

## 調理師学校生全国No.1を決めるコンクール「グルメピック」 第41回全国大会出場者決定

地区大会を突破した36校の選手55名が2月19日(木)の全国大会に出場

公益社団法人 全国調理師養成施設協会(会長:中川純一、所在地:東京都渋谷区)は、「第41回調理師養成施設調理技術コンクール」の地区大会(予選)を開催し、2026年2月19日(木)に開催される全国大会(決勝)の出場者55名を選出しました。出場者一覧は、2ページ目に掲載しています。

### 地区大会実施報告

全国の調理師学校から各校代表として選出された162名(74校)が、10月～11月に行われた地区大会に参加しました。地区大会は、7地区(北海道・東北・関東甲信越・東京・東海北陸・近畿中国四国・九州)のブロックごとに実施されました。選手は日本・西洋・中国料理部門のいずれかに出場し、全国大会への出場権獲得を目指して、制限時間内に決められた課題の調理を行い、その出来栄えを競いました。



調理作業の様子



出来上がった調理作品(西洋料理)



全国大会出場者へ賞状を授与

### 調理技術コンクール(通称:グルメピック)とは?

1986年から毎年開催している、調理師学校生が学校で学んだ調理技術を競う大会です。調理師学校生の調理技術の向上に寄与し、社会で活躍できる人材を輩出することを目的としています。

地区大会を勝ち抜き、全国大会に出場した選手は、現場で活躍する調理師らによる、作業の様子や味見の審査を受け、最高賞等への入賞を目指します。



前回の全国大会の様子

### 全国大会実施概要

当団は報道関係者にのみ、公開いたします。受付については2026年1月以降にご案内いたします。

- ・日<sub>に</sub>ち:2026年2月19日(木)
- ・会<sub>場</sub>:武蔵野調理師専門学校(東京都豊島区南池袋3-12-5)
- ・出<sub>場</sub>者:地区大会通過者計55人(日本料理部門21人、西洋料理部門21人、中国料理部門13人)  
選手一覧は次ページのとおり

### ＜当リリースのお問い合わせ＞

公益社団法人全国調理師養成施設協会 〒151-0053 東京都渋谷区代々木2-13-4 新中央ビル3階  
TEL:03-3374-5381 FAX:03-3374-6401 E-mail:koho@jatcc.or.jp 担当:大矢

	選手氏名	所属校	所在地	電話番号
1	工藤 之雅	光塩学園調理製菓専門学校	札幌市中央区大通西14-1	011-221-3355
2	火石 優哉	修学院札幌調理師専門学校	札幌市中央区南18条西10丁目3-23	011-531-4455
3	古里 栄心	札幌調理製菓専門学校	札幌市豊平区平岸3条2-4-20	011-823-9636
4	太田 稀夏	札幌調理製菓専門学校	札幌市豊平区平岸3条2-4-20	011-823-9636
5	東野 聖也	北海道三笠高等学校	三笠市若草町397	01267-4-2200
6	富澤 佑真	北日本ハイテクニカルクッキングカレッジ	盛岡市盛岡駅西通2-5-15	019-621-2106
7	松田 結奈	北日本ハイテクニカルクッキングカレッジ	盛岡市盛岡駅西通2-5-15	019-621-2106
8	大沼 煌人	宮城調理製菓専門学校	仙台市青葉区葉山町1-10	022-272-3131
9	中島 堅斗	宮城調理製菓専門学校	仙台市青葉区葉山町1-10	022-272-3131
10	打田 凌大	中川学園調理技術専門学校	水戸市見和3-663-10	029-252-7011
11	藤田 菜々愛	国際TBC調理・パティシエ専門学校	小山市三峯1-10-21	0285-28-0525
12	仁平 菜々美	国際テクニカル調理製菓専門学校	宇都宮市大通り4-1-19	028-622-3090
13	渡辺 英人	群馬調理師専門学校	前橋市小屋原町1145-1	027-266-7945
14	鈴木 冬芽	野田鎌田学園高等専修学校	野田市野田389-1	04-7121-5523
15	長谷川 侑哉	新潟調理師専門学校	新潟市中央区東幸町8-8	025-244-2161
16	上原 凌	新潟調理師専門学校	新潟市中央区東幸町8-8	025-244-2161
17	宮本 彩愛	新潟調理師専門学校	新潟市中央区東幸町8-8	025-244-2161
18	板羽 巧真	悠久山栄養調理専門学校	長岡市中沢4-403-1	0258-32-7696
19	白倉 好誠	国際調理製菓専門学校	新潟市中央区古町通6番町953-1	025-210-8805
20	吉田 健人	国際調理製菓専門学校	新潟市中央区古町通6番町953-1	025-210-8805
21	青野 纏	国際調理製菓専門学校	新潟市中央区古町通6番町953-1	025-210-8805
22	守屋 亮立	服部栄養専門学校	渋谷区千駄ヶ谷5-25-4	03-3356-7171
23	松本 紗来	服部栄養専門学校	渋谷区千駄ヶ谷5-25-4	03-3356-7171
24	蛇名 紗南	東京調理製菓専門学校	新宿区西新宿7-11-11	03-3363-9181
25	楊 安	武蔵野調理師専門学校	豊島区南池袋3-12-5	03-3982-6116
26	金子 樹生	武蔵野調理師専門学校	豊島区南池袋3-12-5	03-3982-6116
27	宮城 青空	織田調理師専門学校	中野区中野5-32-8	03-3228-2186
28	清水 香織	吉祥寺二葉栄養調理専門職学校	武蔵野市吉祥寺本町2-11-2	0422-21-1367
29	村上 麟太郎	華調理製菓専門学校	台東区根岸1-1-12	03-3875-1111
30	柄久保 湊	町田調理師専門学校	町田市中町1-13-1	042-725-0446
31	大澤 拓真	町田調理師専門学校	町田市中町1-13-1	042-725-0446
32	上野 智永	岐阜調理専門学校	岐阜市橋本町1-10-1アクティヴG2階	058-263-8171
33	縣 太陽	東海調理製菓専門学校	浜松市中区板屋町101-11	053-413-2005
34	鈴木 征和	東海調理製菓専門学校	浜松市中区板屋町101-11	053-413-2005
35	宮下 陸斗	中央調理製菓専門学校静岡校	静岡市葵区七間町15-1	054-251-0654
36	大羽 理紗	名古屋調理師専門学校	名古屋市瑞穂区新開町5-3	052-871-3781
37	三谷 優翔	名古屋調理師専門学校	名古屋市瑞穂区新開町5-3	052-871-3781
38	鈴木 風花	豊橋調理製菓専門学校	豊橋市八町通1-22-2	0532-53-2809
39	鈴木 唯楠	山本学園情報文化専門学校	知立市池端1-13	0566-81-2151
40	戸星 若菜	名古屋辻学園調理専門学校	名古屋市西区則武新町3-9-26	052-589-8488
41	足立 瑞季	名古屋辻学園調理専門学校	名古屋市西区則武新町3-9-26	052-589-8488
42	小原 由渚	名古屋辻学園調理専門学校	名古屋市西区則武新町3-9-26	052-589-8488
43	吉村 趟流	京都調理師専門学校	京都市右京区太秦安井西沢町4-5	075-802-0191
44	古谷 朔也	京都調理師専門学校	京都市右京区太秦安井西沢町4-5	075-802-0191
45	水上 りょう	辻学園調理・製菓専門学校	大阪市北区西天満1-3-17	06-6367-1261
46	平井 大智	辻調理師専門学校	大阪市阿倍野区松崎町3-16-11	06-6624-1101
47	市場 大貴	辻調理師専門学校	大阪市阿倍野区松崎町3-16-11	06-6624-1101
48	河井 望空	辻調理師専門学校	大阪市阿倍野区松崎町3-16-11	06-6624-1101
49	野間 あすか	進徳女子高等学校	広島市南区皆実町1-1-58	082-251-6431
50	佐藤 昌哉	キッズ調理技術専門学校	高松市天神前9-25	087-831-0787
51	山本 絵美理	RKC調理製菓専門学校	高知市南久万58-1	088-822-8234
52	田代 修渡	中村調理製菓専門学校	福岡市中央区平尾2-1-21	092-523-0411
53	原田 遼太郎	平岡調理・製菓専門学校	小郡市大保1451	0942-72-8881
54	小園 聖太	平岡調理・製菓専門学校	小郡市大保1451	0942-72-8881
55	三好 愛佳	平岡調理・製菓専門学校	小郡市大保1451	0942-72-8881

