



新潟市
若手料理人
コンテスト

NIIGATA CITY
YOUNG CHEF CONTEST
2018

事業実施レポート



新潟市
食の魅力の伝道師
初代 グランプリ
“潟シェフ”ほか、
各賞決定!!

グランプリ
“潟シェフ2018”

準グランプリ
WEB&ハガキ
一般人気投票



「新潟市若手料理人コンテスト2018」
とは？

新潟市の食や食文化の魅力を発信する「伝え手」となる35歳以下の若手料理人をターゲットに開催された料理人コンテスト、「新潟市若手料理人コンテスト2018」の第1回目が開催された。

料理テーマは「メインに新潟市産食材を使用すること」。応募総数は49名。

エントリーシートによる一次審査を経て6名が本選へ進出。11月28日に「厨房審査」「実食審査」「プレゼン審査」の3項目による本選が行なわれ、

グランプリ「潟シェフ2018」、準グランプリが決定!!



新潟市 若手料理人 コンテスト

【審査員紹介】(一次・本選)

審査委員長



山形県鶴岡市アル・ケッチャーノ オーナーシェフ
奥田政行氏(イタリア料理)
地元・山形県鶴岡市のユネスコ創造都市ネットワーク食文化部門認定に貢献。自身も地元食材を使ったイタリア料理店・アルケッチャーノを営み、奥田氏の料理を食べることを目的に県外から多くの人が訪れている。「食を以て国内外から多くの人々が訪れる、“食で選ばれるまち”を目指す」という趣旨から、敢えて県外の、しかも山形で地元食材を使い成功を取っている奥田氏に客観的な審査をして欲しいと考えた。

審査員



欧州ぶどう栽培研究所 代表取締役社長
今井卓氏(ワイン・洋食)
カーブドッチワイナリー、カーブドッチとやの、ぼるとカーブドッチ、カーブドッチ新潟三越店などを経営するなど、新潟市の土壌が育んだワイン、それに合う料理を提案。



タカツカ農園 代表
高塚俊郎氏(農家)
新潟市秋葉区でタカツカ農園を営む6代目。8軒の農家でお米を生産するほか、果樹も栽培。ジャムなどの加工品の生産も行ない、多くのファンを持つ。



行形亭 代表取締役
行形和滋氏(和食)
新潟を代表する老舗の料亭。江戸時代中期元禄の頃に創業といわれ、その11代目として、本道を歩みつつもお客様のために変わり続けることこそが伝統と言う。1996年に代表取締役就任。



日本酒学講師
村山和恵氏(日本酒学)
新潟青陵大学で教員を務める傍ら、「きき酒師」「日本酒学講師」の資格を取得。新潟在住の女性を対象とした日本酒会「にいがた美醸」を主宰。新潟が誇る日本酒の素晴らしさを多くの方に広めている。



ルーテシア オーナーシェフ
川上啓介氏(スイーツ)
厳選された素材と確かな技術で作り上げるスイーツが評判のフランス菓子ルーテシア。川上氏はグルメとしても知られていて、新潟市が誇る洋菓子界の重鎮。



中国料理桃李 料理長
中野好夫氏(中国料理)
ホテル日航新潟の「中国料理 桃李」の料理長。あっさりとした広東料理を中心とした中国料理を提供。幅広い層に支持されている。

※一次の書類審査には隣県情報誌5誌編集者5名が参加

【各賞】

👑 **グランプリ**(潟シェフ2018) 1名 賞金**30万円**(受賞者15万円/所属店舗15万円)
 👑 **準グランプリ** 1名 賞金**10万円**(受賞者5万円/所属店舗5万円)
 👑 **WEB&ハガキ**一般人気投票1位 1名 賞金**5万円**

【募集～審査の流れ】

応募資格は、応募締切時点で満35歳以下で、新潟市内飲食店・新潟市内宿泊施設に就業する方、または募集締切時点で調理師養成施設(新潟市内の料理専門学校)に在学している方。テーマは「メインに新潟市産食材を使用した料理」。専用エントリーシートに必要事項を記入し、さらにテーマに沿った試作料理写真を添付し応募。審査員7名+隣県情報誌5誌編集者=計12名がエントリーシートを基に一次審査を行ない、合計点上位6名をファイナリストに選出。その6名で本選「厨房審査」「実食審査」「プレゼン審査」を行ないグランプリ(潟シェフ2018)1名、準グランプリ1名を決定。また、ファイナリスト6名による、「WEB&ハガキ一般人気投票」も行ない、1位1名を選出した。応募総数は1,200通。応募者全員の中から抽選で25組ペア50名を招待し、グランプリ“潟シェフ2018”料理実食会も開催した。

