



**「新潟市若手料理人コンテスト 2019」
～第2回開催 新潟市食の魅力の伝道師“潟シェフ 2019”決定！～**

「新潟市若手料理人コンテスト2019」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開催しています。



2回目の開催の今回、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16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9月7日、万代シルバーホテルで行われ、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 2019”	諏佐 尚紀	旬魚酒菜 五郎 古町店 (新潟市中央区古町通 8 番町 1446 一蔵ビル 1F)
準グランプリ	小川 耕希	ホテルオークラ新潟 (新潟市中央区川端町 6-53)
新潟市長賞	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
池田 将人	イタリア軒 (新潟市中央区西堀前通 7 番町 1574)
加藤 龍喜	和食酒場 風花 (新潟市中央区米山 2-7-20 ITP ケヤキビル II)
眞下 貴裕	旬彩創和 ぜんてい 新潟 LEXN 店 (新潟市中央区天神 1-12-7 LEXN 内)

※敬称略, 五十音順

【問い合わせ先】

- ・新潟市農林水産部食と花の推進課 (担当: 阿久津)
TEL: 025-226-1802 FAX: 025-230-0423 E-mail: shokuhana@city.niigata.lg.jp
- ・新潟市若手料理人コンテスト 2019 事務局 (株式会社ジェイアール東日本企画 新潟支店内)
TEL: 025-247-7000 FAX: 025-241-0950 E-mail: niigata-youngchef-2019@jeki.co.jp

「新潟市若手料理人コンテスト 2019」 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 2019」を開催する。

➤ 募集

【募集期間】 令和元年 6 月 14 日（金）～8 月 5 日（月）

【募集資格】 ・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
・2020 年 1 月 1 日時点で 35 歳以下の者

➤ 一次審査

【応募者数】 16 名

【課題】 「新潟市の米文化と発酵・醸造文化」

【審査内容】 料理人代表審査員 3 名による書類審査により、ファイナリスト 6 名を選出

➤ 本選審査

【審査内容】 募集時に提出した課題を調理し、調理技術・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。

- ・実食審査…調理技術，味，盛り付け等
- ・プレゼン審査…市の食文化・食材への理解，伝達力，熱意等
- ・一般審査…30 名の一般審査員が「今後の活躍に期待する料理人」に投票

※一般審査の得票数に応じて加点

【審査員】

	氏名	肩書
審査員長	森本 節生	万代シルバーホテル 総料理長
審査員	鍵富 茂	新潟調理師専門学校 教頭， にいがた料理勉強会「雪ひらの会」相談役
〃	泉井 則広	前在ウクライナ日本国大使館 料理人
〃	高塚 俊郎	タカツカ農園 代表
〃	諸橋 弥須衛	諸橋弥次郎農園 代表
〃	阿部 マサ子	新潟市西蒲区農業委員，新潟ライスガールズ副リーダー
〃	石坂 智恵美	作家・フリーライター

【各賞】

表彰	副賞
グランプリ “潟シェフ 2019”	賞金 30 万円（受賞者 15 万円／所属店舗 15 万円）
準グランプリ	賞金 10 万円（受賞者 5 万円／所属店舗 5 万円）
新潟市長賞	賞金 5 万円