



日本の食の魅力を発信する一流料理人  
「料理マスターズ」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

西日本エリア  
関西大会で  
認定受賞  
4商品

# 「料理マスターズブランド」認定品 プレゼンテーションステージ Presentation Stage

●認定受賞商品の展示・試食

●認定品受賞者によるプレゼンテーション

●料理マスターズ・トークショー

トークショー終了後、4点の受賞商品を使って3名のマスターズが開発したオリジナルレシピの試食(限定50名予定)があります。

12日(水) 13:00~14:00

13日(木) 14:00~15:30



西原金蔵氏  
パティスリー  
オグルニエ・ドール



森義文氏  
カハラ



川島宙氏  
レストラン・アコルドゥ



中東久雄氏  
草喰なかひがし



※詳細の内容およびスケジュールは裏面をご覧ください

## 2013年「料理マスターズブランド」認定品コンテスト

### 関西大会 認定受賞アイテム

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・料理マスターズの厳正な審査により、下記の4アイテムが初の「料理マスターズブランド認定品」に輝きました。

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、キズも等々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。

キングセルビー葡萄酒  
720ml  
カタシモ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。同量のぶどう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。

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。臼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。

奈葛葛城の八朔みかんの森  
ポロネーズ・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。大人になる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メイドにして苦味を味わえるようにしています。

日時▶平成25年9月11日(水)・12日(木)・13日(金) 10:00~17:00

会場▶インテックス大阪 2号館 A-25 ファベックス関西2013内 〒559-0034 大阪市住之江区南港北1-5-102

料理マスターズサポーターズ倶楽部

<http://ryori-masters.jp/>

今こそ注目!!  
これが日本の新しい「食のブランド」

料理マスターズ  
ブランド認定  
西大会2013

**9月11日(水) 受賞者によるプレゼンテーション**

13:00~14:00 / 15:00~16:00 の2回開催

「キングセルビー葡萄果皮720ml」カタシモワインフード(大阪府)

「山椒香味油97g」築野食品工業(和歌山県)

「奈良葛城の八朔みかんの森ポロネーズ・コンフィチュール」西川和利(奈良県)

**12日(木)**

**西原金蔵氏によるトークショー**

13:00~14:00

「アラン・シャペルの教えと料理マスターズ」

西原金蔵氏(第3回料理マスターズ受賞/パティスリー オグルニエ・ドール)

**13日(金)**

**料理マスターズ・トークショー**

14:00~15:30

「食と農をつなぐ料理の力 ~料理マスターズの趣旨と生産者支援~」

森 義文氏(第1回料理マスターズ受賞/カハラ)

川島 宙氏(第2回料理マスターズ受賞/レストランテ・アコルドゥ)

中東久雄氏(第3回料理マスターズ受賞/草喰なかがし)

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!!

「料理マスタースブランド」認定プロジェクト ◆ 今後のスケジュール

平成25年  
11月25日(月) **東北大会**

「料理マスタースブランド」認定コンテスト

審査委員長: 奥田政行(アル・ケッチャーノ)

審査委員: 伊藤勝康(ロレオール)/音羽和紀(オワレストラン)/森義文(カハラ)

シンポジウム 「食と農をつなぐ料理の力 ~食の力で復興支援(仮)~」

パネリスト: 榊原英資(青山学院大学教授)/八神純子(シンガーソングライター)

脇屋友詞(Wakiya-笑美茶楼)

モデレーター: 民輪めぐみ(料理王国編集長)

会場: ホテルメトロポリタン盛岡 ニューウイング4F

メトロポリタンホール (岩手県盛岡市盛岡駅前北通2-27)

平成26年  
2月22日(土) **九州大会**

「料理マスタースブランド」認定コンテスト

審査委員長: 柏田幸二郎(かさね)

審査委員: 梅原陣之輔(坐来 大分)/辺銀暁峰(辺銀食堂)

宮本健真(レストランテ・ミヤモト)

シンポジウム 「食と農をつなぐ料理の力 ~食材の宝庫九州からの発信(仮)~」

パネリスト: 奥田政行(アル・ケッチャーノ)/小泉武夫(東京農業大学名誉教授)

小山薫堂(放送作家)

モデレーター: 山本華世(テレビキャスター)

会場: 福岡市内で調整中

平成26年4月2日(水)・3日(木)・4日(金)

2014ファベックス「料理マスタースブランド」認定プロジェクトブース

**2013年度「料理マスタースブランド」認定品 プレゼンテーションステージ**

関西大会・東北大会・九州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。  
Eat Well, Live Well.  
**AJINOMOTO**

**AEON**

伊藤園

kikkoman  
おいしい記憶をつくりたい。

愛は食卓にある。  
**キューピー**

**SUNTORY**

**全農**

**ANA**  
A STAR ALLIANCE MEMBER

エネルギー・ソリューションズ  
**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  
一般社団法人日本養豚生産者協会

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/>