



第61回 10月18日(日)に開催 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61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、カクテルの部門が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、ネットワーク構築の場でもあります。

多くの方々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8年度)

大会長	小泉 哲也	理事長	副委員長	(競技担当)	工藤 一幸 坂本 勝彦 高橋 宏通 本田 卓也	常務理事
副大会長	葛西 利男 安藤 勝広 大江 廣嗣 上原 芳昭 若山 和浩 山崎 幸雄 鹿野 好治 鈴木 康永	副理事長	コンクール審査委員長	安藤 勝広	副理事長	
大会運営委員長	大江 廣嗣	副理事長	コンクール採点確認委員	水木 登 吉田 郁雄	監 事	
副委員長	(競技担当)	常務理事	大会運営委員	吉岡 将之 大懸 信司 原 良一 兼崎 義明 小林 英樹 加藤 昌 西 泰秀	理事 勝木 剛 木村 史能 藤田 恵二 本間 勇司 小澤 正直 砂長谷洋子	理事 理事 理事 理事 理事 理事 理事

令和8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、昨年と同様に調理技能コンクールと式典を別日に開催いたします。

■第61回調理技能コンクール

10月18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18日に完結し、選手の22日の式典の参加義務はありません)

■北海道式典

10月22日(木)札幌パーク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(4部共通)

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)、又は準会員となり今後調理師免許取得を目指す方で、支部長推薦を受けた方。

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

※今年は全部門同じ時間帯で競技実施予定。
(詳細は9月3日の大会運営委員会で決定)

- ・日本調理 2階第1製菓実習室
- ・西洋調理 3階第2調理実習室
- ・中国調理 3階第1調理実習室
- ・カクテル 1階カフェ実習室

日本調理

次世代へ引き継ぐ新郷土料理
(お椀と前菜)

北海道を代表する食材を引き出し
未来に残す郷土料理の提案

味覚審査 有 だし

西洋調理

北海道の秋の食材を使った創作料理
(協会皿皿30cm)

北海道の食材を西洋料理の技法を
利用して技術の向上を図る

中国調理

オリジナルの醤(じゃん)を作り道産の
真ふぐをメインにした熱菜を仕立てる

- 1 近年北海道で漁獲量が増している真ふぐを使用し魅力溢れる中国料理を作り需要喚起を促す。
- 2 創意工夫をしてオリジナルの醤を作り自分だけの味を作る。

カクテル

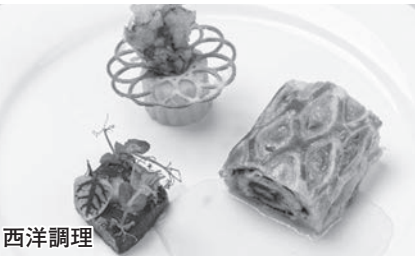
- ・テキーラブランコを20ml以上ベースとして使用したショートカクテル(60ml・70ml)
- ・デコレーション作成

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60回(令和7年度)の金賞作品



日本調理



西洋調理



中国調理

総括責任者(部門審査委員長)

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 〇一五二一三三六
FAX 〇一五二一三五五
発行人 小泉 哲也
一部 二〇〇円

