北海道調理新聞

発行所（一社）北海道全調理師会
札幌市中央区南八条西二丁目
（市民活動プラザ星園四〇四）
電話　〇一一―五一一―一三二六
ＦＡＸ　〇一一―五一一―一三五一
発行人　小泉哲也
誌代　一部　二〇〇円

since1963
調理師
全道研修大会
一般社団法人 北海道全調理師会

第59回 調理技能コンクール

10月13日（日）に開催

北全調会員がそれぞれの地域・職域において日常の業務を通じ習得した知識と技能の成果を発表する場とし、更に参観する会員に技術を普及し、もって調理師の資質の向上に役立てるとともに、道民の食生活向上に寄与するために実施する。

本会の調理技能コンクールは1963年（昭和38年）に、会員の日常業務を通じ習得した知識と技能の成果を発表する場として開始され、今年で59回目を迎える北海道でも最も歴史があり、権威のある調理技能コンクールです。

昨年度は、給食調理、カクテルの部門が選手が集まらず日本調理・西洋調理・中国調理の３部門が実施されました。今年度は日本調理・西洋調理・中国調理・カクテルの４部門での開催を目指しています。

本コンクールは、料理に対する情熱と技術を競い合う絶好の機会です。参加者の皆様には、自己の技能を発揮し、他の調理師との切磋琢磨を通じてさらに成長していける場であり、ネットワーク構築の場でもあります。

多くの方々の挑戦をお待ちしています。出場される選手の皆様には、直接、コンクール実施要領等の関連書類を送付いたします。万全の準備をお願いします。

調理技能コンクール

日本調理・西洋調理・中国調理・カクテルの４部門。
指定の食材や容器を使い、機材や食材の下準備、調理、盛付、後始末などを総合的に評価。
優秀者には、金賞・銀賞・銅賞が授与されます。

調理師全道研修大会役員（令和６年度）

大会長	小泉哲也	理事長	副委員長（競技担当）	舟橋裕司		常務理事	
				工藤一幸			
副大会長	葛西利男	副理事長	コンクール審査委員長	安藤勝広		副理事長	
	安藤勝広		コンクール採点確認委員	水木登		監事	
	大江廣嗣			吉田郁雄			
	紺野志朗		大会運営委員	小澤正直	理事	本間勇司	理事
	上原芳昭			菅原壽志	理事	坂本勝彦	理事
	若山和浩			大懸信司	理事	勝木剛	理事
	山﨑幸雄			吉岡将之	理事	高橋宏通	理事
	鹿野好治			原良一	理事	鈴木康永	理事
大会運営委員長	葛西利男	副理事長		宮岸徹二	理事	阿部勤	理事
副委員長（競技担当）	西塚豊	常務理事		本田卓也	理事	楡金久幸	理事
	沼久内義直			砂長谷洋子	理事		

■総括責任者

日本	本間　勇司	〒064－0807　札幌市中央区南７条西３丁目 川甚本店　011－512－5068
西洋	舟橋　裕司	〒064－0810　札幌市中央区南10条西３丁目 札幌パークホテル　090－9432－3653
中国	本田　卓也	〒060－0042　札幌市中央区大通西15丁目３－12 中国料理卓味　011－699－5693
カクテル	西　泰秀	〒090－0045　北見市北５条西２丁目ロータリービル ウエストバー　0157－31－3344

■調理技能コンクール会場

札幌ベルエポック製菓調理専門学校
札幌市中央区北１条西９丁目３－４

※日本調理、西洋調理、中国調理の３部門は３階の実習室で開催。
会場の都合により、一つの実習室で第１部、第２部に分かれて２部門の競技を実施する２部制となります。
９月５日の運営委員会で詳細が決定します。
カクテルについては、１階のカフェ実習室で１部門のみでの実施となります。

■課題（共通）

北海道の食材を生かした料理

部門別の主食材、副食材、指定容器を有効に活かして、日常の業務に利用できる作品を調理する

日本調理

郷土料理を新しくする
（焼物・煮物・口取りのどれか、二種）

食材の持ち味を生かし河豚と
にしんの可能性を見つける

味覚審査　有　だし・煮汁

中国調理

牛肉の新たな料理と旬のカスベを使用し
季節感を感じる中国料理に仕立てる

中国料理の技法で食材の魅力を引き出した一皿

皿は自由とし各自持参すること

西洋調理

道産所食材を使用したクリエイティブな
西洋料理（協会指定皿30㎝丸）

若手育成強化のため、
試食型（２人前）とし料理を発信する

カクテル

・テキーラブランコを20ml以上ベースとして使用したショートカクテル（60ml）
・デコレーション作成

テキーラブランコを使用したカクテルの普及
デコレーション作成時のカッティング技術の向上・器具の扱い・衛生

■出場資格

北全調の正会員（調理師）で、支部長推薦を受けた方から指名されます。

■表彰

各部門入賞者には、北全調理事長より賞状と最優秀賞として各部門１名に盾を授与。北海道知事賞として賞状と金・銀・銅のメダルが贈られます。

第58回（令和５年度）の金賞作品

日本調理

西洋調理

中国調理

金寿司
今井努
札幌市中央区北２条東７丁目
電話　二二一局二八〇八番

そば処
連合登録商標
東家寿楽
〒〇六四―〇八二一
札幌市中央区北二条西二十七丁目
電話　六一一局八六五九番