

第41回グルメピック全国大会の頂点は 名古屋辻学園調理専門学校の小原 由渚さん

調理師学校生No.1を決める「第41回調理師養成施設調理技術コンクール」結果報告

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2月19日(木)に武蔵野調理師専門学校(東京都豊島区)で開催しました。

第41回 グルメピック 全国大会 結果・当日の様様

- ・昨年10月～11月に実施された地区大会(予選)を通過した55名(36校)の選手が、全国大会(決勝)に出場し、日本・西洋・中国料理部門のいずれかの課題2作品を制限時間内に調理しました。競技の結果、最高賞の**内閣総理大臣賞は、小原 由渚さん(名古屋辻学園調理専門学校/中国料理)に決定しました。**
- ・調理作業終了後、作品見学の時間が設けられ、選手は他の選手の調理作品を見学するとともに、審査委員からのアドバイスに真剣な表情で耳を傾けていました。
- ・授賞式の審査委員による講評では、本大会に挑み、卒業を控える選手へ激励の言葉をいただきました。総勢29名の受賞者が発表され、喜ぶ選手、悔しさをにじませる選手など、さまざまな表情が交錯する中、賞状が授与されました。



最高賞を受賞した小原さんと中川会長



最高賞「内閣総理大臣賞」受賞作品



授賞式での審査委員による講評

大臣賞等受賞者(成績上位者8名)

内閣総理大臣賞	小原 由渚 (おばら ゆな) (名古屋辻学園調理専門学校/中国料理)	全部門から1名/総合1位
衆議院議長賞	宮城 青空 (みやぎ せいら) (織田調理師専門学校/西洋料理)	全部門から1名/総合2位
参議院議長賞	田代 修渡 (たしろ しゅうと) (中村調理製菓専門学校/日本料理)	全部門から1名/総合3位
厚生労働大臣賞	楊 安 (よう あん) (武蔵野調理師専門学校) 渡辺 英人 (わたなべ ひでと) (群馬調理師専門学校) 三好 愛佳 (みやう あいか) (平岡調理・製菓専門学校)	日本料理部門第2位 西洋料理部門第2位 中国料理部門第2位
文部科学大臣賞	大澤 拓真 (おおさわ たくま) (町田調理師専門学校)	西洋料理部門第3位
農林水産大臣賞	大沼 煌人 (おおぬま きらと) (宮城調理製菓専門学校)	日本料理部門第3位

<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

後援団体長賞受賞者(計15名)

(公社)日本調理師会会長賞	守屋 亮立(もりや りょうた) (服部栄養専門学校)	日本料理部門
(公社)日本全職業調理士協会会長賞	戸星 若菜(とほし わかな) (名古屋辻学園調理専門学校)	日本料理部門
(一社)日本技能調理士協会会長賞	藤田 菜々愛(ふじた ななあ) (国際TBC調理・パティシエ専門学校)	日本料理部門
(公社)日本料理研究会会長賞	清水 香織(しみず かおり) (吉祥寺二葉栄養調理専門職学校)	日本料理部門
(一財)職業教育・キャリア教育財団理事長賞	原田 遼太郎(はらだ りょうたろう) (平岡調理・製菓専門学校)	日本料理部門
(一社)全国日本調理技能士会連合会会長賞	平井 大智(ひらい だいち) (辻調理師専門学校)	日本料理部門
(一社)全日本司厨士協会会長賞	吉田 健人(よしだ けんと) (国際調理製菓専門学校)	西洋料理部門
(一社)国際観光日本レストラン協会会長賞	古谷 朔也(ふるたに さくや) (京都調理師専門学校)	西洋料理部門
(一社)日本ホテル協会会長賞	小園 聖太(こぞの しょうた) (平岡調理・製菓専門学校)	西洋料理部門
(一社)日本ソムリエ協会会長賞	足立 瑞季(あだち みずき) (名古屋辻学園調理専門学校)	西洋料理部門
(一社)全国製菓衛生師養成施設協会会長賞	水上 りょう(みずかみ りょう) (辻学園調理・製菓専門学校)	西洋料理部門
(一社)日本エスコフィエ協会会長賞	松田 結奈(まつだ ゆな) (北日本ハイテクニカルクッキングカレッジ)	西洋料理部門
(公社)日本中国料理協会会長賞	中島 堅斗(なかじま けんと) (宮城調理製菓専門学校)	中国料理部門
(公社)調理技術技能センター理事長賞	松本 紗来(まつもと さら) (服部栄養専門学校)	中国料理部門
(一社)ChefooDo/シェフド会長賞	金子 樹生(かねこ たつき) (武蔵野調理師専門学校)	中国料理部門

特別協賛企業賞受賞者(計6名)

今大会から、特別協賛企業賞が追加されました。特別協賛企業賞は1社につき各部門1名ずつ計3名が受賞でき、今回は2社の合計6名が受賞しました。

GMO OMAKASE株式会社賞	大羽 理紗(おおばりさ) (名古屋調理師専門学校)	日本料理部門
	上原 凌(うえはら りょう) (新潟調理師専門学校)	西洋料理部門
	宮本 彩愛(みやもと あやな) (新潟調理師専門学校)	中国料理部門
株式会社LDH kichen賞	栃久保 湊(とちくぼ みなと) (町田調理師専門学校)	日本料理部門
	工藤 之雅(くどうの あ) (光塩学園調理製菓専門学校)	西洋料理部門
	青野 纏(あおの まとい) (国際調理製菓専門学校)	中国料理部門

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。

■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

- ・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

■全国大会 2026年2月19日(木)実施

- ・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)
- ・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

- ・審査内容: 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。



調理作業の様子



選手集合写真



味見審査をする審査委員

・審査委員:調理師学校の実習教員(8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

※丸山氏(日本)、野田氏(西洋)、薬師神氏(西洋)の肩書きが、前回リリースより変更になっているので注意。

<p>日本料理</p>	<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 副料理長)</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">    </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <p>國居 優</p> <p>田中 佑樹</p> <p>丸山 典孝</p> </div>
<p>西洋料理</p>	<p>野田 達也(Innovative kitchen 8go ディレクター) 本岡 将(Restaurant KAM オーナーシェフ) 薬師神 陸(カリナリープロデューサー)</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">    </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <p>野田 達也</p> <p>本岡 将</p> <p>薬師神 陸</p> </div>
<p>中国料理</p>	<p>井上 和豊(szechwan restaurant 陳 料理長) 立岩 幸四郎(Ginza 協屋 シェフ) 平賀 大輔(ON the TABLE CHINESE 店主)</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">    </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <p>井上 和豊</p> <p>立岩 幸四郎</p> <p>平賀 大輔</p> </div>

■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、教材の出版、「調理技術教育学会」、食育普及活動等。

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。