

第12回 全国中華料理コンテスト 入賞者発表



2024年度 第12回コンテスト表彰の様子

全国中華料理生活衛生同業組合連合会主催、厚生労働省後援の「第12回全国中華料理コンテスト」が、令和6年10月、全国中華料理業福井大会会場で開催された。

コンテストは、組合員個々人の調理技術の向上を促すことはもちろん、新たな中華料理の可能性を見いだして消費者に提供し、個店の振興につなげると共に、組合自体の活性化に資する目的で開催されている。

◆応募部門は、一品料理を中心とした「料理の部」と、麺料理や丼物、ランチメニューなどの「麺飯の部」の2部門。それぞれ、最優秀賞（厚生労働大臣賞）1点、金賞（全中連会長賞）2点、銀賞（全中連賞）3点が選出されるもの。

◆今年度は「ホタテ漁師さん応援企画」として、帆立を食材テーマとして開催。全国の組合から厳選された34作品が寄せられ、厳正な審査の結果、料理の部は、香川県組合「中国料理 北京」所属、宇良康太郎氏の「三彩扇貝（3種の味 彩りホタテ）」が、

麺飯の部では、高知県組合「ザ クラウンパレス新阪急高知」所属、岩村聖彦氏の「柚香扇貝伊府麵（柚子香る帆立の旨味麵）」が、最優秀作品賞（厚生労働大臣賞）に輝いた。

また、金賞は、料理の部で大阪府組合、森章洋氏の「貝柱醸模排翅（ホタテ貝柱と金糸瓜のフカヒレ姿見立て）」、香川県組合、長谷川良多氏の「麻辣扇貝（ホタテと野菜のトマトチリソース）」が、麺飯の部は、群馬県組合、成澤純一氏の「雑穀米リゾット炒飯」と富山県組合、濱西吾一氏の「椒麻扇貝冷麵（冷製パスタ風帆立入り冷やし中華）」が受賞した。

料理の部 最優秀賞（大臣賞）受賞作品

作品名：三彩扇貝（3種の味 彩りホタテ）



応募者：宇良康太郎
所属：香川県組合
店舗：中国料理北京

香川県高松市片原町
2-8
☎087-822-2141

麺飯の部 最優秀賞（大臣賞）受賞作品

作品名：柚香扇貝伊府麵（柚子香る帆立の旨味麵）



応募者：岩村 聖彦
所属：高知県組合
店舗：ザ・クラウン
パレス新阪急高知
高知県高知市本町
4丁目2番50号
☎088-873-1111

料理の部 金賞 受賞作品

作品名：貝柱醸模排翅（ホタテ貝柱と金糸瓜のフカヒレ姿見立て）



応募者：森 章洋
所属：大阪府組合
店舗：CHINA 進

大阪府東大阪市永和
2-2-29
☎06-4307-4580

麺飯の部 金賞 受賞作品

作品名：雑穀米リゾット炒飯



応募者：成澤 純一
所属：群馬県組合
店舗：チャイニーズダイニング
天壇
群馬県前橋市昭和町
3丁目34-26
☎027-237-3437

料理の部 金賞 受賞作品

作品名：麻辣扇貝（ホタテと野菜のトマトチリソース）



応募者：長谷川 良多
所属：香川県組合
店舗：中華料理 彩宴

香川県高松市塩上町
12-1
☎087-833-0016

麺飯の部 金賞 受賞作品

作品名：椒麻扇貝冷麵（冷製パスタ風帆立入り冷やし中華）



応募者：濱西 吾一
所属：富山県組合
店舗：我家的厨房
Big5
富山県富山市新富町
1丁目4-1・51ビル
☎076-431-8076