

「次世代ガストロノミーコンペティション」募集要項

1. 趣旨・目的

鶴岡市（以下、市）は、令和6年12月にユネスコ食文化創造都市認定から10周年の節目を迎える、「鶴岡の食のこれから10年」に対し、市内外から大きな期待と注目が寄せられている。このような状況のなか、料理人等の創造力により、鶴岡の食と食文化の未来が、次の10年を見据えて広がっていくことを市内外に向けて発信するとともに、市内・県内料理人のレベルアップを図る。

2. 募集内容

（1）コンテスト応募資格・条件

【プロフェッショナル部門】

- ① 2025年4月1日時点で45歳以下の者
- ② 山形県内で調理業務に従事する料理人・調理師等で、今後も継続して県内での就業意欲のある者
- ③ 当コンペティションへの参加について、オーナーまたは店長の了承を得ている者
- ④ 最終選考に進んだ場合、2025年11月25日（火）に開催する最終審査・表彰式に参加できる者
- ⑤ 市及び鶴岡食文化創造都市推進協議会（以下、協議会）が行う食関連事業へ協力できる者

【学生部門（高校・専門学校・大学）】

- ① 2025年4月1日時点で25歳以下の学生（学生証の提示を求めます）
- ② 市在住または市出身の個人またはグループ（3名まで）であること
- ③ グループの場合、1名以上が市在住または市出身かつ全員が同一校所属であること
- ④ 当コンペティションへの参加について、校長等の了承を得ている者
- ⑤ 最終選考に進んだ場合、2025年11月25日（火）に開催する最終審査・表彰式に参加できる者

（2）日程

- ① 募集期間 2025年6月2日（月）～7月31日（木）
- ② 一次審査結果発表 2025年8月18日（月）
- ③ 二次審査課題提出 2025年8月19日（火）～9月21日（日）
- ④ 二次審査結果発表 2025年10月14日（火）
- ⑤ 最終審査・表彰式 2025年11月25日（火）

（3）最終審査会・表彰式会場

グランド エル・サン（鶴岡市東原町17番7号）

（4）大会テーマ

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・障害等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」を表現する大会とする。