※選手への取材をご希望の場合は、大会事務局(03-3374-5381)か直接各校へお問い合わせください。

・競技内容:応用課題の調理(部門ごとに統一課題2作品)

作業・味見・作品審査を実施

	日本料理部門	西洋料理部門	中国料理部門
課題1	小鯛の姿作り	じゃがいものポタージュ	魚団子のスープ
課題2	海老しんじょ、清まし仕立て	豚背肉のソテー、シャルキュティエール風	豚肉とピーマンの細切り炒め
制限時間	60分	60分	60分



日本料理部門課題

西洋料理部門課題

中国料理部門課題

・審査委員:調理師学校卒業生で活躍している調理師(下表)及び調理師学校の教員等

日本料理	國居 優(SHIZEN 料理長) 田中 佑樹(伊勢すえよし 店主) 丸山 典孝(ロイヤルパークホテル調理部和食調理課 源氏香 担当料理長)
西洋料理	野田 達也(nôl ディレクター) 本岡 将(Restaurant KAM オーナーシェフ) 薬師神 陸(unis シェフ/カリナリープロデューサー)
中国料理	井上 和豊(szechwan restaurant 陳 料理長) 立岩 幸四郎(Ginza 脇屋 シェフ) 平賀 大輔(ON the TABLE CHINESE 店主)

・賞 :後援省庁の大賞、特別協賛賞、後援団体長賞

## 第41回大会概要

名称 第41回調理師養成施設調理技術コンクール(通称:グルメピック)

Webページ <https://www.jatcc.or.jp/works/competition/>

出場対象者 全国の調理師学校(270校)に在籍する卒業見込み者約13,000人

主催 公益社団法人 全国調理師養成施設協会

後援 厚生労働省、文部科学省、農林水産省及び調理関係15団体

特別協賛 GMO OMAKASE株式会社、株式会社LDH JAPAN

協賛 株式会社グッドニュース、株式会社ジェイオフィス東京、鈴廣かまぼこ株式会社、全国漁業協同組合連合会、伯方塩業株式会社



第41回大会ロゴマーク

※過去大会の様子が分かる動画をYouTubeで公開しています。(YouTube「グルメピック」で検索できます)

第40回大会総集編 <https://youtu.be/HPq789urYjE?si=PqiqViT5ruxyX-s0>

過去の参加者へのインタビュー <https://www.youtube.com/watch?v=F2tytYjdns&t=2s>

### ■公益社団法人 全国調理師養成施設協会とは?

1973年設立。全国204校の調理師養成施設(いわゆる調理師学校)を会員とし、質の高い調理師の養成に力を注いでいる。主な事業は当大会の運営をはじめ、「実技検定」、教材の出版、食育インストラクターの認定、「調理技術教育学会」の運営等。

調理師養成教育は、専修学校をはじめとして、高等学校、各種学校、短期大学等さまざまな学校群・教育課程で展開されている。