



「料理マスタース ブランド」認定プロジェクト

日本の食の魅力を発信する一流料理人

「料理マスタース」が太鼓判!

魅力あふれる新しい食のブランドを紹介します

第17回
フェアベックス
2014 The World Food
And Beverage
Great Expo 2014

ブース
番号 **1A-24**

関西大会
認定品
4品

料理マスタースブランド スペシャルステージプログラム

Special Stage Program

4月2日(水)

第1部
13:00~14:00

関西
大会

ブランド認定会社による
プレゼンテーション & 試食

第2部
14:15~14:45

調理
実習

料理マスタースによる
調理実演 & 試食



中東久雄 氏
そうじき
草喰なかひがし



第3部
14:45~15:45

トーク
ショー

中東久雄 氏 × 関西大会ブランド認定会社
× 高橋喜幸 氏(料理マスタースサポーターズ倶楽部事務局長)

2013年 料理マスタースブランド認定品コンテスト

関西大会 認定品

平成25年6月30日 大阪の辻調理師専門学校で、農林水産省の顕彰を受けた料理人・料理マスタースの厳正な審査により、下記の4アイテムが初の「料理マスタースブランド認定品」に輝きました。

料理マスタース
ブランド認定
関西大会2013



安芸津
焼きじゃがポタージュ
有限会社瀬戸鉄工
(広島県呉市)

広島県東広島市安芸津特有のきめ細かい粘土質の赤土で栽培された「出島」という品種のじゃがいもで、キズの等でそのまま出荷できないものを使用。瀬戸鉄工の「瞬間高温高圧焼製法」で粉末化し、味、品質に改良を重ね、じゃがいもそのもののおいしさが凝縮された製品が完成しました。塩分控え目、無添加のヘルシーさもポイントです。

料理マスタース
ブランド認定
関西大会2013



キングセルビー葡萄果皮
720ml
カシモフワインフード株式会社
(大阪府柏原市)

ぶどうを絞ってワインを造り、そのワインの絞りかすを利用した2次加工品グラッパから、さらにその残りの残渣液を3次加工品にし、ノンアルコールでありながら本物のワインに近いテイストの製品が完成。同量のおぶらから多くの商品を生み出すとともに、廃棄物を減らし、環境にも貢献しています。最終的に残る皮と種の残渣も有機肥料に活用しています。

料理マスタース
ブランド認定
関西大会2013



山椒香味油
97g
築野食品工業株式会社
(和歌山県かつらぎ町)

くせがなく素材の持ち味をひきだす「こめ油」と、「かんじゃ山椒園」の「ぶどう山椒」との出会いから実現した新たな香味油。地元和歌山県は国内の山椒生産の4分の3を占める最大の生産地。白で挽き粉にした山椒を用い、低温で抽出したこめ油を、充填のタイミングや出荷までの期日にもこだわって、芳醇な香りとピリリとした刺激を存分に楽しめる香味油が完成しました。

料理マスタース
ブランド認定
関西大会2013



奈良葛城の八朔みかんの森
ボロネーズ・コンフィチュール
西川和利
(奈良県葛城市)

樹高5メートルにもなる無農薬自然栽培の八朔。生で出荷できない八朔をジャムに加工しました。大人にならにつれて苦味を理解する味覚の変化に配慮して、子供用と大人用の2種類を1セットとして販売。子供に味の違いを説明することで、食育のきっかけにもなります。子供用は果肉のみでジャムを作り、大人用には八朔の皮を入れたマーマレードにして苦味を味わえるようにしています。

関西大会

日時：2013年6月30日(土)

会場：辻調グループ 学生センター 5階ホール 〒545-0053 大阪府大阪市阿倍野区松崎町3-16-8

協賛：ヤンマー株式会社 協力：辻調理師専門学校

今こそ注目!!
これが日本の新しい「食のブランド」



「料理マスタース ブランド」認定プロジェクト

第17回 **フェアベックス**
2014 The World Food
And Beverage
Great Expo 2014

ブース
番号 **1A-24**

料理マスタースブランド スペシャルステージプログラム

東北大会
認定品
5品

Special Stage Program

4月3日(木)

