



若き料理人の一皿が、
未来をひらく。



新潟市 若手料理人 コンテスト

第2回目開催!
出場者
募集中

「新潟市若手料理人コンテスト 2019」は次代を担う
35歳以下の若手料理人を対象とした料理コンテストです。
自身の調理技術を披露し評価される場でありつつ、若手料理人の
レベルアップと、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としています。



テーマ

新潟市の米文化と発酵・醸造文化

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
- 2020年1月1日時点で35歳以下の者

募集
期間

6月14日(金)応募受付開始
8月5日(月)応募締切(エントリーシート必着)

本選
審査

9月7日(土)本選最終審査

- 本選会場：万代シルバーホテル(新潟市中央区万代1丁目3-30)
- 調理サポート2名まで可

各賞

グランプリ(**潟シェフ2019**) 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)
特別賞 1名 賞金5万円

【審査経過】①エントリーシート提出→②エントリーシートによる一次審査→③6名による本選実技・実食審査→④グランプリ決定

審査員

審査員長 森本 節生 氏(万代シルバーホテル 総料理長)
審査員 鍵富 茂 氏(新潟調理師専門学校 教頭、いいがた料理勉強会「雪ひらの会」相談役)
泉井 則広 氏(前在ウクライナ日本国大使館料理人)
高塚 俊郎 氏(タカツカ農園 代表)
諸橋 弥須衛 氏(諸橋弥次郎農園 代表)
阿部 マサ子 氏(新潟市西蒲区農業委員、新潟ライスガールズ 副リーダー)
石坂 智恵美 氏(作家・フリーライター)

審査員長



森本 節生 氏

審査員



鍵富 茂 氏



泉井 則広 氏



高塚 俊郎 氏



諸橋 弥須衛 氏



阿部 マサ子 氏



石坂 智恵美 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。 <https://www.niigata-youngchef-2019.com>



●主催：新潟市農林水産部 食と花の推進課 ●運営：新潟市若手料理人コンテスト 2019 事務局(株式会社ジェイアール東日本企画 新潟支店)
〒950-0086 新潟市中央区花園1-1-1 JR東日本新潟支社ビル4F TEL:025-247-7000 FAX:025-241-0950 Mail:niigata-youngchef-2019@jeki.co.jp 担当:井上