

調理師学校生全国No.1が2月19日（木）に決定！ 第41回グルメピック全国大会開催

地区大会通過者が武蔵野調理師専門学校（池袋）で決勝へ

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、調理師学校の学生・生徒が調理技術を競う大会「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）」の全国大会（決勝）を開催します。報道関係者のみに公開いたしますので、取材をご希望の場合は、2月18日（水）15時までに申込フォーム（<https://forms.gle/Tac8jWQcqqax39rY7>）か申込用紙（5ページ）でお申し込みください。

全国大会 概要

地区大会を通過した55名の選手が、最高賞の内閣総理大臣賞を目指し、制限時間内に日本・西洋・中国料理のいずれかの部門の課題2作品を調理します。審査終了後、作品見学の時間が設けられ、選手は現役の料理人ら審査委員によるアドバイスを直接受けることができます。授賞式では審査委員の講評後、結果が発表されます。

<前回大会の様子>



選手は全員、全国大会オリジナルコックコートを着用して競技に臨みます



競技終了後、作品見学の際に選手が審査委員からアドバイスを受ける様子



授賞式では、審査委員からの講評、結果発表、賞状の授与等を行います

- ・日時 : 2026年2月19日（木）7:20～15:30頃
- ・会場 : 武蔵野調理師専門学校（東京都豊島区南池袋3-12-5）
- ・出場者 : 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4ページに掲載

・競技ルール：調理技術や衛生管理、出来栄え、味などについて審査し、その合計得点を競う。

・スケジュール：

7:20～ 選手受付・競技（調理・片付け）・審査

※【競技時間】8:00～12:35日本料理／8:00～12:35西洋料理／9:00～12:00中国料理

選手一人ずつの開始時刻を5分ずつずらし、競技・審査が進みます。

したがって、各選手の受付・競技開始・終了時刻が異なります。

調理作業中は調理師学校実習教員が作業審査を、

作業終了後は調理師学校を卒業した料理人が作品・味見審査を行います。

12:50～13:30 作品見学 ※選手と審査委員のみが入室できます。

14:30～15:30 授賞式

①会長挨拶 ②審査委員講評 ③受賞者発表 ④賞状授与 ⑤閉会挨拶

<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

・**競技内容**:応用課題の調理(部門ごとに統一課題2作品)

	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	75分※	75分※	75分※

※作品提出までを含めた調理作業60分+片付けで計75分となっています。



前回の日本料理部門最優秀作品



前回の西洋料理部門最優秀作品



前回の中国料理部門最優秀作品

・**審査内容**:作業・味見・作品審査

・**審査委員**:調理師学校の実習教員(9名):調理作業審査

調理師学校を卒業後、活躍している料理人(9名、下表):作品・味見審査

日本料理	<p>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)</p> <div>    </div> <div> <p>國居 優</p> <p>田中 佑樹</p> <p>丸山 典孝</p> </div>
西洋料理	<p>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)</p> <div>    </div> <div> <p>野田 達也</p> <p>本岡 将</p> <p>薬師神 陸</p> </div>
中国料理	<p>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)</p> <div>    </div> <div> <p>井上 和豊</p> <p>立岩 幸四郎</p> <p>平賀 大輔</p> </div>

- ・賞 :内閣総理大臣賞(総合第1位)、衆議院議長賞(総合第2位)、参議院議長賞(総合第3位)、厚生労働大臣賞、文部科学大臣賞、農林水産大臣賞、特別協賛会社賞、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(266校)に在籍する卒業見込み者約13,000人
- 目的 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。
- 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 kitchen
- 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。
頭文字のGPでコック帽をデザインしている。

※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>

■地区大会 2025年10月～11月に全国7地区で実施

- ・出場者 :日本・西洋・中国の3料理部門のいずれかを選択し、学内選抜を経た者162名(74校)
(1校各部門1人ずつ計3人まで出場可)
- ・競技内容:基本課題の調理

	日本料理部門	西洋料理部門	中国料理部門
野菜の切り方	大根・かつらむき	じゃがいも・シャトー	大根・丁(ティン)
	大根・横けん	にんじん・ジュリエヌ	ピーマン・絲(スー)
	きゅうり・じゃばら	玉ねぎ・シズレ	長ねぎ・葱花(ツォンホワ)
魚のおろし方	魚の三枚おろし		
卵料理	だし巻き卵	オムレツ	薄焼き卵
制限時間	45分	45分	35分



