

## 第三回全国ふぐ料理コンテストのご案内

これまでふぐ料理を作ってこられた方は勿論のこと、ふぐを扱ったことがない方達も是非広くご参加いただき、様々なジャンルの料理でこれからの定番・スタンダードとなるような新しいふぐ料理を提案してくださることを期待しております。

【応募受付】 令和7年4月1日(火)~5月31日(土)

※受付登録はグーグルフォームでのみ受付

【一次審査課題提出締切】 6月6日(金)必着 ※課題提出は郵送でのみ受付

【最終審査開催日】 令和7年8月25日(月)

【会場】 後藤学園武蔵野調理師専門学校

【主催】 NPO 法人ふぐ食応援大使の会

【共催】 一般社団法人全国ふぐ連盟

【後援】

【協力】 一般社団法人日本イタリア料理協会

公益社団法人日本中国料理協会

コンテストの実施概要について

【目的】

料理ジャンルを越えてフグ食文化を広げ、新しいスタンダードとなるようなふぐ料理の開発を目的とする。

【参加対象】

日本在住の方 (年齢制限なし)

(過去に優勝した方は除く)

【競技部門】

西洋料理(フレンチ・イタリアン・エスニック料理、他)、中国料理、日本料理

【競技テーマ】

ふぐ料理の可能性を広げ、素材としてのふぐを活かした、新しいスタンダードとなるふぐ料理の創作

【選考方法】

※すべての料理でふぐの身とアラの部位を必ず使用すること

●一次審査：書類審査（24名選出）

作文と創作した料理の資料（メニュー名、メニューの説明、調理時間、レシピ、料理写真）

作文：競技テーマについて料理人としての考え

料理：競技テーマに沿ったメニュー1種類を創作

※使用するふぐはトラフグ以外でも構わない。

※除毒済のふぐを各自で調達すること。

※免許がなくても生・冷凍の処理済ふぐを  
通販等で購入可

●二次審査：書類審査（12名選出）

料理の資料（メニュー名、メニューの説明、調理時間、レシピ、料理写真）を提出

※一次審査の出品料理を改良したメニュー 1種類を創作

※当法人で材料の生の処理済フグを提供

●最終審査：実技審査

二次審査で提出した料理1種類を実際に調理

制限時間1時間30分以内で調理（撮影用＋試食用）

※当法人で材料の生の処理済フグを提供

総合審査の上位から順に優勝、準優勝、3位を決定

※最終審査の参加者には会場までの交通費を  
一部補助予定（規定あり）

優勝：1名 賞金10万円、トロフィー、  
水産庁長官賞

準優勝：1名 賞金5万円、トロフィー、  
NPO法人ふぐ食応援大使の会会長賞

3位：1名 賞金5万円、トロフィー、  
NPO法人ふぐ食応援大使の会会長賞

入賞：9名 記念品、(一社)全国ふぐ連盟会長賞

**【審査委員】**

三國清三 オテル・ドゥ・ミクニ・オーナー  
NPO 法人ふぐ食応援大使の会会長  
片岡護 リストランテアルポルト・オーナー  
(一社)日本イタリア料理協会会長  
脇屋友詞 wakiya 一笑美去茶樓・オーナー  
(公社)日本中国料理協会会長  
村田吉弘 「菊乃井」三代目  
日本料理アカデミー名誉理事長  
木村真季 柴田書店 編集委員

**【課題郵送先】**

〒273-0866 千葉県船橋市夏見台 3-4-16 鮎清内  
「NPO 法人ふぐ食応援大使の会」  
全国ふぐ料理コンテスト事務局宛 担当：朝倉

**【問合せ先】**

TEL 03-5818-1107