

歴代金賞受賞者一覧

回	部門	所属	店名	応募者	作品名
第1回 2013年度	料理の部	愛知	中華料理 蓬萊	三上 洋輝	虾仁芒果(エビの香草パン粉焼きマンゴーチリソースかけ)
		東京	華栄	黒川 栄崇	大根の海鮮蒸し春巻き
		高知	マンダリンコート	岩村 聖彦	美味茉莉花香燻鳩(ジャスミン香る地鶏の燻製 蒸し野菜と共に)
	麺飯の部	兵庫	斗理	黄 棟和	紅椒拌麺(ピリ辛混ぜそば)
		岩手	ラーメン 一楽	伊藤 隆志	二刀流どん麺
	富山	ワンフー滑川店	山口 昭夫	根菜湯麺(根菜具だくさん煮込みラーメン)	
第2回 2014年度	料理の部	千葉	中華菜彩 志龍	座間 浩一	太極彩海鮮(海の幸、エビと魚の太極仕立て)
		東京	華空間	伊藤 謙	美味海鮮四宝(四種の海の恵み 雪中人参ソース)
		高知	アジア デ チャイナ	佐々木智浩	冬菜素扣肉(豆腐とジャガイモの豚肉仕立て冬菜風味)
	麺飯の部	愛媛	のっぴんらー麺	源田 晃一	愛媛の愛ある鯛らー麺
		香川	中国料理北京	中井 和人	讃州菜四大麺技(香川大地のめぐみ中国四大麺技と共に)
	宮城	中国料理 花房	伊藤 功巳	海老のふわとろ卵ご飯	
第3回 2015年度	料理の部	大阪	中央軒 心斎橋店	臼井 哲也	蟹肉豆腐(ふわふわ玉子豆腐のカニきのこあんかけ)
		東京	東興 華空間	伊藤 謙	真鯛のソテー フカヒレと蟹、カブのあんかけ
		香川	中国料理 北京	中井 和人	黒酢讃岐橄欖豚(讃岐オリーブ豚の黒酢酢豚 季節野菜添え)
	麺飯の部	岐阜	中国料理 一番楼	曾我 泰弘	彩々怪味麺(摩訶不思議! 四川八味ヘルシー麺)
		宮城	中国料理 大鵬	小野寺保夫	冷時炒和菜麺(冷し野菜麺)
	岩手	盛岡居酒屋 遊食屋FUJI	藤原 和広	彩り野菜とヘルシー春雨麺	
第4回 2016年度	料理の部	大阪	敦煌 北新地店	阿南 正法	茄子の彩り野菜の挟み揚げ
		東京	華栄	黒川 栄崇	16時間じっくりと手をかけた中華おでん
		愛媛	中国割烹大岩小坂店	高智 優	秋彩四方竹猪肉捲(秋の味覚四方竹の甘とろ豚巻き竹の子仕立て)
	麺飯の部	東京	信華園	富永 直樹	海南鶏炒飯(海南チキンライス風サラダ炒飯)
		東京	華栄	黒川 栄崇	涼湯麺
	宮城	中華レストラン雅山	尾形 功	糖醋蛋皮捲飯(甘酢ごはんとアボカドのコラボ)	
第5回 2017年度	料理の部	愛知	翠園	曹 躍進	火炙鯛魚(鯛の芳醇はさみ蒸し)
		宮城	中華レストラン雅山	尾形 功	海鮮蒸蛋白捲(海の幸卵白巻きパプリカソース)
		岩手	盛岡居酒屋 遊食屋FUJI	藤原 和広	盛岡冷麺の彩りサラダ麺(岩手の山ぶどう冷スープ仕上げ)
	麺飯の部	愛知	駅前飯店	南田 栄治	芙蓉烏龍糙米炒飯(烏龍玄米炒飯の卵白あんかけ)
		埼玉	浦和菜館	関 浩志	冷拌毛豆米粉(冷やし枝豆ビーフン)
	大阪	敦煌 北新地店	阿南 正法	ズワイ蟹とトマトのヘルシー炒飯	

