



「料理マスタース ブランド」認定プロジェクト

第14回

ブランド認定コンテスト

2026年

日時

6月28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

後援：農林水産省

協賛：大阪ガス株式会社

特別協力：日本食糧新聞社・関西食文化研究会
エイチ・ツー・オー リテイリング株式会社

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ことが求められています。農林水産業に従事する生産者は食材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」をめぐる取組にはオリジナリティや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。

そんな時には、「食」の専門家である料理マスタース受賞者の知見を活かしましょう。日本を代表するプロの料理人が、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手助けをし、より豊かな食の実現に向けてアドバイスします。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。

プログラム

12:30~15:30 ▶【第1部】 **コンテスト本選(第二次審査)**
ノミネート品のプレゼンテーション

「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

審査委員長 ▶ 中東 久雄 氏 (草喰なかひがし)

審査委員 ▶ 片山 城 氏 (心根)

川島 宙 氏 (アコルドゥ)

滝本 将博 氏 (La Biographie...)

徳岡 邦夫 氏 (京都吉兆)

前田 元 氏 (MOTOi)

松尾 英明 氏 (柏屋 大阪千里山)

山口 浩 氏 (神戸北野ホテル)

山根 大助 氏 (ボンテベッキオ)

依田 英敏 氏 (ルセット)



中東 久雄 氏



片山 城 氏



川島 宙 氏



滝本 将博 氏



徳岡 邦夫 氏



前田 元 氏



松尾 英明 氏



山口 浩 氏



山根 大助 氏



依田 英敏 氏

認定品は
2026年11月に
インテックス大阪で開催される
バイヤー向け展示会「FABEX関西」で
展示・紹介いたします。

16:15~17:00 ▶【第2部】 **審査結果発表・授賞式**

■ **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116人の料理人が料理マスタースを受賞しています。

私たちは、料理マスタースを応援します

協賛企業一覧

SUNTORY

OMAKASE
by GMO

JTB
感動のそばに、いつも。

ヤマザキ

特別協力：日本食糧新聞社

料理マスタースブランド認定コンテスト

応募ご希望の方は、倶楽部 HP (<http://ryori-masters.jp/>) より用紙をダウンロード・記入してメール (info@ryori-masters.jp) にてご応募ください。

お問合せもメール (info@ryori-masters.jp) にて承ります。

※お問合せいただいてからお返事まで数日いただく場合がございます。



倶楽部HP



応募、問い合わせメール

応募の対象となるもの＝評価の基準

- | | |
|------------------------|---|
| ◆ 主原料の生産地の近くで加工をしていること | 主原料が国産品であって、その主原料の生産地の近隣で加工をしていること。その他の原材料は、原則として国産品とします。 |
| ◆ 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

2026年 5月11日(月)必着

応募は6月28日(日)に本選会場(大阪市)にお越しいただける方に限らせていただきます。

◇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月初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28日(日)に本選(第二次審査)を行います。

◇6月28日(日)当日は本選会場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。

◇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

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。

○認定加工品は2026年11月にインテックス大阪で開催されるバイヤー向け展示会「FABEX関西」で展示・紹介いたします。

皆さまのご応募をお待ちしています!!