

料理マスターズブランド（RMB）認定コンテスト 2019 年度要領

料理マスターズ倶楽部

1. ブランド認定コンテストの趣旨

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や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けることはなかなか困難です。

そこで、日本が誇る料理マスターズ受賞者である料理人が、生産者、消費者、流通の視点を勘案しながら、独自のプロフェッショナルな知見を結集して活かしていこうということが、このプロジェクトの特徴であり、強みです。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・加工業者を評価し、「料理マスターズブランド」を認定することで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「料理マスターズブランド認定コンテスト」です。

2. 認定の対象となる加工食材および対象者

下記の 5 つの条件に該当する方であれば、どなたでも応募可能です。

① 原材料が国産であること

品目は農林水産物すべてを対象とし、原材料は原則として国産とします。

② 生産者と緊密に連携していること

加工品の製造に当たっては、個人・法人問わず、第一次産業に従事する生産者と緊密に連携していることが要件です。応募者は、原材料の生産者でも加工業者でもどちらで結構です。ただし、加工業者・流通業者が応募する場合、プレゼンテーションには生産者を同行することが求められます。

③ 新しいものの掘り起し

既に評判を得ている商品ではなく、これから出てくるような新しい品物を支援したいと考えています。応募の時点で、製造過程を確立し今後半年以内を目途に販売しようとしている加工品、もしくは、販売してから 1 年以内程度の加工製品を想定しています。

④ 商品開発のストーリー性

「その土地ゆえに作ることができた」「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。

⑤加工品であることの意味

第一次産品を加工することによって生のままの状態よりも価値が増すこと、つまり加工することに意味があることが必要です。「もったいない精神」を活かして、規格外品を商品化したことなどは1つの例です。

この認定への応募は、第一次産業の産品を原材料として加工あるいはそれを流通することに従事していれば、個人・団体を問いません。

3. 認定とその使用方法等

下記4. 審査方法によって認定された製品は「料理マスターズ料理人認定ブランド」として認定し、認定された製品には「料理マスターズブランド認定マーク」の使用が可能となります。基本的には1年間は無料で使用することができますが、それ以降は有料となります。使用に当たっては、料理マスターズ倶楽部とその取り扱いを協議します。

4. 審査方法

(1) 第一次審査(応募書類及び賞味調査に基づく選考)

提出された応募書類による審査に加えて、応募品を送っていただき、審査委員会のメンバーに味を審査してもらいます。書類審査とおいしさの両方の観点で、総合的に審査します。基本的に最大8組が第二次審査に進出します。

(2) 第二次審査(審査委員会による選考)

第一次審査で絞り込まれた候補者について、料理マスターズを受賞した料理人からなる審査委員会が第二次審査を行います。第二次審査では、生産者と加工を行っている個人・団体(生産者と加工者が同じ場合には生産者のみ)にプレゼンテーションをしていただき、専門的見地から客観的かつ公正に審査を行います。

(3) その他

① 審査に当たっては、書類の内容確認、追加資料等の提出のお願いや質問等、事務局から応募者本人や推薦者・賛同者・関係者に対してご連絡をさせていただくことがあります。このため、事務局からの連絡に適切かつ確実に対応できるようお願いいたします。適切な対応がなされない場合や一定期間連絡が取れない場合は、審査対象から除外することもあります。

② 受賞者決定前の候補者や審査状況に関するお問合せには、一切お答えできませんので、あらかじめご了承ください。

5. 審査の基準

審査に当たっては、主として以下の項目を総合的に判断して行います。

- (1) 「おいしい」こと、食味の優秀さ
まずもって、美味しくなければならず、単独食材でなくても組合せや加工によって美味しさが生み出されていること。
- (2) 独創的なビジネス発想や製品特性
発想の基点や流通プロセスにおいて、独自性や独創性が感じられること。
- (3) 環境への配慮
原材料や加工工程に環境フレンドリーな配慮がなされており、市場に出せない異形食材の活用など「もったいない」精神が活かされていること。
- (4) ストーリー性
製品が持つ物語性や発想意図、関わる人々の思いなどが秀逸であること。
- (5) 加工により魅力が高まっていること
天然のまま食するよりも、加工によって製品の優位性や食味が高まり、加工すること自体に魅力増大の起因があること。

6. 応募方法

応募に当たっては、所定の応募書類を作成していただく必要があります。

(1) 応募書類の種類

提出いただく書類等は次のとおりです。

- ① 応募用紙
- ② 調査票
- ③ 加工食材
- ④ その他

メニューやパンフレット、ホームページの写し等、取組の内容を具体的に示す書類がありましたら、添付して御提出ください(任意)。書式やデータ形式は自由です。

(2) 応募書類の提出

① 応募用紙及び調査票は、「料理マスターズ倶楽部」のホームページ(<http://www.ryori-masters.jp>)からダウンロードしてください。

② 必要事項を記入の上、郵送又は電子メールにて送付してください。なお、提出された応募書類に不備がある場合、審査対象から除外する場合がありますので、ご注意ください。

③ 提出された応募書類は返却いたしませんので、ご了承ください。

(3) 応募書類の提出・問合せ先

① 書類の提出先＝料理マスターズ倶楽部

・ 郵送の場合

住所：〒105-0012

東京都港区芝大門 1-7-4 トーア芝ガーデン 6階

T E L : 03-3568-2475

- ・メールの場合

アドレス：info@ryori-masters.jp

②加工食品の提出先

加工食品の試食用の宛先は別のところになりますので、応募書類を受理しましたら、改めて応募者の方にご連絡します。

(4) 応募期間

2019年3月25(月)～5月7日(火)

※期日までに必着でお願いいたします。

(5) 応募費用

応募に際して、手数料は一切かかりません。ただし、応募に必要な通信費（郵送料等）は応募者の負担とさせていただきます。

(6) その他

- ① 応募書類は、審査以外の目的には使用いたしません。
- ② 応募書類は、返却いたしません。

7. 受賞者の発表・授与式

(1) 受賞者の発表

すべての応募(書類が不備なものを除く)について、第一次審査を行います。

第一次審査を通過された方にのみ、第二次審査実施の日程等について、5月中旬頃までに事務局から御連絡いたします。

第二次審査の結果については、コンテスト当日に発表いたします。また、受賞者及び関係者の概要、実績、具体的な取組等については、授与式後ホームページ等で公表いたします。

(2) 授与式

受賞者に対しては、授与式において「料理マスターズ料理人認定ブランド」のマークの使用を認めます。

8. その他

(1) 受賞後の広報・PR等

受賞者の方に対しては、受賞後の広報・PR活動、各種イベント等へのご協力をお願いすることがありますので、あらかじめご了承ください。

(2) 受賞の取消し

審査応募に当たり虚偽の申告を行うなど、受賞者としてふさわしくない行為を行ったときには、受賞を取り消し、証書等を返納していただくこととなります。