

## 第35回 全国日本料理コンクール 出場者募集 - 未来を紡ぐ、日本料理の挑戦者たちへ -

伝統を未来へ、そして新境地へ。日本料理の技と精神を継承しながら、現代の価値観に応える革新を競い合う舞台として、「第35回 全国日本料理コンクール」を開催いたします。本コンクールでは3部門を設置し、いずれの部門においても「持続可能性を考慮した日本料理」を共通テーマとし、食材選択・調理法・ストーリー性を踏まえた創造性ある作品を募集します。

- ・郷土の味わいを現代へ昇華する【郷土料理部門】
- ・日本料理の新たな可能性を追求する【現代日本料理部門】
- ・未来の地球と食文化をつなぐ【サステナブル部門】

技を磨き、思いを込め、世界に誇れる日本料理をつくり上げてきた皆さまへ。未来の食文化を切り拓く料理人として、この大舞台に挑んでみませんか。

### ■ コンクール名称

第35回 全国日本料理コンクール — 日本料理文化の今日と明日 —

### ■ 開催日時・会場

2026年 3月21日（土）サンケイプラザ 4階・ホール

（地下鉄 大手町駅／JR 東京駅 丸の内北口 下車）

〔一般公開：12:30～15:30／表彰式：13:30～〕

### ■ 表彰

本選審査の結果、部門ごとに

農林水産大臣賞／国土交通大臣賞／東京都知事賞 をはじめ、

大臣賞・協賛団体賞など各賞にふさわしい出場者を選出し、賞状を授与いたします。

受賞作品は、今後の日本料理界を牽引する存在として広く紹介されます。

部門	条件	申込数
郷土料理	<p><input type="checkbox"/> 日本料理の根底にある気候風土・文化・郷土性を基盤とし、地域特産物を活用した郷土料理を展示すること。</p> <p><input type="checkbox"/> <u>一人前原価2,500円以内</u>。献立内容は自由で、<u>コース料理に限らない。最大3人前まで展示可</u>。</p> <p><input type="checkbox"/> 料理概要是「全体コンセプト」と「特に力を入れた2品」との関連性を、指定用紙1枚（400字以内）に記載すること。</p> <p><input type="checkbox"/> 特に力を入れた2品には指定の目印（当日配布）を付すこと。</p> <p>(※) 「1品」とは、コース料理を構成する各料理（例：前菜、刺身、煮物、焼き物、蒸し物、揚げ物、甘味など）の1単位を指す。なお、1皿の中に複数の料理が盛り付けられている場合でも、その全体をもって「1品」とみなす。</p>	25

<p>現代日本料理</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 野菜・肉・魚介類をはじめ、新素材の活用等も含む実用的な日本料理を展示すること。</li> <li><input type="checkbox"/> <u>一人前原価4,000円以内</u>。コース料理とし、<u>最大3人前まで展示可</u>。</li> <li><input type="checkbox"/> 料理概要は「全体コンセプト」と「特に力を入れた2品」との関連性を、指定用紙1枚（400字以内）に記載すること。</li> <li><input type="checkbox"/> 特に力を入れた<u>2品中1品に「御椀」を含めること</u>。</li> <li><input type="checkbox"/> 特に力を入れた2品には指定の目印（当日配布）を付すこと。</li> </ul> <p>（※）「1品」とは、コース料理を構成する各料理（例：前菜、刺身、煮物、焼き物、蒸し物、揚げ物、甘味など）の1単位を指す。なお、1皿の中に複数の料理が盛り付けられている場合でも、その全体をもって「1品」とみなす。</p>	<p>3 1</p>
<p>サステナブル ～未来を考え る日本料理～</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> SDGsの17項目のいずれかを考慮した日本料理を展示すること。</li> <li><input type="checkbox"/> <u>一人前原価1,000円以内</u>。献立内容は自由。</li> <li><input type="checkbox"/> 展示は<u>「一人前として完結する料理を一つの器（皿・鉢・椀・箱等を含む）に盛り付けたもの」</u>を基本とする。 ※器の形状や素材は自由とするが、全体として一人前の提供量を超える作品は審査対象外とする。</li> <li><input type="checkbox"/> 料理概要は、該当するSDGs項目（複数選択可）および配慮した点を指定用紙に400字以内（箇条書き可）で記載すること。</li> </ul> <p>（注）器内に複数の要素や小品が盛り付けられている場合でも、全体で一人前に収まるものは「1品料理」とみなす。</p> <p>※サステナブルの考え方については別紙参照。</p>	<p>3 3</p>

出展対象：プロの調理師全般

出展コマ：縦90cm×横90cm×高さ50cm

（※サステナブル部門は、縦90cm×横60cm×高さ50cm）

出展受付期間：2025年12月1日～2026年1月31日（土）<必着>

献立提出締切：2026年2月8日（日）<必着>

参加費：11,000円（※申し込み後、払込用紙等を当会より郵送します）

申し込み先：日本料理研究会

電話：03 - 3545 - 1651／ファクス：03 - 3545 - 1653

Mail : [info@nihonryori-ken.or.jp](mailto:info@nihonryori-ken.or.jp)

2026年1月31日（土）申込締切

第35回全国日本料理コンクール  
参加申込用紙

●出展部門（いずれか1つに○）

郷土料理・現代日本・サステナブル

●参加費振込（どちらかに○）

郵便局振込 / 銀行振込

●出展者名：

勤務先名：

勤務先住所：

●献立用紙等送付先（住所orメールアドレス可）

〒

Mail:

●緊急連絡先（献立内容等確認のため必ずお願いします）

携帯：