地区大会日本料理作品



地区大会西洋料理作品



地区大会中国料理作品

- ・審査内容:出来上がった作品の出来栄を審査する
- ・審査委員:各地区の調理師学校の実習担当教員等

■公益社団法人 全国調理師養成施設協会とは？

1973年(昭和48)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。

■第41回全国大会出場選手一覧

	選手氏名	所属校	所在地	料理部門
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	西洋
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	日本
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	西洋
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	中国
5	東野 聖也	北海道三笠高等学校	三笠市若草町397	日本
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	日本
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	西洋
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	日本
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	中国
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	中国
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	日本
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	中国
13	渡辺 英人	群馬調理師専門学校	前橋市小屋原町1145-1	西洋
14	鈴木 冬芽	野田鎌田学園高等専修学校	野田市野田389-1	西洋
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	日本
16	上原 凌	新潟調理師専門学校	新潟市中央区東幸町8-8	西洋
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	中国
18	板羽 巧真	悠久山栄養調理専門学校	長岡市中沢4-403-1	西洋
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	日本
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	西洋
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	中国
22	守屋 亮立	服部栄養専門学校	渋谷区千駄ヶ谷5-25-4	日本
23	松本 紗来	服部栄養専門学校	渋谷区千駄ヶ谷5-25-4	中国
24	蛭名 紗南	東京調理製菓専門学校	新宿区西新宿7-11-11	西洋
25	楊 安	武蔵野調理師専門学校	豊島区南池袋3-12-5	日本
26	金子 樹生	武蔵野調理師専門学校	豊島区南池袋3-12-5	中国
27	宮城 青空	織田調理師専門学校	中野区中野5-32-8	西洋
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	日本
29	村上 麟太郎	華調理製菓専門学校	台東区根岸1-1-12	西洋
30	栃久保 湊	町田調理師専門学校	町田市中町1-13-1	日本
31	大澤 拓真	町田調理師専門学校	町田市中町1-13-1	西洋
32	上野 智永	岐阜調理専門学校	岐阜市橋本町1-10-17クティ7G2階	日本
33	縣 太陽	東海調理製菓専門学校	浜松市中区板屋町101-11	日本
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	西洋
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	西洋
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	日本
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	西洋
38	鈴木 風花	豊橋調理製菓専門学校	豊橋市八町通1-22-2	中国
39	鈴木 唯楠	山本学園情報文化専門学校	知立市池端1-13	西洋
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	日本
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	西洋
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	中国
43	吉村 赳流	京都調理師専門学校	京都市右京区太秦安井西沢町4-5	日本
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	西洋
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	西洋
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	日本
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	西洋
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	中国
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	中国
50	佐藤 昌哉	キッス調理技術専門学校	高松市天神前9-25	日本
51	山本 絵美理	RKC調理製菓専門学校	高知市南久万58-1	日本
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	日本
53	原田 遼太郎	平岡調理・製菓専門学校	小郡市大保1451	日本
54	小園 聖太	平岡調理・製菓専門学校	小郡市大保1451	西洋
55	三好 愛佳	平岡調理・製菓専門学校	小郡市大保1451	中国

～取材予定ご記入用紙～

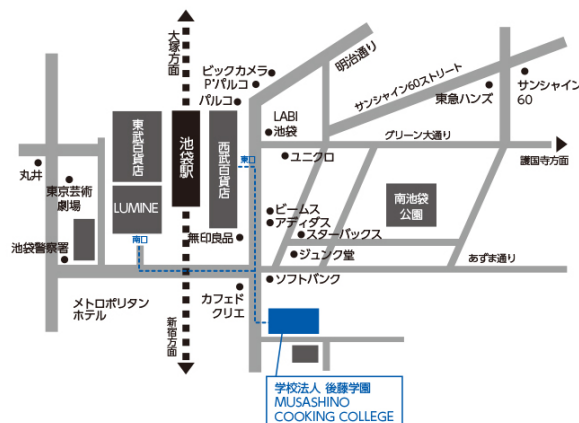
FAX: 03-3374-6401 または mail: koho@jatcc.or.jp

取材を希望される場合、2月18日(水)15時までに、申込フォーム(<https://forms.gle/Tac8jWQcqqax39rY7>)でお申込みいただくか、この用紙をFAXもしくはメール添付(本文に必要事項記入でも可)でお送りください。

第4 1回調理師養成施設調理技術コンクール全国大会

日時 2月19日(木) 7:20～15:30頃

会場 武蔵野調理師専門学校
(東京都豊島区南池袋3-12-5)



貴社名: _____

貴媒体名: _____

部署名: _____

ご芳名: _____

電話番号: _____

E-mailアドレス: _____

ご来場人数(予定): _____

撮影機材: _____ スチール ・ ムービー ・ 無

掲載・放映(予定): _____ 月 _____ 日

連絡・通信欄(ご来場予定時刻が分かる場合はお書きください):

<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