

全国14,000人の調理師学校生の頂点を目指す大会！内閣総理大臣賞は誰の手に

## 第34回調理師養成施設 調理技術コンクール全国大会決勝

— 2019年2月26日(火)、27日(水) 武蔵野調理師専門学校、都立産業貿易センター台東館で開催 —

後援：厚生労働省、文部科学省、農林水産省、国土交通省観光庁及び調理関係14団体

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、2月26日(火)、27日(水)に「第34回調理師養成施設調理技術コンクール全国大会決勝」を、武蔵野調理師専門学校(調理作業会場：東京都豊島区)、都立産業貿易センター台東館(盛付作業・展示・授賞式会場：東京都台東区)で開催します。

### <見どころ>

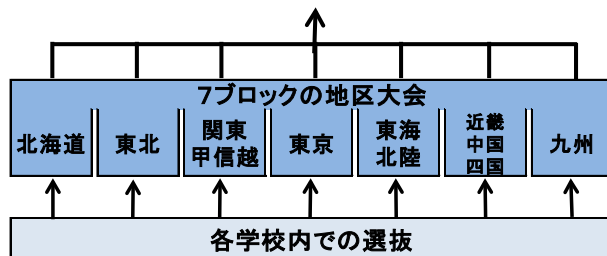
- 全国7地区の予選大会を勝ち抜いた149名が、最高賞の内閣総理大臣賞を目指して、真剣勝負に挑む、調理師学校版“甲子園”です。
- 選手は、日本・西洋・中国の3料理部門に分かれ、仕込・調理・盛付の3つの作業を合計4時間の制限時間の中で、定められた主材料を使い、工夫を凝らした2品を完成させます。
- 全選手の作品は、27日午後1時30分から浅草の展示会場で一般公開されます。

当コンクールは第34回を迎える歴史ある大会で、調理師学校において修得した調理技術の評価とその奨励を行うことで、調理師養成教育の振興を図り、調理技術の発展、人々の食に対する意識、食への感謝の念や理解等を深め、健全な食生活の実現に寄与することを目的としています。

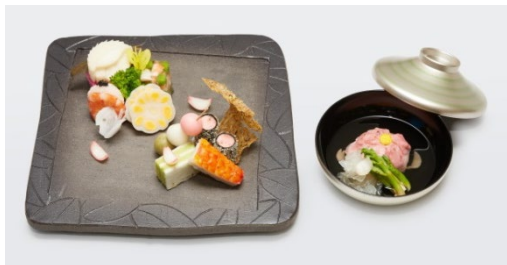
三つの部門の中から、調理技術などで最高得点を得た者が内閣総理大臣賞！



全国7地区の予選大会を勝ち抜いた149名が決勝へ！



前回の大会について、協会SNSでもご覧いただけます



過去の調理作品は  
 インスタグラム(@zenchokyo)に掲載しています。  
 URL: <https://www.instagram.com/zenchokyo/>



前回大会(第33回大会)のダイジェストを  
 Youtube「第33回調理師養成施設調理技術  
 コンクール全国大会」でご覧になれます。  
 URL: <https://youtu.be/GhUK6tDwwRQ>

## <大会概要>

- 1 名称 「第34回調理師養成施設調理技術コンクール全国大会」
- 2 期日 2019年2月26日(火)、27日(水)
- 3 場所 武蔵野調理師専門学校(調理作業会場)  
都立産業貿易センター台東館5F(盛付作業・展示・授賞式会場)
- 4 出場対象者 全国の調理師学校(283校)の卒業見込み者かつ校長の推薦を受けた約14,000人。
- 5 出場部門 日本料理部門・西洋料理部門・中国料理部門
- 6 決勝出場者 全国7地区で行われた予選(地区大会)を通過した者  
149名(日本料理部門55名、西洋料理部門60名、中国料理部門34名)。

- 7 競技課題 ●あらかじめ告知の上提供される主材料を用いて指定の課題作品を調理する。  
主材料以外で必要となる副材料は選手自身が用意して持ち込む。  
●競技会場に持ち込める器具は、包丁、一部の調理器具、展示用盛付容器のみ。  
それ以外は、会場に備え付けの器具を使用して調理する。

### 課題と主材料

日本料理部門・・・課題:前菜、椀[吸物] 主材料:エビ、白身のすり身  
西洋料理部門・・・課題:前菜、主菜 主材料:白身のすり身、豚肉(ロース)  
中国料理部門・・・課題:前菜、主菜 主材料:エビ、牛肉(キューブロール)

