

新潟市の若き料理人が、
食で新時代を切り拓く。



新潟市 若手料理人 コンテスト

「新潟市若手料理人コンテスト2021」は、
次代を担う料理人が、日ごろ培った調理技術を披露し、
評価されることによるレベルアップと、本市の農水産物の魅力を、
料理を通じて国内外に伝えることのできる優秀な人材を
発掘することを目的に開催されるコンテストです。

第3回開催!
出場者
募集

テーマ

新潟県産米を主役にした一品

応募
期間

2021年10月15日(金) 応募受付開始
2021年11月30日(火) 応募締切(エントリーシート必着)

決勝
審査

2022年1月25日(火)
会場 新潟市食育・花育センター 調理実習室
●新潟市中央区清五郎401番地 ●調理サポート1名まで可

各賞

グランプリ(潟シェフ2021)1名
賞金30万円(受賞者15万円/所属店舗15万円)
※ファイナリストには協賛のJA全農にいがたより「新之助」5kgが贈呈されます。

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)
特別賞1名 賞金5万円

審査員

岩佐 十良氏 (クリエイティブ・ディレクター/
株自遊人 代表取締役)
高橋 英司氏 (鍋茶屋 代表)
藤田瑠美子氏 (そら野テラス 農園のカフェ厨房
トネリコ店長)
二神健次郎氏 (新潟市農林水産部長)
三善 将則氏 (Osteria BACCO オーナーシェフ)



応募
資格

- 2021年1月1日時点で、36歳以下の者
- 市内飲食店、宿泊施設等に就業する料理人で、今後も継続して市内での就業意欲のある者、または県内飲食店、宿泊施設等に就業する料理人で、2年以内にな新潟市内の料理店に就業(開業を含む)しようとする者
- 当コンテストへの参加について、オーナーまたは店長の了承を得ている者
- 2022年1月25日(火)に開催する決勝審査(1月6日(木)説明会を含む)に参加できる者
- 受賞料理を自店のメニューとして3ヵ月程度提供できる者
- 市が行うコンテストのプロモーションに協力できる者
- 市が実施する食関連事業へ協力できる者
- 市からの情報提供を受けることができる者

審査
経過

- 1 エントリーシート提出 → 2 エントリーシートによる一次審査 → 3 6名での決勝(厨房・実食審査) → 4 グランプリ決定
- 一般投票
一次審査申込の際に提出された料理画像を、ファイナリストの料理として使用し、Webによる投票を行います。(投票期間:2021年12月20日(月)~2022年1月10日(月))

グランプリ「潟シェフ2018」



前田 裕貴(古門)
コンテストを機に新潟の料理店の先輩方や同世代の料理人と沢山の交流がもてました。新潟の食材の魅力と食文化を伝えられる料理人を互いに目指しましょう。

グランプリ「潟シェフ2019」



諏佐 尚紀(旬魚酒菜 五郎 古町店) ※受賞当時
調理学校や修行の経験がない私にとって、自分らしい料理やスタイル、価値を発見し皆さんに認めて貰えるようになり、それが自信となりました。

コンテストの詳細、エントリーシートのダウンロードは公式サイトをご覧ください

https://www.city.niigata.lg.jp/business/shoku_hana/shokubunkasozo/youngchefcontest2021.html

●主催:新潟市農林水産部 食と花の推進課
〒951-8554 新潟市中央区古町通7番町1010番地 古町ルフル4階 TEL:025-226-1802 FAX:025-226-0021 E-Mail:shokuhana@city.niigata.lg.jp

協賛 JA越後中央、JA全農にいがた
JA新潟市、JA新潟みらい、JA新津さつき
(五十音順)

後援 一般社団法人全日本司厨士協会新潟県本部、一般社団法人新潟県調理師会、NPO法人居酒屋甲子園、クラブ・デ・シェルシェ、公益社団法人日本料理研究会新潟支部、新潟県、新潟県社交飲食業生活衛生同業組合、新潟県すし商生活衛生同業組合、新潟県麺類飲食業生活衛生同業組合、新潟市調理師会、新潟芽生会、にいがた料理勉強会ゆきむらの会
(五十音順)



このQRコードはアクセス解析のためCookieを使用しています。