

NIIGATA CITY  
YOUNG CHEF  
CONTEST  
2021

# 新潟市 若手料理人 コンテスト

## ～「新潟米を主役にした一品」受賞料理の店舗提供開始～

新潟市では、次代を担う料理人の料理技術のレベルアップの場の創出と、本市の農畜水産物の魅力を料理を通じて伝えることができる優秀な人材の発掘を目的に、2022年1月25日に「新潟市若手料理人コンテスト2021」を開催しました。

この度、グランプリ・準グランプリそれぞれの「新潟米を主役にした一品」が店舗で提供されますので、広報活動にご協力くださいますようお願い申し上げます。

### 1. 受賞料理・料理人紹介



#### グランプリ

コシヒカリ玄米とノドグロのリゾット

#### グランプリ “潟シェフ2021”

および 特別賞(一般投票最多得票)

川又 真氏

Atelier CHIANTI



#### 準グランプリ

玄米と白米の良いとこどり【発芽玄米】  
米王国の、米育ち越後米豚【越王】  
出会いもの。次世代への贈り物

#### 準グランプリ

前田 裕貴氏

古 門



### 2. 料理提供期間

2022年2月14日(月)から

(3か月程度、食材の入荷がなくなり次第終了)

### 3. 店舗紹介

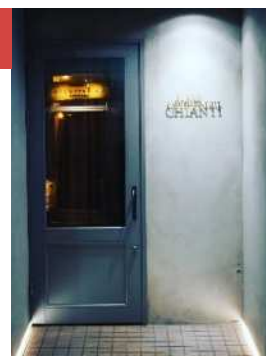
#### Atelier CHIANTI

**住所**●新潟市中央区花園1-5-9 ペロウ花園1F

**営業**●18:00～23:00(LO22:00)一日3組までの完全予約制、月、火、水曜定休  
**予約**●025-288-5302又はネット予約  
※お任せコース15,000円(料理12品、ドリンク10杯、税サ込)中の1品にて提供/ご予約はネット予約(食べログ)がスムーズです。

#### グランプリ・川又氏からのメッセージ

●新潟の素晴らしい食材の新たな一面を楽しめるコースになっております。アトリエを思わせるアイテムへのこだわりや空間作り、そこから提供されるレストランオリエティの料理をお楽しみください。



※お任せコースの一品



#### 古門

**住所**●新潟市中央区東堀通9番町1407 イーストモーストⅡビル1F

**営業**●17:30～(LO21:00) 日、祝、第一・第三月曜定休、終日禁煙完全予約制  
**予約**●025-222-2120

※コース11,000円又は16,500円(税込、ドリンク別)中の1品にて提供/コース

の内容は毎日変わります/ご予約の際に準グランプリ料理の提供を希望する旨をお伝えください。

**準グランプリ・前田氏からのメッセージ**●「食」は家族や友人、職場の同僚との会食と一緒に食事をする、コミュニケーションをとる大切な場です。コロナ禍で外食離れも起きていますが、コロナ前のようにレストランで楽しく食事ができるようになる事を心から願っています。

### 4. 補足事項

- ・ 受賞料理の提供は、食材の入荷がなくなり次第終了します。
- ・ 新型コロナウイルス感染症まん延防止等重点措置の適用期間に伴い、開始時期やコース内容が変更・延期される場合があります。最新情報は各店舗へお問い合わせください。

新潟市農林水産部 食と花の推進課  
担当：野口・渡辺  
TEL:025-226-1802(直通)  
E-mail:shokuhana@city.niigata.lg.jp