し上げます。

記

1 実施スケジュール

- ・応募期間

平成30年7月20日（金）～平成30年9月5日（水）

- ・一次審査

締切後、審査員・他県タウン誌編集者による書類審査を実施し、本選実技・試食審査進出者6名を選出

- ・本選実技・試食審査

平成30年11月28日（水）

※詳しい時間や内容は後日ご案内します。

2 料理テーマ・各賞など

別紙参照

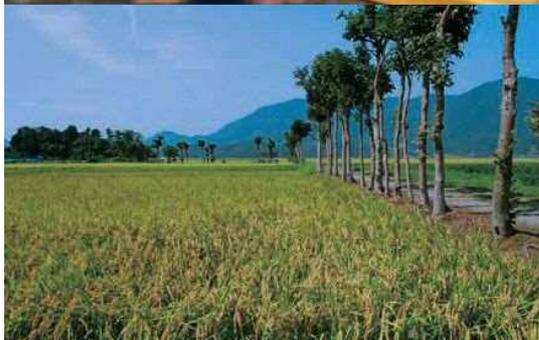
3 お問い合わせ

新潟市若手料理人コンテスト2018事務局（株式会社ジョイフルタウン内）

〒951-8544 新潟市中央区白山浦1-613

電話：025-233-4501 FAX：025-265-0162

E-mail:wakatechef@joyfultown.jp



新潟市
若手料理人
コンテスト

NIIGATA CITY
YOUNG CHEF CONTEST

2018



新潟市農林水産部 食と花の推進課主催

新潟市の次代を担う35歳以下の若手料理人を対象とした料理コンテスト、「新潟市若手料理人コンテスト2018」を開催致します。

新潟市は魅力ある食や食文化を活用し
創造的なまちづくりを進める食文化創造都市を推進し、
食を目当てに国内外から多くの人々が訪れる、「食で選ばれるまち」を目指しています。
新潟市は、お米を始めとした多彩な農水畜産物があります。
食材の質は全国に誇れるものが多いのですが、
その魅力を国内外に十分に発信できていないのではないかと思います。

料理人は地域の食材や食文化の魅力を料理を通じて
消費者に発信する「伝え手」となることができます。
そこで、新潟市産の農水畜産物の魅力を料理を通して国内外に伝えることができる
優秀な人材を発掘することを目的に、
次代を担う35歳以下の若手料理人をターゲットとした
「新潟市若手料理人コンテスト2018」を開催します。

テーマ

メインに新潟市産食材を使用した料理

各賞

👑 **グランプリ** (潟シェフ2018) 1名
賞金**30万円** (受賞者15万円 / 所属店舗15万円)

👑 **準グランプリ** 1名
賞金**10万円** (受賞者5万円 / 所属店舗5万円)

👑 **本選に進んだ6名の中から選ぶWEB&ハガキ応募
一般人気投票1位1名に賞金5万円**

応募資格

- ・新潟市内の飲食店・宿泊施設に就業する料理人で今後も継続して就業意欲のある者、
または新潟市内の調理師養成施設(料理専門学校)に在学中の者
- ・応募締切時点で満35歳以下の者 など

募集期間

7月20日(金)応募受付開始 9月5日(水)応募締切 (エントリーシート必着)

本選審査

11月28日(水)本選実技・実食審査 ※調理サポート2名可

審査経過

エントリーシート提出→エントリーシート一次審査
→6名による本選実技・実食審査→**グランプリ決定!!**

審査委員

審査委員長

奥田政行氏
(山形県鶴岡市アル・ケッチャーノ オーナーシェフ)

審査員

今井卓氏(欧州ぶどう栽培研究所代表取締役社長)
行形和滋氏(行形亭代表取締役)
川上啓介氏(ルーテシアオーナーシェフ)
高塚俊郎氏(タカツカ農園代表)
村山和恵氏(日本酒学講師)
中野好夫氏(ホテル日航新潟 中国料理桃季料理長)

審査委員長



奥田政行氏

審査員



今井卓氏



行形和滋氏



川上啓介氏



高塚俊郎氏



村山和恵氏



中野好夫氏

●コンテストの詳細、エントリーシートのダウンロードは公式ウェブサイトをご覧ください●

<http://www.joyfultown.jp/wakatechef/>



主催:新潟市農林水産部 食と花の推進課

本件についてのお問い合わせ◇運営:新潟市若手料理人コンテスト2018 事務局 (株)ジョイフルタウン
〒951-8544 新潟市中央区白山浦1-613 tel.025-233-4501 fax.025-265-0162 e-mail wakatechef@joyfultown.jp 担当:貝沼・館川