



花開く活力、  
広がる笑顔、  
政令市新潟

新潟市報道資料

令和3年10月7日



### ～テーマは「米」！2年ぶりの募集開始！～

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、優秀な人材を発掘することを目的に「新潟市若手料理人コンテスト2021」を開催します。

現在参加者を募集しておりますので、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 テーマ  | <b>「新潟県産米を主役にした一品」</b>  |
| 2 応募期間 | 2021年10月15日（金） <sup>*1</sup> から<br>2021年11月30日（火） まで<br><small>※1 エントリーシートは応募期間前からダウンロードすることができます</small> |
| 3 応募資格 | 2021年1月1日時点で36歳以下の者 <sup>*2</sup> ほか<br><small>※2 新型コロナウイルス感染症の影響で1年未開催だったことから、対象年齢を変更しました</small>        |
| 4 応募方法 | web 申込フォーム(かんたん申込み)から応募   |
| 5 審査経過 | エントリーシート提出→エントリーシートによる一次審査→<br>6名での決勝（調理・実食）・一般投票→グランプリ決定   |
| 6 各賞   | グランプリ（潟シェフ2021）賞金30万円<br>(受賞者15万円/所属店舗15万円) ほか  |
| 7 その他  | 詳しい内容は別添資料をご覧ください。  |

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

新潟市の若き料理人が、  
食で新時代を切り拓く。



# 新潟市 若手料理人 コンテスト

「新潟市若手料理人コンテスト2021」は、  
次代を担う料理人が、日ごろ培った調理技術を披露し、  
評価されることによるレベルアップと、本市の農水産物の魅力を、  
料理を通じて国内外に伝えることのできる優秀な人材を  
発掘することを目的に開催されるコンテストです。

第3回開催!  
出場者  
募集

テーマ

新潟県産米を主役にした一品

応募  
期間

2021年10月15日(金) 応募受付開始  
2021年11月30日(火) 応募締切(エントリーシート必着)

決勝  
審査

2022年1月25日(火)  
**会場** 新潟市食育・花育センター 調理実習室  
●新潟市中央区清五郎401番地 ●調理サポート1名まで可

応募  
資格

- 2021年1月1日時点で、36歳以下の者
- 市内飲食店、宿泊施設等に就業する料理人で、今後も継続して市内での就業意欲のある者、または県内飲食店、宿泊施設等に就業する料理人で、2年以内に新潟市内の料理店に就業(開業を含む)しようとする者
- 当コンテストへの参加について、オーナーまたは店長の了承を得ている者
- 2022年1月25日(火)に開催する決勝審査(1月6日(木)説明会を含む)に参加できる者
- 受賞料理を自店のメニューとして3ヵ月程度提供できる者
- 市が行うコンテストのプロモーションに協力できる者
- 市が実施する食関連事業へ協力できる者
- 市からの情報提供を受けることができる者

審査  
経過

- 1 エントリーシート提出 → 2 エントリーシートによる一次審査 → 3 6名での決勝(厨房・実食審査) → 4 グランプリ決定
- 一般投票 一次審査申込の際に提出された料理画像を、ファイナリストの料理として使用し、Webによる投票を行います。(投票期間:2021年12月20日(月)~2022年1月10日(月))

各賞

**グランプリ(潟シェフ2021)1名** 賞金30万円(受賞者15万円/所属店舗15万円)  
※ファイナリストには協賛のJA全農にいがたより「新之助」5kgが贈呈されます。

**準グランプリ1名** 賞金10万円(受賞者5万円/所属店舗5万円)  
**特別賞1名** 賞金5万円

審査員

(五十音順)

岩佐 十良 氏 (クリエイティブ・ディレクター/  
株自遊人 代表取締役)  
高橋 英司 氏 (鍋茶屋 代表)  
藤田瑠美子 氏 (そら野テラス 農園のカフェ厨房  
トネリコ店長)  
二神健次郎 氏 (新潟市農林水産部長)  
三善 将則 氏 (Osteria BACCO オーナーシェフ)



グランプリ「潟シェフ2018」

前田 裕貴 (吉門)  
コンテストを機に新潟の料理店の先輩方と同世代の料理人と  
沢山の交流がもてました。新潟の食材の魅力と食文化を伝え  
られる料理人を互いに目指しましょう。

グランプリ「潟シェフ2019」

諏佐 尚紀 (旬魚酒楽 五部 吉町店) ※受賞当時  
調理学校や修行の経験がない私にとって、自分らしい料理や  
スタイル、価値を発見し皆さんに認めて貰えるようになり、  
それが自信となりました。

コンテストの詳細、エントリーシートのダウンロードは公式サイトをご覧ください

[https://www.city.niigata.lg.jp/business/shoku\\_hana/shokubunkasozo/youngchefcontest2021.html](https://www.city.niigata.lg.jp/business/shoku_hana/shokubunkasozo/youngchefcontest2021.html)

●主催:新潟市農林水産部 食と花の推進課  
〒951-8554 新潟市中央区古町通7番町1010番地 古町ルフル4階 TEL:025-226-1802 FAX:025-226-0021 E-Mail:shokuhana@city.niigata.lg.jp

協賛 JA越後中央、JA全農にいがた  
JA新潟市、JA新潟みらい、JA新津さつき  
(五十音順)

後援 一般社団法人全日本司厨士協会新潟県本部、一般社団法人新潟県調理師会、NPO法人居酒屋甲子園、クラブ・デ・シェルシェ、公益  
社団法人日本料理研究会新潟支部、新潟県、新潟県社交飲食業生活衛生同業組合、新潟県すし商生活衛生同業組合、新潟県麺類飲  
食業生活衛生同業組合、新潟市調理師会、新潟芽生会、にいがた料理勉強会ゆきひらの会 (五十音順)



このQRコードはアクセス  
解析のためCookieを使用  
しています。