【募集期間】

2018年7月20日～2018年9月5日
※専用エントリーシートに必要事項を記入し応募

【一次審査】

2018年9月10日～2018年9月20日
※審査員7名+隣県5県雑誌編集者5名=12名による審査

【本選 実技・実食・プレゼン審査/グランプリ決定・表彰式】

2018年11月28日 会場:新潟市食育・花育センター
※審査員7名による、実技・実食・プレゼン審査

【イベント:グランプリ“潟シェフ2018”料理実食会】

2019年2月10日 会場:にいがた食育・保育専門学校えぶろん

応募者データ 応募総数 49名

男女比

男性:45名 女性:4名

年齢

平均年齢 **28.2歳**
最高年齢:35歳
最低年齢:19歳

勤務先店舗ジャンルなど

- 料亭、日本料理、和食…7名
- イタリア、フランス料理…7名
- ホテルレストラン…8名
- 居酒屋…12名
- 中国料理…1名
- 旅館…1名
- ワインバル…3名
- 専門学校生…4名
- その他…6名

勤務先・通学エリア

- 中央区古町近辺…19名
- 中央区万代近辺…8名
- 中央区新潟駅前(万代口)近辺…12名
- 中央区新潟駅前(南口)近辺…8名
- 西蒲区…2名



グランプリ “潟シェフ2018”

前田裕貴氏(30歳)

勤務先: 古門



1988年 8月 5日、加茂市生まれ。いがた食育・保育専門学校えぶろん卒業後、「(株)なだ万」に入社。「紀尾井 なだ万 東京ニューオータニ」で7年の勤務を経て、2014年、新潟市東堀通9番町にある「古門」に勤務。オーナーの長谷川氏は、なだ万の料理長だった。

Entry
Menu



雪月風花 蒸焼海老芋
やわ肌ねぎのくりーむ餡掛け

[メインに使用した新潟市産食材]
江南区産の海老芋、西区産のやわ肌ねぎ

“潟シェフ”の名に恥じぬよう、 今後も料理人として勉強を重ねたい

「30歳になり、経験年数が10年目になった今、料理人としてのスキルはどの程度なのか。挑戦してみたい気持ちにかられ応募しました」と前田さん。メイン食材に選んだのは新潟では馴染みの薄い海老芋と、逆に馴染み深いやわ肌ねぎだった。「海老芋のほここした美味しさを知っていた良かった。それに加え、やわ肌ねぎの甘さと香りを生かした料理を考えました」。審査員からも絶賛の声が挙がったこのメニューで見事グランプリを獲得。「予約の電話をいただいた時、「前田さんのグランプリ

受賞料理は食べられますか?』と何人かのお客様に言うていただきました。旬があるので…出来る限り対応させていただきました。さらに、美味しいと行ってくださり…嬉しかったですね(笑)…コンテストに出て良かったと思いました。しかし、彼はこの結果を冷静に受け止めていた。「グランプリを獲れたことを凄くとは思いません。ファイナリストに進んだ料理人の皆さんのスキルは凄く高かったですから。まだまだ修行の身。逆に尚更勉強知識を蓄えないと。“潟シェフ”の名に恥じぬよう頑張ります」。

古門



新潟市中央区東堀通9-1407 イーストモートII 1F
tel:025-222-2120

準グランプリ

佐藤 龍氏 (30歳)

勤務先:カーブドッチワイナリー ガーデンレストラン



1988年7月12日、埼玉県生まれ。武蔵野調理師専門学校卒業後、ホテルニューオータニ東京、銀座ラ・トゥール、西麻布ル・ブルギニオン、ル・ベナン(仏ボヌー)での修行を経てカーブドッチワイナリーガーデンレストランに勤務。



Entry Menu



日常繋がり

～長ねぎのルーロと鰯のマリネ
トマトコンソメと共に～

[メインに使用した新潟市産食材]

河合農園(西区赤塚)のやわ肌ねぎ、
ミニトマト(西区四ツ郷農業生産組合)

日常の食材で日本、自分という フィルターを通して新潟の魅力を伝えたい

東京の店で修業を積み、渡仏前に新潟のカーブドッチでワインの工程、製造を学ぶ。帰国後は緑のあったカーブドッチワイナリーガーデンレストランを勤務先に選んだ。「新潟という土地、人、環境に魅力を感じました。仕事として料理に携わり、「うま味」という文化は日本人のひとつの武器だとも考えています。今回はうま味成分の中のひとつを軸として食材同士の相乗効果も踏まえ考えたお料理です。日常的で親しみのある食材を使いたいと思い、造り手さんを通し、私達だけ