3. 審査方法

(1) 一次審査（書類審査）※応募時のエントリーシート等による書類審査

一次審査通過者は、鶴岡タイムスの誌面にて氏名・所属先・レシピコンセプト等を掲載予定。

①日程

募 集 期 間 2025年6月2日（月）～7月31日（木）

募 集 締 切 2025年7月31日（木）17:00 ※郵送の場合、当日消印有効

審査結果発表 2025年8月18日（月）協議会HPにて発表／通過者にメールで連絡

②応募課題

■作文（800字以内）／テーマ：「あなたが描くウェルビーイングな食の可能性」

■レシピシート

※テーマに基づき、60分以内で仕上げることを想定したレシピにすること。

※原価規定は設けないが、現実的に自店舗での提供が可能な内容とすること。

※レシピは応募者のオリジナルのものとし、未発表のものとすること。

※レシピは鶴岡市の食材を1つ以上使用すること。

■エントリーシート

③応募・書類提出方法

・応募書類は、協議会ホームページまたは次世代ガストロノミーコンペティション公式フェイスブックからダウンロード、もしくは運営事務局へ書類請求して入手すること。

・必要事項に記入し、運営事務局へ郵送もしくは電子データをメールで送付、または協議会（鶴岡市役所5階 食文化創造都市推進課内）まで持参すること。

・提出写真は全て運営事務局へデータで提出すること（件名に必ずエントリー者の氏名を記載すること）。

④審査方法

運営事務局及び一部審査員による書類審査を行い、今大会の企画趣旨への適合を審査する。

⑤結果発表

2025年8月18日（月）16:00に協議会ホームページで発表する。あわせて、一次審査通過者全員に、結果をメールで通知する。

(2) 二次審査（動画審査）※プロフェッショナル部門のみ

①日程

課題提出期間 2025年8月19日（火）～9月21日（日）

提出締切 2025年9月21日（日）17:00

審査結果発表 2025年10月14日（火）協議会HPにて発表／通過者にメールで連絡

②課題

■一次審査応募レシピの調理プレゼンテーション動画（120秒以内）

※動画は応募者本人が撮影または著作権を有する動画に限ること。

※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すること。

※提出のファイル形式はmp4形式（500MB以内）とすること。これによりがたい場合は主催者に事前に相談すること。

③課題動画提出方法

運営事務局へメールで送付すること（ファイル転送サービスなどの利用を推奨）。

④審査方法

一部審査員による審査を行い、最終審査出場者（以下、ファイナリスト）を選出する。

⑤結果発表

2025年10月14日（火）16:00に協議会ホームページで発表する。あわせて、ファイナリスト全員に、結果をメールで通知する。

（3）最終審査（調理過程審査・料理実食審査）

①日程

最終審査 2025年11月25日（火）

審査会場 グランドエル・サン（鶴岡市東原町17-7）

②審査方法

ファイナリストが一次・二次審査で提案したレシピを調理する。調理過程とともに実食により審査する。また、実食後に料理に関するプレゼンテーションおよび質疑応答の時間を設ける。その後、表彰式会場で特別審査員による審査を経て、結果発表および表彰式を行う。

※アシスタント1名の同行を許可する。

※調理過程審査や開催時間等の詳細概要は別途公表する（事前説明会を実施予定）。

※使用する食材や調味料は各自持参すること。

※調理時間60分以内で審査員9名分の料理を仕上げること。

※表彰式の一般観覧者100名から10名を特別審査員として選出する（11月公募予定）。

（4）審査員（五十音順／敬称略）

氏名	役職等
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 農土料理研究家・料理家
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 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

（5）各賞・副賞

最終審査において下記受賞者を決定する。

※グランプリ以下審査員特別賞はプロフェッショナル部門から選出

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グループ（学生部門から選出）

各受賞者への副賞は以下のとおりとする（予定）。

■プロフェッショナル部門の入賞者

〔市内料理人等の場合〕

- ①「鶴岡食のアンバサダー」に任命
- ②長崎県雲仙市（美食都市アワード受賞都市）における視察研修

〔市外料理人等の場合〕

- ③鶴岡産食材を定期的に提供（1年間／4回程度）
- ④鶴岡市における視察研修
- ⑤希望する場合は、②への参加も可能（一部費用負担あり）

■入賞者全員

特製コックコートとメダルの授与

4. 留意事項

【応募全般に関すること】

- 協議会は、応募等で得た個人情報を、個人情報保護法・鶴岡市個人情報保護法施行条例に則り、厳密に管理する。
- 協議会は、協議会および市が管理、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、応募情報（氏名や所属、写真、料理作品名、料理のコンセプト、使用した食材等）を公表できるものとする。
- 協議会は、応募者が本コンペティションへの応募のために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。
- 協議会は、応募者が本コンペティションへの応募のためにAI等を活用して提出した内容に起因するいかなる損失、負債、被害、費用、その他の申し立てについて、一切責任を負わない。
- 応募書類のいずれかが不足している場合は、応募無効とする。

【調理の事前準備に関すること】

- 時間を要する作業は事前準備を許可する（調理時間60分に含めなくてもよい）。（具体例）
 - ・抽出：フォンドボー、ブイヨン、出汁などをとること
 - ・塩蔵：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、豆や米を浸すこと
 - ・発酵：食材や独自の調味料などを前もって発酵させること
- すでにそのものの自体の調理が済んでいるものは使用・持込を許可しない。（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すでに完成している加工品

5. 主催・共催・後援

主催 鶴岡食文化創造都市推進協議会

共催 鶴岡市

後援 (株)庄内日報社、山形新聞・山形放送

協力 (有)鶴岡タイムス社

6. 応募書類提出先および問合せ先

運営事務局 合同会社 Maternal (担当: 小野)

〒997-0023 鶴岡市鳥居町7番22号 / E-MALL maternal.co.2022@gmail.com

主催事務局 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番25号 / TEL 0235-35-1185