

第42回グルメピック地区大会 10月10日開幕

卒業学年に限らず、調理師を目指す在校生が挑戦できる大会へ

公益社団法人 全国調理師養成施設協会（会長：田中誠二、所在地：東京都渋谷区）は、第42回グルメピックの地区大会を、2026年10月10日（土）の東北地区を皮切りに、全国7地区で開催します。本大会は、調理師免許の取得を目指す学生・生徒が学ぶ学校（調理師養成施設）の在校生を対象とした、調理技術コンクールです。

挑戦するタイミングを自ら選べる大会へ

グルメピックは、調理師養成施設の学生・生徒が、学校で学んだ調理技術を発揮する大会です。選手は日本料理・西洋料理・中国料理のいずれかの部門に出場し、各地区大会を通過した選手は、2027年2月19日（金）の全国大会に進みます。

第42回大会では、これまで卒業見込み者としていた出場対象を見直し、卒業学年に限定しないこととしました。高校生を含め、学生・生徒が学校生活の中で挑戦する時期を選びやすくするためです。出場できる回数は在学中に1回です。



ロゴマーク。GとPでコック帽を表現している

地区大会では調理の基本技術を審査

地区大会では選手が料理部門ごとに、野菜の切り方、魚の三枚おろし、卵料理などの課題に取り組みます。当日は選手の日頃の練習の成果が見られます。地区ごとにスケジュールや課題が異なりますので、取材を希望される場合は、2ページを参照の上、各地区担当者へご連絡ください。



前回地区大会の開会式



前回地区大会の調理作業の様子

期間 : 2026年10月10日（土）～12月5日（土）

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

※1校各部門1人ずつ計3人まで出場可

ただし、地区の裁量により各部門2人まで出場可能とすることができる

<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

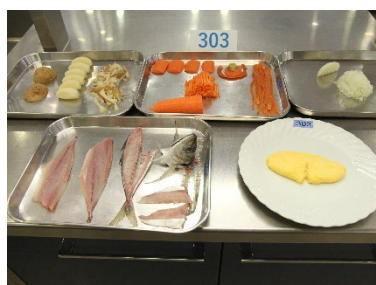
標準課題: 基本課題の調理

	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

※今大会から、魚の3枚おろしは地区の判断で省略できる他、地区独自の課題を追加することが可能になりました。実施する課題は、地区によって異なる場合がありますので、具体的な課題については、各地区の担当窓口へお問い合わせください。



過去大会日本料理部門作品



過去大会西洋料理部門作品



過去大会中国料理部門作品

審査内容: 出来上がった作品を審査する

審査委員: 各地区の調理師学校の実習担当教員等

地区大会開催予定:

地区	日にち	会場校	問い合わせ先
東北	10月10日(土)	宮城調理製菓専門学校 宮城県仙台市青葉区葉山町1-10	宮城調理製菓専門学校 TEL: 022-272-3131 (担当: 斎藤)
九州	10月17日(土)	平岡調理・製菓専門学校 福岡県小郡市大保1451	平岡調理・製菓専門学校 TEL: 0942-72-8881 (担当: 石橋)
北海道	10月18日(日)	札幌調理製菓専門学校 北海道札幌市豊平区平岸3条2-4-20	北海道三笠高等学校 TEL: 01267-4-2200 (担当: 松井)
東海北陸	動画提出: 10月16日(金)~23日(金) 審査結果発表: 11月13日(金) 12:00	オンライン 各校から提出された、調理の様子を撮影した動画を審査します	中央調理製菓専門学校静岡校 TEL: 054-251-0654 (担当: 前田)
近畿中国四国	11月7日(土)	京都調理師専門学校 京都府京都市右京区太秦安井西沢町4-5	京都調理師専門学校 TEL: 075-802-0191 (担当: 畑中康寛)
関東甲信越	11月28日(土)	新潟調理師専門学校 新潟県新潟市中央区東幸町8-8	国際学院埼玉短期大学 TEL: 048-641-7468 (担当: 神山)
東京	12月5日(土)	香川調理製菓専門学校 東京都豊島区駒込3-24-3	吉祥寺二葉栄養調理専門専門学校 TEL: 0422-21-1367 (担当: 金澤)

※地区区分については、当協会サイトの「全国の学校一覧」をご参照ください。

https://www.jatcc.or.jp/for_students/school_list/

※各地区の出場校を知りたい場合は、各地区問い合わせ先へご連絡ください。

全国大会は2027年2月19日に開催

地区大会を経て選ばれた選手は、2027年2月19日（金）、東京都豊島区の武蔵野調理師専門学校で行う全国大会に出場します。全国大会出場者は3部門合わせて53人を標準としています。

全国大会も今大会から内容を刷新します。指定された食材を使いながら、選手が青果物や調味料を持ち込んで独自性を表現できる課題を設けます。また、表彰は、全国大会出場者の技術の到達度を金・銀・銅賞で評価する方式に変わります。全国大会の競技内容や取材案内は、開催が近づいた段階で改めてお知らせします。

調理・作業会場：武蔵野調理師専門学校（東京都豊島区南池袋3-12-5）

表彰式会場：CIRQ（シルク）池袋 アヴェニールクラス
（東京都豊島区東池袋1-8-1 WACCA8階 アルマリアン東京内）



過去大会の調理作業の様子



過去大会で審査委員からアドバイスを受ける選手

第42回大会概要

名称：第42回グルメピック

※これまで「調理師養成施設調理技術コンクール」を正式名称、「グルメピック」を通称としていましたが、今大会から「グルメピック」を正式名称とします。

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

出場対象者：全国の調理師学校（259校）に在籍する者約29,370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

ドリームサポーター（※）：株式会社LDH kitchen

特別協賛：GMO OMAKASE株式会社、一般社団法人日本ホテル協会

協賛：株式会社八十嶋、株式会社ジェイオフィス東京、石丸産業株式会社、

（9/30時点） 伯方塩業株式会社、株式会社出雲保険、株式会社ひらまつ、株式会社アテンタ、
全国漁業協同組合連合会

※ドリームサポーターは、本大会を支援する協賛区分の一つです。

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=F2tytYjdnks&t=2s>

■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203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。