

「新潟市若手料理人コンテスト2022」募集要項

1. 趣旨・目的

新潟市（以下、市）の次代を担う料理人のレベルアップと、料理を通じて市の農水産物の魅力を国内外に伝えることのできる優秀な人材の発掘を目的とする。

2. 募集内容

(1) コンテスト応募資格

【プロフェッショナル枠】

以下の条件をすべて満たす者

- ① 2022年1月1日時点で35歳以下の者
- ② 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等に就業（開業を含む）しようとする者
- ③ 当コンテストへの参加について、オーナーまたは店長の下承を得ている者
- ④ 2023年1月24日（火）に開催する決勝審査（1月6日（金）説明会含む）に参加できる者
- ⑤ 受賞料理を自店のメニューとして3か月程度提供できる者
- ⑥ 市が行うコンテストのプロモーションに協力できる者
- ⑦ 市が実施する食関連事業へ協力できる者
- ⑧ 市からの情報提供を受けることができる者

【学生枠】

以下の条件をすべて満たす者

- ① 募集締切時点で調理師養成施設（新潟市内の料理専門学校）に在学している者
※調理師養成施設（新潟市内の料理専門学校）から応募者は一校2名までとする。
- ② 学校長の下承を得ている者
- ③ 上記プロフェッショナル枠の応募資格④、⑥～⑧を満たす者

(2) 日程

- ① 募集期間 2022年10月14日（金）～11月30日（水）
- ② 会場下見 2022年11月9日（水）10:00～15:00（事前申込不要）
- ③ 募集締切 2022年11月30日（水）
- ④ 一次審査結果発表 2022年12月15日（木）

※一次審査は申込時のエントリーシート等による書類審査とする。

※学生枠は一次審査のみとし、最高得点の者を最優秀者とする。

審査員からの講評内容は各参加者に伝える。

- ⑤ アンケート 2022年12月19日（月）～2023年1月10日（火）
- ⑥ 決勝審査説明会 2023年1月6日（金）10:00～17:00（時刻は予定）
- ⑦ 決勝審査 2023年1月24日（火）10:00～17:00（時刻は予定）

※学生枠は決勝審査の対象外だが、最優秀者のみ決勝審査の場で調理を行い、審査員からの講評を受ける。

(3) 決勝審査会場

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）

(4) コンテストテーマ・課題

- ① コンテストテーマ 「南蛮エビと新潟市産農産物を使って表現する新潟市の冬」
- ② 売上上限金額 1,500円（税別）
- ③ 提供方法 直径概ね30センチの皿（形状は問わず）内であれば何品目でも可
- ④ 課題内容
 - ・料理は未発表のものとする。
 - ・応募メニューは一人1点に限る。
 - ・料理には必ず南蛮エビと新潟市産農産物を使用すること。
 - ・料理人自らが「伝え手」として本市の農水産物の魅力を伝えることを意識し、食材を選定すること。
 - ・料理は自店舗で提供できるものとする（時期は要協議）。
 - ・一次審査と決勝審査のメニューは同一とすること。
 - ・各審査の内容は「3. 審査方法」を参照すること。

3. 審査方法

(1) 一次審査（書類審査）

① 日程

募集期間 2022年10月14日（金）～11月30日（水）

募集締切 2022年11月30日（水）

審査結果発表 2022年12月15日（木）市ホームページにて発表

※任意で2022年11月9日（水）に会場下見を行うことができる。

② 募集内容

応募者は、コンテストテーマに沿ったメニューを1点制作し、その作り方等を写真・顔写真と共に提出する。

③ 応募・書類提出方法

次のいずれかの方法で提出すること。

- ・市ホームページ「かんたん申込」に必要事項を記入し、各種写真を添付し応募する。
- ・市ホームページより「エントリーシート」をダウンロードして必要事項を記入し、各種写真とともに「かんたん申込」に添付し応募する。

※アンケートに使用するため、各種写真は高解像度（jpg推奨）とすること。

※一時審査にかかる経費は全額応募者による自己負担とする。

④ 審査方法

審査員のうち料理人3名により、エントリーシートによる書類審査を行い、合計点数の上位6名を決勝審査出場者（以下、ファイナリスト）として選出する。

※学生枠は一次審査のみとし、最高得点の者を最優秀者とする。

審査員からの講評内容は各参加者に伝える。

⑤ 一次審査項目

項目	評価のポイント
新潟の魅力	料理を通じて新潟の魅力を感じることができるか
表現力	テーマに沿った内容になっているか
	食材の魅力を表現できているか
	料理にオリジナリティや新潟らしさがあるか
印象・理解度	食材への理解があるか
	料理に対する熱意があるか
実現性	提供、販売できる料理であるか

⑥ 結果発表

2022年12月15日（木）にプロフェッショナル枠のファイナリスト6名の氏名および勤務先、学生枠の最優秀者及び在学期を市ホームページで発表する。併せて、応募者全員に、結果をメールで連絡する。

(2) 決勝審査（調理過程審査・料理実食審査）

① 日程

事前説明会 2023年1月6日（金）10:00～17:00（時刻は予定）

決勝審査 2023年1月24日（火）10:00～17:00（時刻は予定）

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)