らこそできる食材と食材の繋がりを意識した美味しさを発信したかったんです。野菜造りに対して情熱的な河合農園さんが作った新潟の砂地にあった、ねぎをメインに使いました」との参加後のコメント。「職場が角田浜ですから、他の料理人さんとお会いする事が少ないんです。コンテストの時はこの地に来てまだ間もなかったですから…僕は同世代の料理人との「繋がり」を強くしたいという事もこのコンテストに参加した理由のひとつです。新潟の魅力、僕自身ももっと知りたいです」。

カーブドッチワイナリー ガーデンレストラン



新潟市西蒲区角田浜1661
tel:0256-77-2811

WEB&ハガキ 一般人気投票

金子真太郎氏 (26歳)

勤務先:蕎麦佳肴 五常



1992年9月21日、埼玉県生まれ。生後すぐに阿賀町津川に移り住む。新潟県立新津高等学校卒業後、2011年、埼玉の寿司・懐石「やなぎ」にて修行を開始。2015年より京都の「うね乃」にて1年勤務。2017年2月、新潟駅南にて「蕎麦佳肴 五常」をオープンさせた。

やなぎがれい+根菜+発酵——食材と、 食文化の融合をテーマとした料理を考案しました

ご実家は蕎麦屋さん。幼い頃から料理に興味を持っていたという金子さん。「高校卒業後、日本料理の道へ進み、旬の食材や古くからの調理法・文化に触れてきました。その経験を活かしながら、仕入れ・仕込みに妥協することなく作ったお料理を自店で提供しています」。そんな彼が今回エントリーした料理は、故郷・新潟への思いが溢れたものとなった。「食材と食文化の融合をテーマとした料理を考案しました。やなぎがれいは、白く美しい身、しっとり上品で甘みのある味わいが特徴の、新潟市食と花の銘産品。根菜は新潟県が全国1位の消費量を誇る食材です。それを使いミルフィユフライにし、さらに発酵の街・新潟らしく粕汁をイメージしたソースで召し上がっていただきます」。その思いが伝わり WEB&ハガキ一般人気投票1位に輝いた。「おめでとうと沢山のお客様から言われました。励みになりますが、本選の当日は慣れない場所で思っていた以上に手際が悪くなり苦労しました。もっと気合いを入れてやらなきゃダメですね。いい経験になりました」。



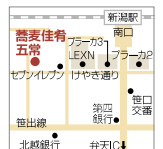
Entry Menu

やなぎがれいと根菜の ミルフィユフライ 粕汁のソースで

[メインに使用した新潟市産食材]
やなぎがれい、根菜



蕎麦佳肴 五常



新潟市中央区天神1-18-15
tel:025-245-0805



ファイナリスト

塚本浩崇氏(32歳)

勤務先:ラ・クチャーナ イタリアーナ DEN



1986年2月2日、新潟市中央区生まれ。にいがた食育・保育専門学校えぶるんを卒業し、ラジョイアクチャーナヨンダ(新潟市)、セサミ(新潟市)でイタリア料理、フランス料理を学ぶ。現在、ラ・クチャーナ イタリアーナ DENでシェフを務める。

「これまで培ってきた経験と近郊農家との連携を生かし、地場産食材の旨みを引き出し、尚且つジャンルにこだわらない料理を提供したい」との言葉通り、塚本氏のエントリー料理は、まさに、というものだった。「新潟の郷土料理、のっぺを洋食の技法を使って再構築しテリーヌに仕上げました。東区産の里芋に出会った時、このアイデアが浮かびました。深い旨味を出す椎茸・弥彦太郎と八海山サーモンの濃厚な味が混在します」。料理に対する真摯な姿勢も好感が持てる。「これでいいのかな?と常に自分に問いかけ、日々精進しながら料理に对峙しています」。イタリア、フランス料理店で修業を積み、現在、イタリア料理店 DEN でシェフを務める。



ファイナリスト

川又 真氏(32歳)

勤務先: Atelier CHIANTI



1986年7月18日、長岡市生まれ。にいがた食育・保育専門学校えぶるんを卒業後、「海の洋館 ネルソン」副料理長、「Restaurant Passione」料理長を経て、新潟駅前、花園に「Atelier CHIANTI」をオーナーシェフとしてオープン。

パティシエ、フレンチ、イタリアンと、幅広い修行経験を生かし、責任あるオーナーシェフという立場で店をオープン。今や人気店として多くのファンを愉ませている。「その土地のものはその土地で食べるのが本質だと考えています。普段、身近にある食材を使いながら、調理法、組み合わせでその食材の新たな魅力を体験して頂くメニューにしました。テーマは“再発見”です」。メインに使った食材は、まさに新潟ならではの南蛮えびとルレクチエだ。「普段は出会うことのないふたつの食材ですが、どちらも濃厚な甘みが特徴です。それをチーズの乳製品、香草の爽やかさ、グレープフルーツの酸味でひとつにまとめ、新たな前菜として提案しました」。



