



第60回 調理技能コンクール

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。

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。

調理技能コンクール

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て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60回目を迎える北海道で最も歴史があり、権威のある調理技能コンクールです。

昨年度は、カクテルの部門の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、自己の技能を發揮し、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、ネットワーキング構築の場でもあります。

多くの方々へ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。

調理師全道研修大会役員(令和7年度)

大 会 長		小 泉 哲 也	理 事 長	副委員長	(競技担当)	工 藤 一 幸		常 務 理 事		
						坂 本 勝 彦				
						高 橋 宏 通				
副 大 会 長		葛 西 利 男	副 理 事 長	コンクール審査委員長		大 江 廣 嗣		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				
		上 原 芳 昭		大会運営委員		吉岡 将之		理事	勝木 剛	理事
		若 山 和 浩				大懸 信司		理事	木村 史能	理事
		山 崎 幸 雄				原 良一		理事	藤田 恵二	理事
		鹿 野 好 治				兼崎 義明		理事	本間 勇司	理事
大会運営委員長		葛 西 利 男	副 理 事 長	小林 英樹		理事	小澤 正直	理事		
副委員長	(競技担当)	飛 島 照 義	常 務 理 事	加藤 昌		理事	砂長谷洋子	理事		
		沼久内 義直								
		舟 橋 裕 司		西 泰秀		理事				

令和7年度の調理師全道研修大会について

経費削減と出場選手の負担軽減のため、調理技能コンクールと式典を別日に開催いたします。

■第60回調理技能コンクール

10月19日(日) 札幌ベルエポック製菓調理専門学校においてコンクール、作品展示、採点集計、表彰式を行います。(会場の移動はありません)
(コンクールは全て19日に完結し、選手の23日の式典の参加はありません)

■北海道式典

10月23日(木) 札幌グランドホテルにおいて北海道式典を開催します。
大会宣言、調理師の声発表、北海道社会貢献賞表彰式を実施し、終了後、懇親会を開催します。(調理技能コンクール作品の写真をプロジェクターで紹介予定)
(式典 午後3時30分～ 懇親会 午後5時～)

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

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。

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4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。

日本調理

次世代へ引き継ぐ新郷土料理
(椀と焼物か口取りのどちらか一品)

ふぐと鯨の可能性を引き出し
未来に残す郷土料理の提案

味覚審査 有 だし

西洋調理

道産食材を使用したクリエイティブな
西洋料理(協会指定皿30cm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

中国調理

身近な鮮魚ソイを使用し、中国料理の
技法3つ以上を駆使し熱菜に仕立てる

魚の消費量の落ち込みを、
新たな発想で消費者にアピールする

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・70ml)
・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

第59回(令和6年度)の金賞作品



総括責任者

日本	本間 勇司
西洋	舟橋 裕司
中国	本田 卓也
カクテル	西 泰秀

北海道調理新聞

発行所(二社)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 〇一一五一一一三三六
FAX 〇一一五一一一三五一
発行人 小泉 哲也
一部 二〇〇円