※学生枠は決勝審査の対象外だが、最優秀者のみ決勝審査の場で調理を行い、審査員からの講評を受ける。

※事前説明会は決勝審査の順番を決めるため、必ず参加すること（学生枠最優秀者含む）。

② 審査方法

ファイナリストが一次審査通過メニューを調理する。その調理過程と料理実食を審査する。また、実食後に自己アピールおよび質疑応答の時間を設ける。

調理および審査の順番は事前説明会で決定する。審査後、結果発表および表彰式を行う。

③ 審査課題内容

作成量 7皿（審査員6皿＋撮影用）

食材 参加者が調達し、当日持参すること。経費は市が負担する。

（食材費、交通費等の諸経費として10,000円）

材料、料理の持ち込み基準については別紙2を参照すること。

食器・調理器具 当日持ち込む場合は、別紙3「決勝審査持ち込み届出書」を市へ提出し、市の許可を得ることとし、届出書にないものの持ち込みは不可とする。なお、会場にある備品、設備等は別紙4「調理実習室の備品リスト」を参照すること。

調理サポート 1名まで可とする。市はサポート要員を用意しないため、必要な場合は自身で手配すること（学生枠最優秀者は2名までサポート可とする。）。

調理時間 90分（調理、仕上げ、参加者への配膳を含む。厨房審査あり。）

実食審査 20分（自己アピール・質疑応答を含む。）

④ 審査項目

A. 調理過程審査

項目	評価のポイント
実技	技術の有無はどうか、手際よく調理しているか
	調理台、器具の取扱い、食材の扱いはどうか、整理整頓を行っているか
	衛生管理がきちんとできているか

※厨房審査は料理人の審査員3名が行う。

※厨房審査は減点法とし、審査員3名の平均点を得点とする（小数点第1位以下切り捨て）。

B. 料理実食審査

項目	評価のポイント
表現力	食材の特徴を捉え、新潟の魅力を的確に伝えられているか
	テーマに沿った内容になっているか
	味、食感はどうか、美味しいか
	盛り付け、器とのバランス等のビジュアルの精度はどうか
実現性	店舗で提供できるか

※実食審査は加点法とし、審査員6名の合計点を得点とする。

C. プレゼン審査

項目	評価のポイント
理解度	新潟市の食・食文化へ理解があるか
伝達力	食材などの魅力や自分自身の想いを伝える力があるか
熱意	料理人としての熱意を感じるか

※プレゼン審査は加点法とし、審査員6名の合計点を得点とする。

⑤ 審査員

氏名（敬称略）	役職等
岩佐 十良	クリエイティブ・ディレクター/株式会社自遊人 代表取締役
清野 朱美	野菜ソムリエ上級プロ
高橋 英司	鍋茶屋 代表
中野 好夫	ホテル日航新潟中華料理「桃李」 料理長
三阪 史也	新潟市 農林水産部長
三善 将則	Osteria BACCO オーナーシェフ

(3) 各賞

【プロフェッショナル枠】

決勝審査において下記成績優秀者を決定する。

グランプリ “渦シェフ2022” 1名

準グランプリ 1名

【学生枠】

書類審査において下記成績優秀者を決定する。

学生枠最優秀者 1名

各成績優秀者への賞金・副賞は以下のとおりとする。

- | | | |
|---|------------------|--|
| ① | グランプリ “渦シェフ2022” | 賞金30万円（店舗15万円、参加者15万円）、
副賞（トロフィー、賞状および額縁） |
| ② | 準グランプリ | 賞金10万円（店舗5万円、参加者5万円）、
副賞（賞状および額縁） |
| ③ | 学生枠最優秀者 | 賞状及び額縁 |

4. アンケートについて

プロモーションのため、コンテストに関するアンケートを行う。アンケートの際は一次審査で提出されたファイナリストの料理写真および顔写真を使用する。

市ホームページにファイナリスト6名および料理の紹介ページを作成し、メニューのアピールポイント・使用した新潟市産食材等を紹介すると共に、「一番食べたいと思った料理」等を回答してもらおう。回答者の中から抽選でグランプリ受賞者の店舗で使える食事券（1万円分）を5名に贈呈する。決勝審査後、最も多く回答を得たファイナリストを発表する。

- | | | |
|---|------|------------------------------|
| ① | 回答期間 | 2022年12月19日（月）～2023年1月10日（火） |
| ② | 回答方法 | 市ホームページ「かんたん申込」 |

5. 留意事項

- 市は申込等で得た個人情報を、個人情報保護法・新潟市個人情報保護条例に則り厳密に管理する。
- 市は市および市が管理、使用、主催または発行する印刷物、宣伝広告、ウェブサイト等において成績優秀者の氏名、店舗名、写真、料理作品名、アピールポイントおよび使用した食材を公表できるものとする。
- 市は、成績優秀者が本コンテストへの応募のため提出した料理作品の画像について、無償で複製、表示、掲載、公表、頒布、上映等する非独占的権利を有するものとする。
- 新型コロナウイルス感染症の感染状況により「2. 募集内容」「3. 審査方法」を変更する場合、コンテストを延期または中止する可能性がある。

6. 主催・協賛・後援

主催：新潟市農林水産部 食と花の推進課

協賛：JA 全農にいがた、JA 新潟かがやき、JA 新潟市（50音順）

後援：（一社）全日本司厨士協会新潟県本部、（一社）新潟県調理師会、
Il Laboratorio Di Cucina Niigata、NPO 法人居酒屋甲子園、
クラブ・デ・シェルシェ、（公社）日本料理研究会新潟支部、
国際調理製菓専門学校、シェフパティシエ専門学校、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、新潟シティホテル連絡協議会、
にいがた製菓・調理専門学校えぷろん、新潟調理師専門学校、
新潟芽生会、にいがた料理勉強会ゆきひらの会（50音順）

7. 問合せ先

新潟市農林水産部 食と花の推進課 （担当：野口、目黒）

TEL: 025-226-1802 / E-MAIL: shokuhana@city.niigata.lg.jp