



# 「料理マスタース ブランド」認定プロジェクト

第11回

# ブランド認定コンテスト

# & 料理マスタース シンポジウム

2023年

日時

6月18日(日)

会場

huug 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

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考えました。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」の目的です。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】コンテスト本選(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 ▶ 中東 久雄 氏 (草喰なかひがし)  
審査委員 ▶ 穴見 秀生 氏 (本湖月)  
川島 宙 氏 (アコルドゥ)  
小林 達也 氏 (オーベルジュ・ド・ぶれざんす 桜井)  
徳岡 邦夫 氏 (京都吉兆)  
松尾 慎太郎 氏 (狐柳)  
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)

### 「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



中東 久雄 氏 穴見 秀生 氏 川島 宙 氏 小林 達也 氏 徳岡 邦夫 氏  
松尾 慎太郎 氏 松尾 英明 氏 山口 浩 氏 山根 大助 氏 依田 英敏 氏

認定品は  
2023年10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。

### 15:00~16:30 ▶【第2部】料理マスタースシンポジウム テーマ：料理人と地域の協働活動(食と農と観光と)

シンポジウムパネリスト ▶ 奥田 政行 氏 (アル・ケッチャーン)  
音羽 和紀 氏 (オトレストラン)  
辺銀 愛理 氏 (辺銀食堂)  
尾坂 昇治 氏 (コンセプター株式会社 代表取締役)  
モデレーター ▶ 高橋 喜幸 氏 (料理マスタース倶楽部)



奥田 政行 氏 音羽 和紀 氏 辺銀 愛理 氏 尾坂 昇治 氏 高橋 喜幸 氏

### 16:35~17:00 ▶【第3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97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



特別協力：日本食糧新聞社