ファイナリスト

真保元成氏(35歳)

勤務先: armonia



1983年5月4日、三条市生まれ。新潟調理師専門学校卒業後、東京都内で5店舗、神奈川で3店舗と多くの店で修行を積む。その間、フランス、イタリアでの修行や茅ヶ崎で自然派ワインレストランを営んだり、食材の見聞を広げる日本一周の旅に出たりと経歴は多彩だ。

「海外や日本を一周し、多くの食材を見ましたが、新潟の食材、そして食文化はとてもレベルが高いと思いました。ただ、それが全国の人々にはまったく伝わっていません。多くの生産者や色々な人々と出会い話を聞くと、皆な思いがありますが、それを“つなぐ”人がいない…。」そう思ったことがこのコンテストに参加するきっかけだったという。「新潟に戻り、出会ったのが宮尾農園さんの卵です。この卵ができるまでの熱いストーリーを伺い、それを今回の料理に反映しました。卵も凄いんですが、その卵を産んだ鶏も使い、さらに餌として与えているお米も使い、そのひとつの流れを表現しました」。まさに食育にまでつながる壮大なメニューだ。



Entry Menu
DEN流越後テリーヌ
～のっぺの再構築～
[メインに使用した新潟市産食材]
大橋和男さん(東区寺山)の里芋



Entry Menu
南蛮えびと
ルレクチエのタルタル
[メインに使用した新潟市産食材]
ルレクチエ、南蛮えび



Entry Menu
卵ができるまで、そしてその後、
卵の食育
～卵のラビオリ、
米のアランチーニ、スープ鶏の出汁～
[メインに使用した新潟市産食材]
宮尾農園(北区大月)の卵、米、鶏

ラ・クチャーナ イタリアーナ DEN




新潟市中央区米山1-1-26 3F
tel:025-369-4008

Atelier CHIANTI




新潟市中央区花園1-5-9 べろう花園1F
tel:025-288-5302

armonia




新潟市中央区西堀前通4-729
tel:025-369-4843



【コンテスト総括・表彰式】

49名の中から選ばれたファイナリスト6名による本選が11月28日、新潟市食育・花育センターにて行なわれた。審査員7名分と写真撮影用1名分の計8名分のエントリー料理を70分で作りあげなくては行けない。調理サポートは1名可。食材の用意や盛り付けの手伝いなど、調理や味付けに関わるサポートはできない。中にはサポートを必要としない料理人もいた。料理開始から20分は7名の審査員がぐるりと囲んで「厨房審査」を行なった。料理完成直後、審査員室に完成料理を運び、「実食審査」。食後間髪入れず「プレゼン審査」。審査員を前に各ファイナリストがエントリー料理について話し、その後、審査員からの質疑応答に。「厨房審査」は3項目、「実食審査」は5項目。「プレゼン審査」は3項目。1項

目5点。11項目満点で55点。審査員7名の総合計点で順位は決まった。結果、1位のグランプリ“渦シェフ2018”に輝いたのは、古門 前田裕貴氏。準グランプリは、カーブドッチワイナリー ガーデンレストランの佐藤 龍氏に決まった。また、本選前に行なわれた、ファイナリスト6名による、「WEB&ハガキー一般人気投票」の結果もこの日発表された。約1,200票に及ぶ投票で1位に輝いたのは、蕎麦佳肴 五常の金子真太郎氏が選ばれた。審査委員長奥田氏は、グランプリ“渦シェフ2018”に輝いた、古門の前田裕貴氏が作った料理に対し、「得点はほぼ満点に近かった」と絶賛していたのが印象的だった。各審査員の質疑応答や講評の中で、おしなべてファイナリストへの好意的な評価が多く、各人のスキルの高さが伝わってきた。



審査委員長 奥田政行氏 講評

ファイナリストの中での僕の1位は、グランプリを獲った前田さんの料理でした。料理というのはミネラル以外は全て生き物。生き物が経験したことの無い熱を何で加えるか、そのことが一番の確だったのがグランプリを獲った料理でした。その他の皆さんも、今回見つかった課題を解決してもらえればと思います。私は18歳まで新潟で育ち、この地を離れてからも修業中はよく新潟市内で勉強しました。今の山形の店では、山形の地形に合った料理を作ったことで、遠くからお客様が来てくれるようにもなりました。皆さんも「自分の体は人のためにある」と思っていていただき、新潟の新しい時代を築いていってください。



お問い合わせ