



## 「新潟市若手料理人コンテスト2018」

～新潟市食の魅力の伝道師“潟シェフ”が決定！～

「新潟市若手料理人コンテスト2018」は、新潟市が全国に誇る多彩な農水畜産物・食文化の魅力を、料理を通して国内外に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今年初開催。

専門学校生を含めた新潟市内の35歳以下の料理人を対象にエントリーを募ったところ、総勢49名からエントリーが寄せられました。

一次審査を通過した6名による本選審査が11月28日、新潟市食育・花育センターで行われ、下記のとおり各賞が決定しましたので、広報活動にご協力をお願いいたします。



### 記

#### 1. 各賞

表彰	氏名	所属店舗
グランプリ “潟シェフ2018”	前田 裕貴	古門 (新潟市中央区東堀通9番町1407 イーストモートII1階)
準グランプリ	佐藤 龍	カーブドッチワイナリーガーデンレストラン (新潟市西蒲区角田浜1661)
ウェブ&ハガキ 一般人気投票1位	金子 真太郎	蕎麦佳肴 五常 (新潟市中央区天神1-18-15)

※敬称略

#### 2. 上記以外のファイナリスト

氏名	所属店舗
塚本 浩崇	ラ・クチーナ イタリアーナ DEN (新潟市中央区米山1-1-26 3階)
川又 真	Atelier CHIANTI (新潟市中央区花園1-5-9 ベロウ花園1階)
真保 元成	armonia (新潟市中央区西堀前通4-729)

※敬称略，調理順

#### 3. 問い合わせ先

新潟市若手料理人コンテスト2018事務局（株式会社ジョイフルタウン内）

〒951-8544 新潟市中央区白山浦1-613

電話：025-233-4501 FAX：025-265-0162 E-mail:wakatechef@joyfultown.jp

#### 4. 主催

新潟市農林水産部食と花の推進課

〒951-8550 新潟市中央区学校町通1番町602-1

電話：025-226-1802（直通） FAX:025-230-0423 E-mail:shokuhana@city.niigata.lg.jp

## 「新潟市若手料理人コンテスト 2018」 概要

### ▶ 開催目的

新潟市は、米を始めとした多彩な農水畜産物があり、食材の質は全国に誇れるものが多い一方、その魅力を国内外に十分に発信できていない現状がある。

その新潟市産の農水畜産物の魅力を、料理を通して国内外に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、次代を担う 35 歳以下の若手料理人をターゲットとした「新潟市若手料理人コンテスト 2018」を開催する。

### ▶ 募集

【募集期間】 平成 30 年 7 月 20 日（金）～9 月 5 日（木）

【募集資格】 ・新潟市内の飲食店・宿泊施設に就業する料理人で今後も継続して就業意欲のある者、  
または新潟市内の調理師養成施設(料理専門学校)に在学中の者  
・応募締切時点で満 35 歳以下の者

### ▶ 一次審査

【応募者数】 49 名 【課題】 「メインに新潟市産食材を使用した料理」

【審査内容】 審査員 7 名と隣県グルメ系情報誌編集者 5 名による書類審査により、本選進出者 6 名を選出

### ▶ 本選審査

【開催日】 平成 30 年 11 月 28 日（水） 【場所】 新潟市食育・花育センター

【審査内容】 募集時に提出した課題を調理し、その調理過程や味・盛り付け等を審査する。  
また、市産食材への理解や伝達力等を審査するプレゼン審査も併せて実施する。

### 【審査員】

	氏名	肩書
審査員長	奥田 政行	山形県鶴岡市アル・ケッチャーノ オーナーシェフ
審査員	今井 卓	欧州ぶどう栽培研究所 代表取締役社長
〃	行形 和滋	行形亭 代表取締役
〃	川上 啓介	ルーテシア オーナーシェフ
〃	高塚 俊郎	タカツカ農園 代表
〃	村山 和恵	日本酒学講師
〃	中野 好夫	ホテル日航新潟 中国料理桃李 料理長

### 【各賞】

表彰	副賞
グランプリ “潟シェフ 2018”	トロフィー, 賞状 賞金 30 万円 (受賞者 15 万円/所属店舗 15 万円)
準グランプリ	トロフィー, 賞状 賞金 10 万円 (受賞者 5 万円/所属店舗 5 万円)
ウェブ&ハガキ一般人気投票 1 位	賞状, 賞金 5 万円

### 《ウェブ&ハガキ一般人気投票》

ファイナリスト 6 名を対象に、10 月 25 日～11 月 20 日の期間に「この人の料理を食べたい！」人気投票を受付。投票した方の中から抽選でペア 25 組 50 名様に「グランプリ “潟シェフ 2018” 料理実食券」をプレゼントする。