



「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

## 北海道 大会

2014年

日時

9/24(水)

会場

サッポロ  
ファクトリーホール  
札幌市札幌市中央区北2条東3丁目

主催：料理マスタースサポーターズ倶楽部

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。

### 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 ▶ 中道 博氏 (レストラン モリエール)  
大塚 健一氏 (ルゴロフ)  
菅谷 伸一氏 (レストラン マッカリーナ)  
脇屋 友詞氏 (Wakiya一笑美茶樓)

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



中道 博氏 大塚 健一氏 菅谷 伸一氏 脇屋 友詞氏

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

#### 15:00~16:30 ▶【第2部】料理マスタースシンポジウム

### 「生産者と食べ手をつなぐ料理の力 ~北海道の食・日本の食の魅力を発信」

モデレータ ▶ 犬養裕美子氏 (レストランジャーナリスト)  
パネリスト ▶ 北沢 正和氏 (職人館 館主)  
小泉 武夫氏 (東京農業大学 名誉教授)  
服部 幸應氏 (服部栄養専門学校 校長)



犬養裕美子氏 北沢 正和氏 小泉 武夫氏 服部 幸應氏

#### 16:35~17:00 ▶【第3部】審査結果発表・授賞式

私たちは、料理マスタースを応援します

#### ■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。

SUNTORY

全農

ANA  
A STAR ALLIANCE MEMBER

DAIMARU  
Matsuzakaya

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

#### ■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23人の料理人が料理マスタースを受賞しています。

# 料理マスターズブランド認定コンテスト 北海道大会 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

- ◆ **北海道地方で生産していること** 主原料を北海道で生産し、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。
- ◆ **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活かした」「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

2014年 8月7日(木)必着

- ◇ 応募を希望される方は、上の表に必要な事項をご記入の上、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。試食品を北海道内2ヶ所、東京都内1ヶ所の計3ヶ所にお送りいただけます。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。
- ◇ 第一次審査(8月中旬予定)を実施し、通過した品を対象に9月24日に本選(第二次審査)を行います。
- ◇ 9月24日(水)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けます。応募は9月24日(水)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けます。
- ◇ 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

### 料理マスターズサポーターズ倶楽部 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](mailto:info@ryori-masters.jp)

- 認定された加工品は、料理マスターズの写真とマークを付けて販売することができます。
- 2015年4月のFABEX東京2015(国内最大級のフードフェスタ)でバイヤー向けに商品のアピールができます。
- 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。
- 認定加工品には、料理マスターズが製品を使用したレシピを提案いたします。

皆さまのご応募をお待ちしています!!