



「料理マスタース ブランド」認定プロジェクト

ブランド認定品コンテスト & 記念シンポジウム

九州 大会

2014年

日時

2/22(土)

会場

中村学園大学

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

13:30~15:50 ▶【第1部】コンテスト第2次審査・ノミネート品のプレゼンテーション

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

審査委員長 ▶ 柏田幸二郎 氏 (かさね)
審査委員 ▶ 梅原陣之輔 氏 (坐来 大分)
 辺銀 暁峰 氏 (辺銀食堂)
 宮本 健真 氏 (レストラン・ミヤモト)
モデレータ ▶ 三成 由美 氏 (中村学園大学教授)



柏田幸二郎氏 梅原陣之輔氏 辺銀 暁峰氏 宮本 健真氏 三成 由美氏

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

16:00~17:15 ▶【第2部】記念シンポジウム
「生産者と食べ手をつなぐ料理の力」

パネリスト ▶ 奥田 政行 氏 (アルケッチャーノ)
 小泉 武夫 氏 (東京農業大学名誉教授)
 小山 薫堂 氏 (放送作家)
 徳井 教孝 氏 (産業医科大学教授)
モデレータ ▶ 山本 華世 氏 (テレビキャスター)



奥田 政行氏 小泉 武夫氏 小山 薫堂氏 徳井 教孝氏 山本 華世氏

17:30~18:00 ▶【第3部】審査結果の発表、総評

■ 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 九州大会 本選

日時 **2014年2月22日(土)**

- ◇13:30～15:50 第2次審査(プレゼンテーションと質疑 ※12:45開場)
- ◇16:00～17:15 記念シンポジウム
- ◇17:30～18:00 審査結果の発表・講評、授賞式
- ◇18:00 閉会

会場 **中村学園大学** 西1号館10階 大講義室
福岡県福岡市城南区別府5-7-1

応募の対象となるもの

- ◆九州地方および沖縄県で生産していること
主原料を福岡・大分・宮崎・佐賀・長崎・熊本・鹿児島・沖縄の8県のいずれかで生産し、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、原則として発売開始から1年以内、もしくは今後半年以内を目処に販売開始する製品とします。
- ◆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

- ◇応募を希望される方は倶楽部 HP (<http://ryori-masters.jp/>)より応募要項・応募用紙をダウンロードしてください。
応募要項をよくお読みいただき、応募用紙にご記入の上、下記の応募先までご提出ください。
- ◇第一次審査では審査委員による実食審査を行います。試食品を審査委員と事務局(計3ヶ所)にお送りいただきます。
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1次審査(1月予定)を実施し、通過した品を対象に2月22日に本選(第2次審査)を行います。
- ◇2月22日(土)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きます。
応募は2月22日にご参加いただける方に限らせていただきます(上記スケジュール参照)。
- ◇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きます。
- ◇応募は生産者、加工者どちらからでも可能です。
- ◇応募書類の締め切りは**2014年1月13日(月)必着**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

料理マスターズブランド認定プロジェクト 九州事務局

日本食糧新聞社
九州支局

〒812-0023 福岡県福岡市博多区奈良屋町1-1
ヤシマ博多ビル10F
TEL: 092-291-1790

- 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。
- 2014年4月のFABEX東京2014(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。
- 2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!!