第1部
13:00~14:00

東北
大会

ブランド認定会社による
プレゼンテーション & 試食

第2部
14:15~14:45

調理
実習

料理マスタースによる
調理実演 & 試食



伊藤勝康 氏
ロレオール



第3部
14:45~15:45

トーク
ショー

伊藤勝康 氏 × 東北大会ブランド認定会社
× 高橋喜幸 氏(料理マスタースサポーターズ倶楽部事務局長)

2013年 料理マスタースブランド認定品コンテスト

東北大会 認定品

平成25年11月25日 盛岡のホテルメトロポリタン盛岡ニューウイングで、農林水産省の顕彰を受けた料理人・料理マスタースの厳正な審査により、下記の5アイテムが「料理マスタースブランド認定品」に輝きました。



料理マスタース
ブランド認定
東北大会2013

あみえび醤油

新栄水産 有限会社
(山形県酒田市)

山形県庄内浜では春の風物詩としてアミを生食する文化がありました。しかし近年、アミに線虫問題が発生し、生食が禁止されアミエビの漁獲がなされなくなっていました。そこで、未利用魚となったアミの水揚げを促し、庄内浜の活性化に貢献できないかと開発されたのがこのあみえび醤油です。近年、化学調味料に代わり天然発酵調味料が注目を浴びていますが、魚醤の類でアミと塩だけで自然発酵させたものは他に例がありません。アミノ酸やギャバなど健康に優れた成分や旨みを引き出す元となるものが、これまでの魚醤に比べ数倍多く含まれています。



料理マスタース
ブランド認定
東北大会2013

サクサク有機玄米と
雑穀シリーズ

尾田川農園
(岩手県軽米町)

東日本大震災の時、被災地へお米や雑穀を届けたいと考えましたが、調理できない状況のところへお米を届けるだけではダメだと断念しました。その苦い経験から、子供から寝たきりのお年寄りまで「誰でも、どこでも」食べることができる玄米食を目指して開発したのが「サクサク有機玄米と雑穀シリーズ」です。開発の過程で、小さい頃食べたボン菓子なぜか温かく思い出され、そのシンプルな方法で加工したところ、穀類の本来の味を出すことができました。食べる方のことを考え、甘みや添加物は一切使用していません。



料理マスタース
ブランド認定
東北大会2013

オイルスイートフィッシュ

有限会社 林屋川魚店
(栃木県那珂川町)

鮎は夏のイメージが強い魚ですが、通年でしかも、魚離れをしている若年層にも受け入れられるものをということで開発しました。オリーブオイル、香草などで煮込むことにより、そのまま食べるのももちろん、サラダのトッピングやパスタなどに利用することができます。そして、充填したオイルはそのままドレッシングとして利用することができます。無駄がありません。また、選別の段階で規格を外れた鮎は「さび鮎甘露煮」に加工しており、同じサイズの池で、より多くの鮎を養殖できるようになりました。



料理マスタース
ブランド認定
東北大会2013

温泉とらふぐ
コラーゲン餃子

株式会社 夢創造
(栃木県那珂川町)

海のない栃木県那珂川町の特産品「温泉とらふぐ」。その養殖過程で間引かれる生育不良ふぐを有効利用し、新たな特産品を作りたいと開発しました。温泉とらふぐの皮コラーゲンや地元産の野菜、小麦粉、米粉を原材料とし、隠し味に旨味のグルタミンが多く含まれる温泉とらふぐ白魚醤を使用しています。温泉とらふぐコラーゲン餃子の60%がとらふぐ皮のコラーゲンの煮凝りでできています。加熱することにより煮凝りがコラーゲンスープとなって、肉汁たっぷりの小籠包のような仕上がりとなります。



料理マスタース
ブランド認定
東北大会2013

跡の生和からし(緑)

山澤 清
(山形県庄内町)

