

## 【審査員】 \*五十音順 敬称略

荒川 和晴	慶應義塾大学先端生命科学研究所所長
石川 伸一	宮城大学食産業学群教授
稻田 浩	フードカルチャー誌「RiCE」編集長
荻原 和歌	鶴岡市出身料理研究家
奥田 政行	アル・ケッチャーノ オーナーシェフ
君島 佐和子	フードジャーナリスト
小林 寛司	villa aidaオーナーシェフ&farmer
五領田 小百合	山形大学農学部助教
杉山 乃互	日本料理店『茶懷石 溫石』店主

## 【応募資格】

### 1)プロフェッショナル部門

山形県内で調理に携わる45歳以下の料理人、調理師等

\*飲食店、宿泊施設、フリーランス、料理研究家、管理栄養士、施設調理、製菓・製パン 等

\*過去の大会におけるグランプリ受賞者は応募できません。

### 2)学生部門(高校・専門学校・大学)

鶴岡市在住または同市出身の25歳以下の学生(個人または3名までのグループ)

## 【表彰者】

- グランプリ :1名
- 準グランプリ:2名
- 審査員特別賞:1名
- 未来のスター賞:1名または1組(学生部門から選出)

## 【副賞】

### 1)プロフェッショナル部門

〈市内の料理人等〉

長崎県雲仙市における視察研修への派遣

〈市外の料理人等〉

鶴岡産食材の定期提供/鶴岡市における視察研修への招待

\*希望する場合、雲仙市への派遣も可能(一部費用負担あり)

### 2)入賞者全員にコックコート、メダルを授与

## 【お問合せ】

### ◇主催者

鶴岡食文化創造都市推進協議会  
0235-35-1185 (担当:本間)

### ◇運営事務局

合同会社Maternal(担当:小野)  
maternal.co.2022@gmail.com

主催者HP



# 第4回(2025年度) 次世代ガストロノミー<sup>コンペティション</sup>

tsuruoka gastronomy competition 2025



- エントリー期間 6/2(月) ~ 7/31(木)
- 一次選考通過者発表 8/18(月)
- ファイナリスト発表 10/14(火)
- 最終選考会・表彰式 11/25(火)

主 催: 鶴岡食文化創造都市推進協議会

共 催: 鶴岡市

後 援: 山形新聞・山形放送 / (株)荘内日報社  
力: (有)鶴岡タイムス社

# 【応募テーマ】 ウェルビーイング ~鶴岡から未来に向けた最高の一皿~

鶴岡の食材・食文化を活用し、心身の健康をサポートする食事や地球環境に配慮した食事、個人の価値観や趣向、障害などに配慮した食事など、その創造力で様々な角度から「食」×「ウェルビーイング」を表現する祭典とする。

**Entry 期間：6/2（月）～7/31（木）17:00**

**01**

## ▶提出課題

- ①作文「あなたが描くウェルビーイングな食の可能性」(800字以内)
- ②レシピシート ③エントリーシート

### 【応募レシピについて】

- ・60分以内で仕上げができる内容としてください。
- ・原価設定は設けませんが、現実的な内容としてください。
- ・レシピはオリジナルのものとし、他のコンテスト等に応募履歴のないものとします。

※作文の構成はAIの使用を許可します。

※選考通過者は、8/18（月）に鶴岡食文化創造都市推進協議会HPにて発表します。

※選考通過者は、後日、鶴岡タイムスにコンセプト文を掲載します。

※プロフェッショナル部門のみ

**二次審査 提出課題〆切：9/21（日）**

## ▶提出課題

応募レシピの調理プレゼンテーション動画(120秒以内)

### 【課題動画について】

- ・動画は応募者本人が撮影もしくは著作権を有する動画に限ります。
- ・動画の使用権は主催者に帰属するものとし、公開することを前提とします。
- ・提出のファイル形式はmp4形式(500MB以内)を推奨します。

※選考通過者は、10/14（火）に鶴岡食文化創造都市推進協議会HPにて発表します。

**03**

**FINAL 11/25（火）会場 グランドエル・サン**

▶審査方法 調理実技・試食・プレゼンテーション

▶審査内容 着眼点、理解度、創造性、人間力、完成度 など

※応募レシピに基づき、調理を行っていただきます。

※使用する食材や調味料は各自でご持参ください。

※60分以内で審査員9名分の料理を仕上げてください。

※最終審査会の実施詳細は、ファイナリスト説明会を行い伝達します。

## 基本事項

### 【事前準備を許可するもの】

素材自体の製造に長時間を有するもの

#### (具体例)

- 抽出：フォンドボー、ブイヨン、出汁などをとておくこと
- 塩漬：食材の保存のため塩漬けすること
- 干す：食材の保存などのため天日や乾燥機などにより乾燥させること
- 浸水：乾物を戻す、塩蔵を塩抜きする、豆や米を浸水しておくこと
- 発酵：食材や独自の調味料などを前もって発酵させておくこと

### 【事前準備・持ち込みを許可しないもの】

既にそれ自体の調理が済んでいるもの

#### (具体例)

- 食材に対し、切る、煮る、蒸す、焼くなどの調理行為が済んでいるもの
- 出来上がっているソースや既製品など既に完成している加工品

## 応募について

- 1) 応募に際しレシピや課題等の写真における使用権は主催者に帰属し、主催者HPやSNSなどで公開できるものとします。
- 2) 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。
- 3) 応募レシピは、鶴岡市産の食材を1つ以上使用することとします。
- 4) 最終審査会の際は、1名のアシスタントの同行を許可します。

## 応募方法

- ①下記サイトから応募書類をダウンロードまたは運営事務局まで応募書類を請求



鶴岡食文化創造都市推進協議会  
公式HP



次世代ガストロノミーコンペティション  
公式Facebook

- ②応募書類に必要事項を記入して提出 (提出〆切：7月31日④ 17:00)

メール

運営事務局：合同会社Maternal (担当：小野)  
maternal.co.2022@gmail.com

郵送・持参

鶴岡食文化創造都市推進協議会 (担当：本間)  
〒997-8601 鶴岡市馬場町9-25 鶴岡市役所5階 食文化創造都市推進課内

※郵送の場合は当日消印有効(7/31④消印有効)、メールおよび持参の場合は7/31④17:00まで受付