

《 審査員（五十音順・敬称略） 》

秋元 真一郎 氏（エコール辻東京 西洋料理教授）
荻原 和歌 氏（鶴岡市出身 郷土料理研究家・料理家）
奥田 政行 氏（「食の都庄内」親善大使 アル・ケッチャーノオーナーシェフ）
倉田 政起 氏（蕎麦割烹倉田オーナー料理人・2015REDU-35優秀賞受賞者）
溝上 宏 氏（株）NKB執行役員 新ビジネス開発室室長）
決勝”テーマ食材”生産者 ※決勝審査会時のみ

《 応募資格 》

鶴岡市内で調理業務に携わる料理人で45歳以下の者（2021年4月1日時点）
※ジャンルは問いませんが、パティシエ、菓子職人、ブーランジェリーを除きます。
※過去の本大会、グランプリ受賞者は応募できません。

《 審査スケジュール 》

2021年7月1日（木）～8月22日（日）応募受付（※当日必着）
8月31日（火）1次選考通過者発表
9月20日（月）2次課題提出締切り
9月30日（木）ファイナリスト発表
10月18日（月）19日（火）決勝審査会
※決勝進出者の人数によっては19日（火）1日のみの開催となる場合もあります。

第1回
受賞者
コメント

このコンペティションを通じて、同じ志を持った他のアンバサダーの皆様や食に関わる沢山の人間に繋がることができました。様々なメディアに取り上げて頂いたり色んなイベントに参加、挑戦させて頂き、更なる腕の磨きや経験にも繋がりました。一料理人として大好きな鶴岡を大好きな食で盛り上げられる様な若い料理人達に挑戦して欲しいです。



準グランプリ 須田剛史さん（魚匠ダイニング沖海月）

このコンペティションを境に、歴史を遡り、郷土料理の意味合い、先人の技と味の研鑽、料理人の役割を受け継ぎ加茂水族館レストランでは一つのブランディングを立ち上げ特別な思いを込め探究心、継続性、実行力に磨きをかけて来ました。新しい料理に向き合い独自性の高い料理を目指して挑戦していただけたら嬉しいです。



準グランプリ 木村英之さん（ベルナール鶴岡）

このコンテストに参加したことで多くの「気付き」と「出会い」がありました。そして、これからも料理を通じて多くの方と楽しく繋がって行けたらと思っています。今回、挑戦される皆さんを応援していると共に、出会えること楽しみにしています。



審査員特別賞 遠藤亮さん（鶴岡協立病院）

大会後も出場者や様々な料理人の方たちと交流を持つことができ新しい発見や料理に取り組む姿勢など勉強させてもらっています。料理のジャンルは関係ありません。食べる人の気持ちや思いを忘れずに、皆さんも自分の夢・目標にむかって頑張ってください！

【ご応募・お問合せ先】

鶴岡食文化創造都市推進協議会 担当：小野 ◆受付時間 平日9:00～17:00
TEL 0235-25-2111（内線592）FAX 0235-25-2990
◆〒997-8601 山形県鶴岡市馬場町9-25



【食文協HP】



【大会FB】



食産業の未来を切り拓く力を発掘！

第2回鶴岡No.1次世代料理人決定戦

エントリー期間：2021年7月1日（木）～8月22日（日）
最終選考：2021年10月18日（月）・19日（火）

主催：鶴岡食文化創造都市推進協議会



グランプリ
1名
準グランプリ
2名

【副賞】

- ☆鶴岡「食のアンバサダー」に任命
- ☆特製コックコートとメダルの授与
- ☆国内ガストロノミー都市研修
- ☆プロカメラマンによる動画制作



共催：鶴岡市 後援：山形新聞・山形放送 / 荘内日報社

応募課題

8/31
通過者
発表

▼【 一次審査 】 審査項目：考案力・創造力・センス

自己の解釈で「鶴岡ガストロノミー」をテーマに、新レシピを考案してください。

..... 提出書類

応募用紙・課題レシピシート・自己PRシート

《応募にあたり》

- ・応募書類一式は、主催者HPもしくは大会公式FBからダウンロードできます。
- ・応募作品に係る料理や応募者の写真の使用権は主催者に帰属し、HPや公式SNS等で公開できるものとしします。
- ・応募書類のいずれかが不足している場合は、応募無効となります。
- ・応募者は食のアンバサダーに選出された場合、2022年3月までに国内のガストロノミー都市研修へ参加できることを応募条件とします。
- ・応募にあたって、店舗に所属する料理人（オーナーではない）である場合は、所属先の承諾を得てください。
- ・応募は一人一通のみとします。

