

オリジナル雑煮コンテスト 第2回 Z-1グランプリ 記者発表会

～参加者募集のご案内(雑煮の試食あり)～

日時：4月27日(土) 13:00～15:00 場所：辻調理師専門学校 東京

公益社団法人 全国調理師養成施設協会(会長:服部幸應、所在地:東京都渋谷区)は、雑煮の食文化継承を目的とした、オリジナル雑煮レシピコンテスト「第2回 Z-1グランプリ」を企画し、**2024年4月27日(土)**に三次審査(実食審査)を兼ねた、**記者発表会**を開催いたします。

実際に雑煮を食べながら、最終審査に進む2作品が決まる過程をご覧いただけますので、ぜひご来場・取材していただきますようお願いいたします。

出席をご希望の場合は、食材準備の都合上、**2024年4月18日(木)まで**にお申し込みください。

■記者発表会(三次審査) 概要

全国の小・中学、高校生から募集し、調理師学校で受け付けた雑煮レシピ1,107作品のうち、一次・二次審査を通過した5作品の中から、今回の三次審査(記者発表会)で2作品を選出します。

実食審査の実施にあたり、応募レシピを基に、辻調理師専門学校 東京の教員が調理いたします。

・日時 2024年4月27日(土) 13:00～15:00(受付12:30～)

・会場 辻調理師専門学校 東京(東京都小金井市貫井北町4-1-1)
総合調理実習室111「Kitchen Lab PRISM」(1F)

・審査員



服部幸應
(公社)全国調理師養成施設協会
会長



辻芳樹
三次審査会場校
理事長



浜内千波
料理研究家・
食プロデューサー



広里貴子
有限会社貴重
ごちそうプロデューサー®

・三次審査進出5作品



広島満載担々雑煮

作品考案者：広島県在住高校2年生
推薦：進徳女子高等学校(広島県)



かごんま特製雑煮

作品考案者：鹿児島県在住高校2年生
推薦：今村学園ライセンスアカデミー(鹿児島県)



信長雑煮

作品考案者：岐阜県在住高校2年生
推薦：岐阜調理専門学校(岐阜県)



多幸と明石特産品が詰まった雑煮

作品考案者：兵庫県在住高校2年生
推薦：神戸国際調理製菓専門学校(兵庫県)



洋風明太子 ZONI

作品考案者：福岡県在住高校1年生
推薦：北九州調理製菓専門学校(福岡県)



第2回 Z-1グランプリ

・記者発表会タイムスケジュール

- 13:00 記者発表会開始
Z-1グランプリ概要紹介
- 13:20 審査開始・試食
- 14:00 三次審査結果発表



記者発表会会場
辻調理師専門学校 東京
実習室

<Z-1グランプリ開催の背景>

「雑煮」は郷土食が豊かで、扱う食材や調理法に地域の特徴があり、代表的な日本の食文化の一つです。しかし、生活スタイルの変化に伴って、家族がそろって雑煮を食し、新年を祝う機会が減ってきています。

調理師は、食文化継承という大切な役割を担っています。当協会は、調理師を育てる学校の団体として食育に力を入れており、「Z-1グランプリ」は食育活動の一環として、若い世代が雑煮に親しむ機会を創出することを目的に、企画されました。

■第2回 Z-1グランプリ概要

・Z-1グランプリ公式ページ: <https://www.jatcc.or.jp/works/education/z-1/>

・名称: 第2回 Z-1グランプリ

・会期: 2023年12月～2024年6月

・テーマ: 「いつでも食べたい、地元食材で私のオリジナル雑煮！」

・参加対象: 全国の小・中学生、高校生

※個人、グループどちらでも可(応募は1人または1グループにつき1点のみ)

・審査の流れ: 2023年12月1日(金)～2024年1月26日(金): 雑煮レシピ募集(各調理師学校が窓口)
今回、全国の小・中学校、高等学校計110校から1,107作品の応募がありました。

→2月中: 一次審査(書類選考・各調理師学校で3作品ずつ選出)

→3月中: 二次審査(書類選考・全国で5作品選出)

→4月27日(土): 三次審査(実食審査・最終候補2作品選出)

→6月1日(土): 最終審査(実食審査・グランプリ決定)

※三次・最終審査では調理師学校教員及び学生がレシピに基づき調理。

・最終審査: 【日時】2024年6月1日(土) グランプリ投票／2日(日) 結果発表

【会場】大阪南港 ATCホール(大阪府大阪市住之江区南港北2-1-10 ATC O's棟 南館)

第19回食育推進全国大会会場 全調協ブース内

【調理担当校】辻調理師専門学校(大阪府)

・賞: 二次審査を通過した作品には協賛会社より副賞を贈呈

グランプリ作品、準グランプリ作品には賞状を授与

・主催: 公益社団法人 全国調理師養成施設協会

・後援: 文部科学省、農林水産省、一般社団法人食文化ルネサンス

・協賛: 株式会社和泉利器製作所、貝印株式会社、鈴廣かまぼこ株式会社、全国漁業協同組合連合会、
全国餅工業協同組合、株式会社にんべん、伯方塩業株式会社、ヒガシマル醤油株式会社



■公益社団法人 全国調理師養成施設協会とは？

1973年(昭和48)設立。全国204校の調理師養成施設(いわゆる調理師学校)を会員とし、質の高い調理師の養成に力を注いでいる。主な事業は調理師学校生を対象としたコンクール「グルメピック」の運営をはじめ、「実技検定」普及活動、教材の出版、食育インストラクターの認定、調理技術教育学会の運営等。

調理師養成教育は、専修学校をはじめとして、高等学校、各種学校、短期大学等さまざまな学校群・教育課程で展開されている。



会長 服部幸應

<当リリースのお問い合わせ>

公益社団法人 全国調理師養成施設協会 〒151-0053 東京都渋谷区代々木2-13-4 新中央ビル3階

TEL:03-3374-5381 FAX:03-3374-6401 E-mail:koho@jatcc.or.jp 担当:大矢

～取材予定ご記入用紙～



FAX 03-3374-6401 または
フォーム <https://forms.gle/GbUpttybWtUVJhPr5> へ

※恐れ入りますが、食材準備の都合上、**4月18日(木)まで**にお申し込みくださるようお願い申し上げます。
※こちらでお申込みを確認しましたら、当日までにメールで事前のご案内をいたします。

オリジナル雑煮コンテスト 第2回Z-1グランプリ 記者発表会 (三次審査)

日程 4月27日(土) 13:00~15:00
会場 辻調理師専門学校 東京(東京都小金井市貫井北町4-1-1)
総合調理実習室111「Kitchen Lab PRISM」(1F)



ご来場人数: _____

貴社名: _____

貴媒体名: _____

ご芳名: _____

E-mailアドレス: _____

掲載・放映(予定): _____ 月 _____ 日

撮影機材: _____ スチール ・ ムービー ・ 無

連絡・通信欄: _____

<当リリースのお問い合わせ>