

2026 年 10 月 30 日

【開催レポート】介護の「食」に本気。 518 名が競った「第 8 回 GOHAN グランプリ」

～全国 154 チームの頂点に栃木・群馬事業部！料理で魅せた“おもてなし力”～

「そよ風」ブランドを中心に全国で高齢者介護サービスを展開する株式会社 SOYOKAZE（本社：東京都港区、代表取締役社長：中川 清彦、以下「当社」）は、2026 年 10 月 11 日（日）、佐伯栄養専門学校（東京都）にて、「第 8 回 GOHAN グランプリ」の決勝大会を開催しました。

今年は全国から 154 チーム・518 名がエントリー。事業部予選、ブロック予選を勝ち抜いた 10 チーム・37 名が決勝大会に進出し、「チームワーク・技術・経験で魅せる“おもてなし力”」をテーマに、日頃培ってきた知識や技術、経験を生かした料理を披露しました。

厳正な審査の結果、北関東ブロック代表の栃木・群馬事業部が優勝。作品「北関東の実りとともに巡る、秋の龍宮城」で、全国 154 チームの頂点に輝きました。



「第 8 回 GOHAN グランプリ」決勝大会の様子。全国から予選を勝ち抜いた 10 チームが集結し、会場は熱気と歓声に包まれました。

■ 全国 518 名・154 チームから、精鋭 10 チームが決勝へ

「GOHAN グランプリ」は、SOYOKAZE の職員が日頃培ってきた知識や技術を駆使して料理を競う全国規模の社内料理コンテストです。職員同士が切磋琢磨し、調理技術やおもてなし力を高めることで、日々のお客さまへの食事サービスの向上につなげるとともに、SOYOKAZE が大切にしている食の魅力を社内外に発信することを目的としています。

8 回となる今回は、これまで厨房職員を対象としていた参加資格を、さまざまな職種の職員にも広げました。前回の第 7 回大会には 423 名の厨房職員が参加しましたが、今回は前回大会から約 22% 増となる 518 名・154 チームが全国からエントリーしました。



職種を超えて挑戦した第 8 回 GOHAN グランプリ

決勝では、各チームが食材費 1,200 円の予算内で創作メニューを考案。仕込みから調理、盛り付けまでを 2 時間以内に行い、完成した料理とともに、チームそれぞれの想いを伝えるプレゼンテーションを披露しました。大会の様子は全国へライブ配信され、Web 投票による審査も実施し、会場と全国の職員が一体となって大会を盛り上げました。



会場の熱気を全国へ。ライブ配信を通じて大会を共有

■優勝は北関東ブロック代表 栃木・群馬事業部

優勝作品「北関東の実りとともに巡る、秋の龍宮城」は、浦島太郎が龍宮城で受けた心に残る「おもてなし」をテーマに、茨城・栃木・群馬の秋の恵みを取り入れた、物語仕立ての料理です。群馬県伊勢崎市には龍宮にまつわる伝説が残されており、北関東にもゆかりのある物語を題材としています。



優勝作品「北関東の実りとともに巡る、秋の龍宮城」

日光ごま豆腐や常陸秋そば、上州牛など、北関東の食材を生かした八寸をはじめ、鰻を異なる調理法で楽しむ「龍宮宝箱」、亀の甲羅をかたどった和風キッシュなど、一皿一皿に趣向を凝らしました。



乙姫に扮した選手たちが、龍宮城の世界観を表現したプレゼンテーション

優勝チームからは「関わって下さった方へ、優勝という形で恩返しできたと思います。本当に嬉しいです」と、支えてくれた周囲への感謝とともに喜びの声が聞かれました。

また、会場を盛り上げた応援団賞にも、同じく北関東ブロックが選ばれました。

プレゼンテーションでは、選手たちが乙姫の衣装で登場。料理の紹介に合わせて巻物を広げ、最後には玉手箱から白い煙が立ちのぼる演出で、会場を沸かせました。応援団も浦島太郎や亀などに扮し、料理から演出、応援まで、チーム全体で一つの世界観を表現しました。