《応募作品について》

- ・作品は応募者のオリジナルとし、他のコンテスト等への応募履歴のないものとしします。
- ・原価や調理時間に規定は設けませんが、審査員の審査項目には含むものとしします。
- ・料理のジャンルに制限はありませんが、応募作品は1品としします。

9/30
通過者
発表

▼【 二次審査 】 審査項目：発信力・人間力

「鶴岡」で料理人として働く魅力を2分以内の動画で撮影し、提出してください。時間内であれば、どのような方法でも構いませんので、自由に魅力を伝えてください。提出された動画は、大会公式FBにて公開し、最もシェアされた件数の多かった方にオーディエンスポイントを加算します。

《提出動画について》

- ・課題動画は、ご自身が撮影等された応募者本人に著作権のある動画に限ります。
- ・課題動画に収録する音声は、応募者の声または現場音のみで構成してください。
- ・課題動画の使用権は主催者に帰属するものとし、今大会の公式FBで編集なく公開されます。
- ・課題の提出ファイル形式は mp4 形式（500MB 以内）を推奨します。

▼【 決勝審査 】 審査項目：対応力・技術力・将来性

決勝審査会はファイナリスト自身の店舗（所属先含む）にて行います。10月1日に発表するテーマ食材をメインに使用した料理を、審査員の前で調理し、その料理のプレゼンテーションを行ってください。

《決勝の料理について》

- ・テーマ食材は10/1に主催者HPおよび大会FB公式FB上で発表となります。
- ・決勝当日に使用するテーマ食材は、主催者が用意し、調理開始時にお渡しする同一のものを使用してください。（事前仕込みは出来ません）
- ・料理は1時間で完成出来るものとし、完成後、30分間の審査員試食及びプレゼンの時間を設定します。
- ・審査員6名分の調理をお願いします。
- ・メイン食材以外に使用する食材および調味料は、各自でご準備をお願いします。

結果発表・表彰式

日時：10月19日（火）16時～（予定）
会場：慶応義塾大学先端生命科学研究所 レクチャーホール
出席者：ファイナリスト全員、審査員のみ（一般観覧は行いません）

結果発表および表彰式の模様は、YouTubeにてライブ配信予定

決勝審査会注意事項

- ・所属する店舗での審査が難しい場合は、公共施設の調理会場を手配しますのでご相談ください。
- ・審査員は、各所属店舗における衛生規定に従うものとしします。
- ・審査会では、審査員が店舗間を移動する時間を多めに見積もってスケジュールしていますが、交通渋滞等の不測の事態により開始時刻が遅れる場合もございます。（早まることはございません）
- ・その他決勝進出者確定後、詳細を直接ご連絡致します。

事前準備を許可するもの

素材自体の製造に長時間を要するもの

（例）ハム・ベーコン、乾麺、乾物、リキュール、漬物、発酵食品 など

事前準備を許可しないもの

既にそれ自体の仕込みが完了しているもの・料理として成立するもの

（例）使用食材全てにおいて切る、煮る、茹でる、蒸す、焼く、すり身など調理行為が済んでいるもの
出来上がったソースや既製品のドレッシング など

【注意】※和食の出汁、洋食のフォンやブイヨン、コンソメ、中華の湯は、間違いなく応募者本人が調理したものと確認するため、主催事務局立ち合いの下に事前準備を許可します。希望する場合は主催事務局とスケジュールの調整を行ってください。

***** 公共施設での調理の場合 *****

- ・搬入出において1名の同行を許可します。（調理アシスタントは認められません）
- ・搬入出は競技者自身の責任で行い、不測の事態があった場合も主催者は一切の責任を負いません。
- ・会場で準備できる調理機器は一般的な物で、スチームコンベクションオープンや真空調理機のような機材は用意できません。
- ・粉類、油類、調味料、消耗品等もご自身でご用意をお願いします。
- ・食材持ち込みの可否は、上記の店舗実施時の場合と同様です。

8月22日
（日）
必着

エントリー方法

裏面に記載のあるHPもしくはFBから応募書類をダウンロードいただくか、主催事務局へ書類請求ください。書類請求いただいた方には、郵送で応募書類一式をお送り致します。エントリーは応募書類一式に必要な事項を記入し、写真を添付した上で郵送もしくは下記のメールアドレス宛にPDFデータでお送り頂くか、鶴岡市役所5階「鶴岡食文化創造都市推進協議会」までご持参ください。

締切りは郵送の場合は当日必着、メールおよびご持参の場合は17時到着分まで有効とします。

※直接のお持込み受付は平日のみとなります。

書類郵送先

TEL 0235-25-2111（内線592）

MAIL ono@creative-tsuruoka.jp

〒997-8601 鶴岡市馬場町9-25
鶴岡食文化創造都市推進協議会 担当：小野宛