



「料理マスタース ブランド」認定プロジェクト

ブランド認定コンテスト & 料理マスタース シンポジウム

関西
大会

2017年

日時

6月18日(日)

会場

hu:g MUSEUM
ハグミュージアム

5階 ハグホール

大阪市西区千代崎3丁目南2番59号

主催：料理マスタース倶楽部

協賛：大阪ガス株式会社

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め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ス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「料理マスタースブランド認定コンテスト」です。

この機会にぜひ、応募してみませんか。思い切ってチャレンジすることで新たなマーケットを切り開いていけるでしょう。

料理マスタースを
受賞した料理人が
審査委員を務めます

プログラム

12:30~14:45 ▶【第1部】コンテスト第二次審査・ノミネート品のプレゼンテーション

審査委員長 ▶ 穴見 秀生 氏 (本湖月)

審査委員 ▶ 伊藤 剛治 氏 (比良山荘)
井上 知城 氏 (TOMOSHIRO INOUE)
川島 宙 氏 (アコルドゥ)
楠田 裕彦 氏 (メッゲライクスダ)
小林 寛司 氏 (ヴィラ・アイダ)
中東 久雄 氏 (草喰なかひがし)
松尾 英明 氏 (柏屋 大阪千里山)
森 義文 氏 (カハラ)
山口 浩 氏 (神戸北野ホテル)



穴見 秀生 氏 伊藤 剛治 氏 井上 知城 氏 川島 宙 氏 楠田 裕彦 氏



小林 寛司 氏 中東 久雄 氏 松尾 英明 氏 森 義文 氏 山口 浩 氏

15:00~16:30 ▶【第2部】料理マスタースシンポジウム

テーマ：日本の海と山の料理と食材の持続可能性
～作り手と食べ手をつないで料理に何ができるか

モデレータ ▶ 犬養 裕美子 氏 (レストランジャーナリスト)

シンポジウムパネリスト ▶ 北沢 正和 氏 (職人館)
吉田 善兵衛 氏 (きたうら善漁.)
中井 一統 氏 (かねなか水産)



犬養 裕美子 氏 北沢 正和 氏 吉田 善兵衛 氏 中井 一統 氏

16:35~17:00 ▶【第3部】審査結果発表・授賞式

認定品は
「料理マスタースブランド」
認定マークを付けて
販売することができます

私たちは、料理マスタースを応援します

■協賛企業一覧



SUNTORY



特別協力
トヨタ自動車株式会社



■料理マスタースとは…

「料理マスタース」とは農林水産省が2010年に制定した料理人顕彰制度です。日本の第一次産業の活性化に貢献している料理人を国が表彰することで、日本の食を支えるシステムを強化し、食と農林水産業をつなげることを通じて地方が活性化することを目標としています。これまでに49人の料理人が料理マスタースを受賞しています。

料理マスタースブランド認定コンテスト

関西大会 本選

応募ご希望の方は、以下で記入の上 **FAX:03-3568-2971** へお送りください。
折り返し応募用紙、応募要項をお送りします。

ふりがな		ふりがな	
お名前		会社名	
部署名		応募される加工品の名称	
応募用紙受け取り方法(以下の3つの方法よりいずれか一つ選び、送付先を記入してください)			
送付方法	(一つ選んで○をつけてください) メール ・ FAX ・ 郵送		
送付先	(メールアドレス、FAX番号、または住所)		

応募の対象となるもの

- ◆ **主に関西および中国・四国地方で生産していること**
主原料を滋賀・京都・大阪・兵庫・奈良・和歌山・鳥取・島根・岡山・広島・山口・徳島・香川・愛媛・高知の15府県のいずれかで生産し、加工していること。その他の原材料は、原則として国産品とします。
*上記の地方以外で主原料を生産、加工している場合でも、予選を通過後、6月18日に本選会場(大阪市)にお越しいただける場合には応募可。
- ◆ **生産者と加工業者の連携が緊密であること**
加工者は原材料の生産者と緊密に連携し、地場の原材料を使用していること。加工者は生産者でも第三者でも構いません。
- ◆ **新しいものの掘り起し**
応募の時点で、原則として今後半年以内を目処に販売を開始する、もしくは発売から1年以内の製品であること。
- ◆ **商品開発のストーリー性、環境への配慮**
「もったいない精神を生かした」「環境への負担が少ない」など、商品誕生の背景に物語性のある加工品を求めています。
- ◆ **加工品であることの意味**
規格外品を商品化できたことなど、加工することに意味があること。

応募方法

応募書類締め切り

2017年 5月7日(日)必着

- ◇応募を希望される方は、上の表に必要事項をご記入の上、倶楽部事務局へFAXにてお送りください。折り返し応募用紙と応募要項をお送りいたします。応募用紙応募要項は倶楽部HP(<http://ryori-masters.jp/>)よりダウンロードしていただくこともできます。応募用紙にご記入の上、下記の応募先へご提出ください。
- ◇第一次審査では審査委員による実食審査を行います。試食品を5月中旬に大阪市内へお送りいただきます。
試食品の送付先は応募用紙受領後、あらためて事務局よりご連絡いたします。試食品を送付する準備をしておいてください。
- ◇第一次審査(5月中旬予定)を実施し、通過した品を対象に6月18日に本選(第二次審査)を行います。
- ◇6月18日(日)当日は本選会場(大阪市)にて加工品のプレゼンテーションを行っていただきます。
応募は6月18日(日)にご参加いただける方に限らせていただきます。
- ◇出品費用はかかりません。但し、試食用加工品の送料等は応募者にご負担いただきます。
- ◇応募は生産者、加工者どちらからでも可能です。

応募書類の送付先

料理マスタース倶楽部 ブランド認定プロジェクト事務局

〒107-0052 東京都港区赤坂1-14-5
アークヒルズエグゼクティブタワー801
FAX: 03-3568-2971 TEL: 03-3568-2475
MAIL: info@ryori-masters.jp

- 認定された加工品は、料理マスタースブランド認定マークを付けて販売することができます。
- 二次審査に進んだ加工品は、認定からもれた場合であっても審査委員からアドバイスをもらうことができます。
- 認定加工品は、料理マスタースの料理人と共同開発することができます。

**皆さまのご応募を
お待ちしております!!**