山形県庄内町の跡(あと)という地域は、水利が悪く米作ができない土地で、農民は芥子や麦などを作り、冬になると「跡の芥子売り」が近隣の村々を訪ね歩いていました。戦後土地の改良が進み、米作ができるようになると芥子を作る人がいなくなりました。芥子作りを知る最後の人物から話を聞く機会があり、本物の跡のからしを作りたいと思い、自家用に作られていたわずかに残った種を譲り受け、7年かけて本来の「和からし」に近づくことができました。すり潰すと油分が出やすく風味が失われるため、カット法により和からし本来の香りを大切にしています。

東北大会

日時：2013年11月25日(月)

会場：ホテルメトロポリタン盛岡ニューウイング 〒020-0033 岩手県盛岡市盛岡駅前北通2-27

協力：岩手県



「料理マスターズ ブランド」認定プロジェクト

第17回
フェアベックス
2014 The World Food
And Beverage
Great Expo 2014

ブース
番号 **1A-24**

料理マスターズブランド スペシャルステージプログラム

九州大会
認定品
4品

Special Stage Program

4月4日(金)

第1部
13:00~14:00

九州
大会

ブランド認定会社による
プレゼンテーション & 試食

第2部
14:15~14:45

調理
実習

料理マスターズによる
調理実演 & 試食



梅原陣之輔 氏
シンプリシティ やくもさりょう
SIMPLICITY・八雲茶寮、
ざらい おおいた
坐来 大分



第3部
14:45~15:45

トーク
ショー

梅原陣之輔 氏 × 九州大会ブランド認定会社
× 高橋喜幸 氏(料理マスターズサポーターズ倶楽部事務局長)

2014年 料理マスターズブランド認定品コンテスト

九州大会 認定品

平成26年2月22日 福岡の中村学園大学で、農林水産省の顕彰を受けた料理人・料理マスターズの厳正な審査により、下記の4アイテムが「料理マスターズブランド認定品」に輝きました。



料理マスターズ
ブランド認定
九州大会2014

冠地鶏のにくしゅう

合名会社 まるはら
(大分県日田市)

大分県の銘柄地鶏である冠地鶏のレバーと心臓に塩を混ぜ、発酵・熟成させた万能の発酵調味料です。「肉醬」は現在では珍しい調味料となっていました。平安時代から江戸初期までは盛んに作られていた、日本古来の調味料です。大分県は鶏肉の消費が日本一ですが、その一方内臓が廃棄されるという問題があり、その廃棄されていた内臓を使って開発しました。製造過程で水の使用を抑え、発酵熟成時の分解能力が高い独自技術を用いて廃棄物を少なくするなど、環境に配慮しています。また、今後は残渣の商品化にも取り組んでいきます。



料理マスターズ
ブランド認定
九州大会2014

ごまだし「シイラ」

漁村女性グループめばる
(大分県佐伯市)

地元漁師の知恵と工夫で生まれた郷土料理「ごまだしうどん」の素ですが、うどんだけではなく様々な形で利用してもらえ、万能調味料です。水揚げの時にキズがついた、セリに間に合わなかった、あるいは大きさが規格外などの理由で鮮度に問題がなくても安価に取引される魚、その中でもこれまでは廃棄されることの多かったシイラを「ごまだし」に加工することで、魚の付加価値を上げると同時に水産資源の無駄をなくしています。製品化した後の魚の骨などは近所の農家に肥料として提供するなど、「もったいない精神」を体現した商品です。



料理マスターズ
ブランド認定
九州大会2014

大分の和オイル
「葉山葵・向日葵」

株式会社 つえービー
(大分県日田市)

大分県長崎島の「ひまわり油」、大分県津江地方の「葉わさび」、そして大分県日田市産の「肉醬」をブレンドした「オール大分調味料」です。津江地方では、杉林地を活用した換金作物として地域ぐるみで「山葵(わさび)」の栽培に取り組んできました。根や茎と比べると山葵としての辛味や風味がマイルドな葉の部分は、従来あまり活用されていませんでしたが、その程よい辛味が和洋中に合う汎用性の高いソースになりました。素材の良さを生かすため無添加を基本としています。



料理マスターズ
ブランド認定
九州大会2014

九州パンケーキ
バターミルク

有限会社 一平
(宮崎県宮崎市)