浦島太郎や亀などに扮し、選手とともに物語を盛り上げた北関東ブロックの応援

■ 決勝を彩った9チームの作品（準優勝・第3位・同率第4位）

準優勝には甲信・静岡ブロック代表の静岡東事業部、第3位には北日本ブロック代表の仙台・山形事業部が輝きました。優勝・準優勝・第3位の3チームは、いずれも「そよ風」の厨房職員のみで構成されており、日々のお客さまへの食事サービスで培ってきた技術や経験が発揮される結果となりました。

決勝大会では、各チームがそれぞれの技術やアイデアを生かし、熱戦を繰り広げました。地域の特色や食材を生かし、趣向を凝らした9チームの作品をご紹介します。



準優勝「秋うらら・ふるさと静岡幸せめぐり」静岡東事業部



3位「至高のおもてなし 仙台山形ディナーSHOW」仙台・山形事業部



4位（同率）「近畿の秋を感じる創作和食」奈良京終ケアセンターそよ風



4位（同率）「房総の恵みが織りなす、恋のフルコース～Bitter sweet love～」千葉第四事業部



4位（同率）「至高の口福～とろける東坡肉（トンポーロー）の割包（カーポウ）と銘菓月餅～」朝霞ケアパークそよ風



4位（同率）「秋の味覚たっぷりイタリアへん 東海北陸地方の恵みをイタリアンの技法で」高知ケアセンターそよ風



4位（同率）「埼玉県を巡る秋の味わい」北こうのすケアセンターそよ風



4位（同率）「そよ料理リレー ～東海北陸地方の恵みをイタリアンの技法で～」東海北陸ブロック



4位（同率）「お世話になった地域へ感謝を込めて。新規チームが創る、ご当地彩り御膳」新規開発・運営チーム

■ 厨房の約86%を自社運営。「食べる楽しみ」を支える SOYOKAZE の食

SOYOKAZE では、日々の食事を単に栄養を摂るためのものではなく、生活の中での大きな楽しみのひとつであり、お客さまの生活の質（QOL）向上にもつながる大切なものと考えています。

当社は「できたての温かくおいしい食事」を大切にし、厨房を有する 294 拠点のうち 252 拠点、

85.7%を自社で運営しています。全国では 1,044 名の厨房職員が活躍し、99 名の管理栄養士、226 名の栄養士が在籍し、日々のお客さまの「食べる楽しみ」を支えています（2026 年 7 月末時点）。

自社厨房だからこそ、お客さまの声を身近に聞きながら、一人ひとりの嗜好や状態に寄り添い、日々の食事や行事食に工夫を凝らすことができます。厨房職員の日々の経験と技術、栄養の専門職によるサポート、そして職種を越えて「食」を大切にする文化が、SOYOKAZE の食事サービスを支えています。

「GOHAN グランプリ」も、こうした食への取り組みの一環です。職員同士が知識や技術、アイデアを磨き合い、大会を通じて得た学びを日々の食事サービスに生かすことで、お客さまの「食べる楽しみ」をさらに広げていきます。

SOYOKAZE はこれからも、毎日の食事がより豊かな時間となるよう、食事サービスのさらなる向上に取り組んでまいります。



大会当日は、54 名のスタッフが運営を支え、選手や応援する職員とともに大会を盛りあげました。



■株式会社 SOYOKAZE について

1997 年に介護事業を開始し、「そよ風」ブランドを中心に在宅介護サービスや居住系サービスを幅広く展開しています。ショートステイにおいては業界トップ^(※1)の運営事業所数を有し、複数のサービスを同一拠点内で提供する「複合型施設」を数多く運営しています。

自社厨房を活かしたできたての食事サービスや、健康寿命の延伸を目指す新たな事業の開発にも積極的に取り組んでいます。これらの取り組みを通じて、高齢者の生活の質（QOL）向上と誰もが自分らしく暮らせる社会の実現を目指しています。

- ・コーポレートサイト：<https://corp.sykz.co.jp/>
- ・サービスサイト：<https://www.sykz.co.jp/>

(※1) 厚生労働省「介護サービス情報公表システム」オープンデータ（2025 年 12 月末時点公表分）に基づく当社集計

< 本件に関する報道関係の皆さまからのお問合せ先 >
株式会社 SOYOKAZE 広報 メール：press@sykz.co.jp

<「第8回 GOHAN グランプリ」決勝大会の様子>

