

調理師学校生全国No.1を決めるコンクール「グルメピック」 第40回全国大会出場者決定

地区大会を突破した34校の選手54名が2月21日(金)の全国大会に出場

公益社団法人全国調理師養成施設協会(会長:中川純一、所在地:東京都渋谷区)は、「第40回調理師養成施設調理技術コンクール」の地区大会(予選)を開催し、2025年2月21日(金)に開催される全国大会(決勝)の出場者54名を選出しました。出場者の所属校一覧は、2ページ目に掲載しています。

地区大会実施報告

全国の調理師学校から各校代表として選出された、計142名が参加しました。地区大会は、7地区(北海道・東北・関東甲信越・東京・東海北陸・近畿中国四国・九州)のブロックごとに会場となる調理師学校で実施します。

大会当日の会場では、選手が緊張した面持ちながらも、「準備は万全」「これまでの練習の成果を発揮できるように頑張りたい」と意気込みを語っていました。競技・審査終了後の作品見学の時間では、教員や他の選手とともに作品を見学したり写真を撮ったりするなどリラックスした雰囲気。続く表彰式(結果発表)では、結果に満足して喜ぶ者や敗退の悔し涙を流す者、今回の大会を通じて仲良くなった他校の選手が互いの健闘をたたえ合う様子なども見られました。

※全調協インスタグラム(@zenchokyo)でも各地区ダイジェスト動画などを公開しています。

<https://www.instagram.com/zenchokyo/>



調理作業の様子



審査の様子



表彰式後集合写真

調理技術コンクール(通称:グルメピック)とは?

1986(昭和61)年から毎年開催している、調理師学校生が、学校で学んだ調理技術を競う大会です。調理師学校生の調理技術の向上に寄与し、社会で活躍できる人材を輩出することを目的としています。選手は日本・西洋・中国料理部門のいずれかにエントリーし、校内予選を経て、地区大会を通過した者が全国大会へ出場できます。全国大会では、著名な若手シェフらによる審査を受ける中、最優秀賞の内閣総理大臣賞を目指し、選手は課題作品の調理に挑みます。



第40回大会ロゴマーク

※第38回大会の様子をYouTubeでご覧になれます。(YouTube「グルメピック」で検索できます):

<https://www.youtube.com/watch?v=nhUFdQsmnZ8>

<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

全国大会出場者の所属校一覧:

1	北海道文教大学附属高等学校	北海道恵庭市黄金中央5-207-11	0123-25-5570
2	光塩学園調理製菓専門学校	北海道札幌市中央区大通西14-1	011-221-3355
3	修学院札幌調理師専門学校	北海道札幌市中央区南18条西10	011-531-4455
4	経専調理製菓専門学校	北海道札幌市豊平区平岸3条2-4-20	011-823-9636
5	北日本ハイテクニカルクッキングカレッジ	岩手県盛岡市盛岡駅西通2-5-15	019-621-2106
6	宮城調理製菓専門学校	宮城県仙台市青葉区葉山町1-10	022-272-3131
7	つくば栄養医療調理製菓専門学校	茨城県牛久市ひたち野東1-14-8	029-870-5454
8	国際テクニカル調理製菓専門学校	栃木県宇都宮市大通り4-1-19	028-622-3090
9	群馬調理師専門学校	群馬県前橋市小屋原町1145-1	027-266-7945
10	千葉調理師専門学校	千葉市中央区新千葉2-5-3	043-241-0610
11	新潟調理師専門学校	新潟県新潟市中央区東幸町8-8	025-244-2161
12	国際調理製菓専門学校	新潟県新潟市中央区古町通6番町953-1	025-210-8805
13	服部栄養専門学校	東京都渋谷区千駄ヶ谷5-25-4	03-3356-7171
14	東京調理製菓専門学校	東京都新宿区西新宿7-11-11	03-3363-9181
15	武蔵野調理師専門学校	東京都豊島区南池袋3-12-5	03-3982-6116
16	東京誠心調理師専門学校	東京都大田区蒲田3-21-4	03-3734-4411
17	華調理製菓専門学校	東京都台東区根岸1-1-12	03-3875-1111
18	国際共立学園高等専修学校	東京都荒川区西日暮里2-33-23	03-3806-7181
19	富山調理製菓専門学校	富山県富山市総曲輪4-4-5	076-491-1177
20	国際調理専門学校	石川県白山市横江町8街地1	076-275-6873
21	岐阜調理専門学校	岐阜県岐阜市橋本町1-10-1アクティブG2階	058-263-8171
22	城南高等専修学校	岐阜県岐阜市細畑1-10-1	058-240-3337
23	東海調理製菓専門学校	静岡県浜松市中区板屋町101-11	053-413-2005
24	中央調理製菓専門学校静岡校	静岡県静岡市葵区七間町15-1	054-251-0654
25	名古屋調理師専門学校	愛知県名古屋市瑞穂区新開町5-3	052-871-3781
26	豊橋調理製菓専門学校	愛知県豊橋市八町通1-22-2	0532-53-2809
27	名古屋辻学園調理専門学校	愛知県名古屋市西区則武新町3-9-26	052-589-8488
28	京都調理師専門学校	京都府京都市右京区太秦安井西沢町4-5	075-802-0191
29	辻学園調理・製菓専門学校	大阪府大阪市北区西天満1-3-17	06-6367-1261
30	辻調理師専門学校	大阪府大阪市阿倍野区松崎町3-16-11	06-6624-8337
31	広島酔心調理製菓専門学校	広島県広島市西区福島町2-4-1	082-231-8700
32	RKC調理製菓専門学校	高知県高知市南久万58-1	088-822-8234
33	中村調理製菓専門学校	福岡県福岡市中央区平尾2-1-21	092-523-0411
34	平岡調理・製菓専門学校	福岡県小郡市大保1451	0942-72-8881