九州の大地の力を表現した商品です。大分県のお麦、宮崎県の発芽玄米、長崎県のもちきび、佐賀県の胚芽押し麦、熊本県の黒米、福岡県の赤米、鹿児島県のうるち米、沖縄県と鹿児島県のさとうきび、希少な九州産牛乳100%使用のバターミルクパウダーと、九州全県から素材を集めて作ったパンケーキミックスです。香料、乳化剤、加工澱粉などの食品添加物は使用せず、唯一の添加物である膨張剤はアルミニウムフリーのものを使用し安心・安全にこだわりました。

九州大会

日時：2014年2月22日(土)

会場：中村学園大学 西1号館10階 大講義室 〒814-0104 福岡県福岡市城南区別府5-7-1

協力：中村学園大学

全国の個性あふれる食材を生かした加工品が新しい食のブランドに!!

「料理マスターズブランド」認定プロジェクトについて

これからの日本の農林水産業には、生産物に付加価値をつけるということが求められています。農林水産業に従事される生産者は食材を自身で加工し、直売所や道の駅で販売したり、農家レストランを経営したり、生産したものをどうやって消費者につなげていくかという課題に直面し、いろいろと模索しています。

こうした「食」をめぐる取り組みにはオリジナリティ・地域の特色を活かすことが必要と言われますが、それを生産者自身が見つけることはなかなか困難です。そこで、「食」の専門家である料理マスターズ受賞者の知見を活かそうということが、このプロジェクトの目的です。一流のプロの料理人が、食材の付加価値化に取り組んでいる生産者に対して、最善の手法を見つけていくための機会を提供し、より豊かな食の実現に向けた後押しをする。それが「料理マスターズブランド認定プロジェクト」です。



料理マスターズ認定の「新たなブランド食品」の誕生に立ち会いませんか?

「料理マスターズブランド」認定プロジェクト ◆ 今後のスケジュール

2014年6月8日(日)
12:30~17:00

第2回 関西大会

会場▶辻調グループ
学生センター5階ホール

2014年9月24日(水)
12:30~17:00

第1回 北海道大会

会場▶札幌市内

2014年12月1日(月)
12:30~17:00

第2回 東北大会

会場▶盛岡市内

平成26年10月8日(水)・9日(木)・10日(金)

2014ファベックス関西「料理マスターズブランド」認定プロジェクトブース

2014年度 料理マスターズブランド スペシャルステージ

九州大会・関西大会・北海道大会で認定されたアイテムが勢ぞろい!

料理マスターズとは

日本の第一次産業の活性化に寄与し、食文化の発展に尽力するとともに、提供する料理・サービスが優れていると認められる現役の料理人を顕彰するため、農林水産省が2010年に創設した制度です。

年度ごとに最大8名が選出されるブロンズ賞、その後の5年以上の取り組みを顕彰するシルバー賞、さらに5年以上にわたる進歩・発展を顕彰するゴールドの3種類があり、最初の賞が次の賞のステップとして、食と農をつなぐさらなる取り組みと研鑽を図る制度となっています。

料理マスターズを民間から支援

料理マスターズサポーターズ倶楽部

受賞料理人と協賛企業で構成され、料理マスターズを民間の立場から支援し、官民一体となってこの制度を盛り上げる活動を展開しているのが料理マスターズサポーターズ倶楽部です。

私たちは、料理マスターズを応援します

■協賛企業一覧

おいしい、そして、いのちへ。
AJINOMOTO

AEON

伊藤園

kikkoman
おいしい記憶をつくりたい。

SUNTORY

全農

ANA
A STAR ALLIANCE MEMBER

DAIMARU
Matsuzakaya

TOKYO GAS

豊田通商

NIPPON
日本製粉

日本通運
NIPPON EXPRESS

ヤマザキ

YANMAR
Solutioneering Together

RECRUIT
リクルートライフスタイル

特別協力
トヨタ自動車株式会社

問い合わせ先

料理マスターズサポーターズ倶楽部 事務局 電話▶03-3568-2475
<http://ryori-masters.jp/contactus/>