

新潟市の若き料理人たちが
食で新時代を切り拓く。



新潟市 若手料理人 コンテスト

「新潟市若手料理人コンテスト2022」は、
次代を担う料理人のレベルアップと、料理を通じて新潟市の農水産物の魅力を
国内外に伝えることのできる優秀な人材の発掘を目的に開催されるコンテストです。



南蛮エビと新潟市産農産物 を使って表現する新潟市の冬

第4回開催!
出場者
募集

応募期間 2022年10月14日(金) 応募受付開始
2022年11月30日(水) 応募締切(エントリーシート必着)

決勝審査 2023年1月24日(火)
会場 新潟市食育・花育センター 調理実習室
●新潟市中央区清五郎401番地 ●調理サポート1名まで可

各賞 **グランプリ(潟シェフ2022) 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)
※ファイナリストには「しろねボーク」が贈呈されます。

審査員
岩佐 十良 氏(クリエイティブ・ディレクター/
株式会社自遊人 代表取締役)
清野 朱美 氏(野菜ソムリエ上級Pro.)
高橋 英司 氏(銅茶屋 代表)
(五十音順) 中野 好夫 氏(ホテル日航新潟 中国料理「桃李」料理長)
三阪 史也 氏(新潟市農林水産部長)
三善 将則 氏(Osteria BACCO オーナーシェフ)

応募資格 【プロフェッショナル枠】以下の条件をすべて満たす者
① 2022年1月1日時点で35歳以下の者
② 市内飲食店、宿泊施設等に就業する料理人で、今後も継続して市内での就業意欲のある者、または県内飲食店、宿泊施設等に就業する料理人で、2年以内に新潟市内の料理店等に就業(開業を含む)しようとする者
③ 当コンテストへの参加について、オーナーまたは店長の了承を得ている者
④ 2023年1月24日(火)に開催する決勝審査(1月6日(金)説明会を含む)に参加できる者
⑤ 受賞料理を自店のメニューとして3か月程度提供できる者
⑥ 市が行うコンテストのプロモーションに協力できる者
⑦ 市が実施する食関連事業へ協力できる者
⑧ 市からの情報提供を受けることができる者

学生枠については
ホームページを
ご覧ください

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名での決勝(厨房・実食・プレゼン審査)→④グランプリ決定

アンケート
Webによる「一番食べたいと思った料理」のアンケートを行います。抽選でファイナリストのお店で使える1万円分のお食事券等をプレゼントします。
アンケート期間：2022年12月19日(月)～2023年1月10日(火)



グランプリ(潟シェフ2021)
川又 真
atelier CHIANTI/
新潟市中央区
コンテストへの出場により、新たな経験や人脈を得ることが出来ます。
独立している、していないに関わらず、料理人にとってはメリットしかないと思います。ぜひ行動し、チャンスを掴み取ってください。

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.city.niigata.lg.jp/business/shoku_hana/shokubunkasozo/youngchefcontest2022.html

【主催】新潟市農林水産部 食と花の推進課
〒951-8554 新潟市中央区古町通7番町1010番地 古町フル6階 TEL:025-226-1802 E-mail:shokuhana@city.niigata.lg.jp

【協賛】JAかがやき、JA全農にいがた、JA新潟市(五十音順)
【後援】(一社)全日本司厨士協会新潟県本部、(一社)新潟県調理師会、Il Laboratorio Di Cucina Niigata、NPO法人居酒屋甲子園、クラブ・デ・シェルシェ、(公社)日本料理研究会新潟支部、国際調理製菓専門学校、シェフパティシエ専門学校、新潟県、新潟県社交飲食業生活衛生同業組合、新潟県すし商生活衛生同業組合、新潟県種類飲食業生活衛生同業組合、新潟市調理師会、新潟シティホテル連絡協議会、にいがた製菓・調理専門学校えぶろん、新潟調理師専門学校、新潟芽生会、にいがた料理勉強会ゆきひろの会(五十音順)

この二次元コードはアクセス解析のためCookieを使用しています。