作業時間:仕込作業・・・120分、調理作業・・・90分、盛付作業・・・30分

- 8 競技ルール 調理技術や衛生管理、盛り付けの美しさなどについて審査し、その合計得点を競う。
- 9 賞の種類 内閣総理大臣賞(最高賞)・・・全部門の中から1名  
厚生労働大臣賞・・・西洋・中国料理部門から各1名  
文部科学大臣賞・・・日本料理部門から1名  
農林水産大臣賞・・・日本料理部門から1名  
観光庁長官賞・・・西洋料理部門から1名  
後援団体長賞  
協賛会社賞・協賛団体賞



授賞式の様子

## 10 スケジュール

<1日目>2月26日(火)

### 武蔵野調理師専門学校

13:00~13:45 受付、材料持込  
13:50~14:40 オリエンテーション  
14:50~16:00 持込検査、調味料計量・器具貸出  
16:00~18:00 仕込作業(※片付けを含め120分)  
18:00~18:30 共用部分の整理整頓

<2日目>2月27日(水)

### 武蔵野調理師専門学校

7:30~ 受付  
8:00~9:30 調理作業(※片付けを含め90分)  
9:30~ 台東館へ移動

### 都立産業貿易センター台東館

11:30~12:00 盛付作業(片付けを含め30分)  
12:00~13:00 作品審査  
13:30~17:00 一般公開[無料・当日参加可]  
15:30~ 授賞式

### ■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215校の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。教育教材図書の編纂、調理技術コンクールや教職員セミナーの実施、食育推進事業等、より充実した養成教育を目指し幅広い事業活動を展開している。



会長 服部幸應

## <当り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:oooya@jatcc.or.jp 担当:大矢

# ～取材予定ご記入用紙～

FAX番号 03-3374-6401

※恐れ入りますが、2月21日(木)までにご送付くださいますようお願い申し上げます。

## 第34回調理師養成施設調理技術コンクール全国大会決勝

日程 2月26日(火)  
 ●武蔵野調理師専門学校 13:00～18:00 仕込作業等

2月27日(水)  
 ●武蔵野調理師専門学校 7:30～ 9:30 調理作業等  
 ●東京都立産業貿易センター台東館 11:30～17:00 盛付・展示・授賞式等

ご来場 【26日武蔵野調理 27日武蔵野調理 27日台東館】

※取材を希望される日程に○をお願いいたします。

貴社名: \_\_\_\_\_

貴媒体名: \_\_\_\_\_

ご芳名: \_\_\_\_\_

部署名: \_\_\_\_\_

電話番号: \_\_\_\_\_ FAX番号: \_\_\_\_\_

E-mailアドレス: \_\_\_\_\_

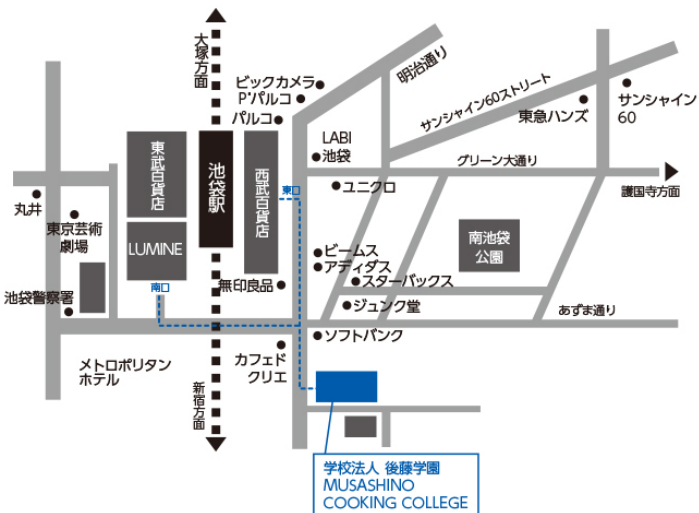
掲載・放映(予定): \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日

ビデオカメラの有無: \_\_\_\_\_ 有 \_\_\_\_\_ 無 \_\_\_\_\_

### 会場のご案内

武蔵野調理師専門学校  
 〒171-0022 東京都豊島区南池袋3-12-5  
 TEL: 03-3982-6116

東京都立産業貿易センター台東館  
 〒111-0033 東京都台東区花川戸2-6-5  
 TEL: 03-3844-6190



### <当リリースのお問い合わせ>