歴代金賞受賞者一覧

回	部門	所属	店名	応募者	作品名
第6回 2018年度	料理の部	愛知	中国料理キョンキョン	幸村和弘	北海甜瓜炒牛肉(ハーブが香る牛ヒレ肉と北海道メロンのサラダ風炒め)
		高知	新中国料理 彩華	中津一人	緑茶青菜肉菜捲(はちきん地鶏のチンゲン菜包み蒸し沢渡茶あん)
		兵庫	神仙閣	長井信行	豆腐の蒸し物 鯛刺身と肉味噌添え
	麺飯の部	岩手	遊食屋FUJI	藤原和広	ふるさとの山に向ひて ~盛岡冷麺スープ餡かけ納豆炒飯~
		兵庫	Ling You良友	陳 日安	豆腐干麺の低糖質和えソバ
		愛知	駅前飯店	南田栄治	特製海部乾拌麺(小松菜めんdeあまのませそば)
第7回 2019年度	料理の部	香川	中国料理 北京	中井 和人	青蛙冬瓜(冬瓜のエビすり身詰め貝柱とズワイガニ蒸しスープ仕立て(4人前))
		富山	中国菜館 梨花	瀧上 紀美	富山湾四季の恵み
		岐阜	中国料理 一番楼	曾我 泰弘	蒸海鮮蔬菜薄餅(海の幸の蒸籠蒸し ベジタブルクレープ包み 二種ソースで)
	麺飯の部	宮城	中華レストラン雅山	尾形 功	赤魚の蒸しタピオカ入りパイナップルソース
		愛媛	中国料理 胡桃	喜舎場盛孝	什景鍋煎糯麦飯(もち麦ご飯のおこげ風五目あんかけ)
		東京	楽園菜館	祭 晶雄	軟蟹咖喱刀削湯麺ソフトシェルクラブのトマトカレーラーメン)
神奈川	味の散歩 中華村	久保田将士	冷やし豆乳担々麺		
第8回 2020年度	料理の部	香川	長江SORAE	石原豪士	黒香水餃(黒ニンニク香る 水餃子)
		香川	日本料理 新	松久 真大	ヘルシー茶巾水餃子
		富山	ビックチャイナ	東 賢治	富山産食材、薬膳料理盛り込み
	麺飯の部	東京	華空間	伊藤 謙	渡り蟹の辛味和え麺
		高知	アジアデチャイナ	佐々木智浩	檸檬黒椒肉丸麺(肉団子の汁そば・黒胡椒とスッキリレモンの風味)
岩手	盛岡杉生園(さんせいえん)	藤原清史	自家製味噌 いわて彩(イロドリ)つけ麺		
第9回 2021年度	料理の部	香川	中国料理 桃妃	矢城 博徳	鯛の梨ソース
		宮城	中華レストラン 雅山	尾形 功	雪包蒸鮮魚(生真タラの泡雪のせ蒸し)
		愛媛	雁飯店中国割烹大岩	高智 優	素東坡肉(豆腐と野菜のヘルシー東坡肉仕立て)
	麺飯の部	東京	中華名菜 上海菜館	真田 照久	ロカボ焼きそば彩り
		香川	中国料理 北 京	中井 和人	讚州煨麺(オリーブ地鶏と瀬戸内レモンの鶏白湯麺)
東京	中華名菜 上海菜館	真田 照久	彩り野菜と海鮮のロカボ炒飯		
第10回 2022年度	料理の部	兵庫	Liang You 良友	潘 正良	まるごとトマトの器で蒸し麻婆豆腐
		高知	ザ クラウンパレス新阪急高知	岩村 聖彦	美麗流汗香辣鶏(五感で味わう~四万十鶏の発汗~カレー仕立て)
		香川	中國酒家	関 雅紀	豉汁瀬戸内海鯛(瀬戸内海の鯛 豆鼓ソース 2種の味わい)
	麺飯の部	香川	中國酒家	関 雅紀	本格中華料理屋のヘルシー冷麺
		香川	中華料理 彩宴	長谷川良多	紅葉頭涼面(蒸し鶏とビーツの豆乳冷麺)
兵庫	群愛飯店本店	施 蓮華	沙拉粉条(板春雨のサラダ和え)		

歴代金賞受賞者一覧

回	部門	所属	店名	応募者	作品名
第11回 2023年度	料理の部	東京	高社郷	水野猛久	トマト・ブロッコリー・えびの塩味炒め
		福島	石林	植木清人	鶏胸肉ステーキ サツマイモシルクソースかけ
		香川	中国料理 北京	森 松栄	瀬戸内海産天然鯛の煎り焼き塩レモンソース
	麺飯の部	香川	長江SORAE	石原 豪士	涼南京猫耳(カボチャの冷製中国/パスタ)
		愛媛	中国割烹大岩	坪内 譲治	真鯛とヘルシー野菜たっぷり刀削麺
		東京	四川台湾厨房 銀河	東山 政一	台湾風あんかけ炒飯
		群馬	チャイニーズダイニング天壇	成澤 純一	甘鯛のドライカレー炒飯