

調理師学校生全国No.1が2月21日（金）にいよいよ決定！ 第40回グルメピック全国大会開催

地区大会突破者が武蔵野調理師専門学校（池袋）で決勝へ

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、調理師学校の学生・生徒が調理技術を競う大会「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）」の全国大会（決勝）を開催します。報道関係者のみに公開いたしますので、希望される場合は、2月20日（木）15時までに必要事項を申込用紙に記入の上、お申し込みください。

全国大会 概要

地区大会を通過した54名の選手が、最高賞の内閣総理大臣賞を目指し、制限時間内に日本・西洋・中国料理のいずれかの部門の課題2作品を調理します。調理師学校の実習教員が調理審査を、調理師学校を卒業した料理人らが作品・味見審査を担当します。

<前回大会の様子>



調理作業の様子。選手は全員グルメピックオリジナルコックコートを着用します。



出来上がった作品が並ぶ様子。選手は全員の競技終了後に、作品見学ができます。



授賞式では、審査委員の先生方から選手へ向けて、講評及び激励のメッセージをいただきます。

- ・日程 : 2025年2月21日（金）7:20～15:30頃
- ・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）
- ・競技ルール: 調理技術や衛生管理、出来栄え、味などについて審査し、その合計得点を競う。
- ・スケジュール:
 - 7:20～ 選手受付・競技（調理・片付け）・審査
 - ※【競技時間】8:00～12:35日本料理／8:00～12:30西洋料理／9:00～12:00中国料理
 - 選手一人ずつの開始時刻を5分ずつずらし、競技・審査が進みます。
 - したがって、各選手の受付・競技開始・終了時刻が異なります。
 - 調理作業中は作業審査が、作業終了後は作品・味見審査が行われます。
 - 競技終了後、選手は授賞式まで自由時間となります。
- 12:50～13:30 作品見学
- 14:30～15:30 授賞式
 - ①会長挨拶 ②審査委員講評 ③受賞者発表 ④賞状授与 ⑤閉会挨拶

<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

・**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



前回の日本料理部門最優秀作品



前回の西洋料理部門最優秀作品



前回の中国料理部門最優秀作品

・**審査委員**:調理師学校の実習教員(9名):調理作業審査

調理師学校を卒業後、活躍している料理人(9名、下表):作品・味見審査

※2024年12月20日公開のリリースから、一部変更になっています。ご注意ください。

日本料理	<p>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 担当料理長)</p>    <p>田中 佑樹 中村 拓登 丸山 典孝</p>
西洋料理	<p>野田 達也(nōi ディレクター) 本岡 将(Restaurant KAM オーナーシェフ) 薬師神 陸(unis シェフ/カリナリープロデューサー)</p>   <p>野田 達也 薬師神 陸</p>
中国料理	<p>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)</p>    <p>井上 和豊 立岩 幸四郎 平賀 大輔</p>

- ・賞 :内閣総理大臣賞(総合第1位)
衆議院議長賞(総合第2位)
参議院議長賞(総合第3位)
厚生労働大臣賞
文部科学大臣賞
農林水産大臣賞



前大会内閣総理大臣賞受賞者(左)と前会長の服部幸應氏

※上記大臣賞等に続く成績優秀者から、後援団体長賞15名も決定。

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
- 目的 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。
- 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



第40回大会ロゴマーク。頭文字のGPでコック帽をデザインしている。

■地区大会 2024年10月～11月に全国7地区で実施

- ・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142名(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



地区大会調理作業の様子



地区大会調理作品(中国料理)

- ・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

■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。