※各校1～3名の選手が全国大会に出場します。出場する選手への取材を検討される場合は、事務局(03-3374-5381)か直接各校へお問い合わせください。

第40回大会概要

名称	第40回調理師養成施設調理技術コンクール(通称:グルメピック)
サイト	https://www.jatcc.or.jp/works/competition/
出場対象者	全国の調理師学校(270校)に在籍する卒業見込み者約13,000人
主催	公益社団法人 全国調理師養成施設協会
後援	厚生労働省、文部科学省、農林水産省及び調理関係15団体

■地区大会 2024年10月～11月

- ・出場者 : 日本・西洋・中国の3料理部門のいずれかを選択し、学内選抜を経た者
(1校各部門1人ずつ計3人まで出場可)
- ・競技内容: 基本課題の調理

	日本料理部門	西洋料理部門	中国料理部門
野菜の切り方	大根・かつらむき	じゃがいも・シャトー	大根・丁(ティン)
	大根・横けん	にんじん・ジュリエヌ	ピーマン・絲(スー)
	きゅうり・じゃばら	玉ねぎ・シズレ	長ねぎ・末(モー)
魚のおろし方	魚の三枚おろし		
卵料理	だし巻き卵	オムレツ	薄焼き卵
制限時間	45分	45分	35分

- ・審査内容: 出来上がった作品を審査する
- ・審査委員: 各地区の調理師学校の実習担当教員等

■全国大会 2025年2月21日(金)

- ・作業・表彰式会場: 武蔵野調理師専門学校(東京都豊島区南池袋3-12-5)
- ・出場者 : 地区大会通過者計54人(日本料理部門21人、西洋料理部門20人、中国料理部門13人)
- ・競技内容 : 応用課題の調理(部門ごとに統一課題2作品)。作業・味見・作品審査を実施。

	日本料理部門	西洋料理部門	中国料理部門
課題1	小鯛の姿作り	じゃがいものポタージュ	魚団子のスープ
課題2	海老しんじょ、清まし仕立て	豚背肉のソテー、シャルキュティエール風	豚肉とピーマンの細切り炒め
制限時間	60分	60分	60分

- ・審査委員 : 調理師学校卒業生の若手で活躍しているシェフ(下表)及び調理師学校の教員等

日本料理	田中 佑樹(伊勢すえよし 店主) 中村 拓登(memu open research campus 研究員) 丸山 典孝(ロイヤルパークホテル調理部和食調理課 源氏香調理担当長)
西洋料理	関谷 健一朗(ガストロノミー“ジョエル・ロブション” 総料理長) 野田 達也(nôl 料理人/ディレクター) 薬師神 陸(unis シェフ/カリナリープロデューサー)
中国料理	井上 和豊(szechwan restaurant 陳 料理長) 立岩 幸四郎(Ginza 脇屋 シェフ) 平賀 大輔(ON the TABLE CHINESE 店主)

- ・賞 : 内閣総理大臣賞(1位)、衆議院議長賞(2位)、参議院議長賞(3位)、後援省庁の大臣賞等

■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205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。主な事業は当大会の運営をはじめ、教材の出版、「調理技術教育学会」、食育普及活動等。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。