NEWS
新着情報

2024.08.09	TV特別番組放映のお知らせ
2024.06.16	ファイナルを終えて
2024.05.19	シェフ・オブ・ザ・イヤー・オキナワ2024準決勝終了、決勝進出3名が決定！
2024.05.01	シェフ・オブ・ザ・イヤー・オキナワ2024準決勝進出8名と二次審査料理をご紹介☆
2024.04.23	二次予選審査会開催

新着情報一覧

食は時代とともにある。
さあ、現代（いま）を映そう
食の明日をつくる
食の未来をつくるのはあなたです

熱意あふれる料理人の
ご応募をお待ちしております。

エントリーフォームへ
（※受付は終了しました）

受け継がれてきた伝統的な食文化を継承し、さらに発展させ魅力ある食の開発を目指して。

観光産業を支える大事な柱であり、「ヌチグスイ」という言葉があるように県民の健康を支えてきた沖縄の食文化。
しかし、時代の変化や人材不足・育成不足などによりその大事な「食」が崩れかけているのも事実です。

沖縄の食文化を支える地産地消の取り組み。
そして、恵まれた気候風土で育まれた農林水産物は、特殊性や品質に高いポテンシャルを秘めています。
その地域性を生かした料理の開発、地元生産者と料理人の情熱と共に、沖縄の食文化を国内外へ発信すべく、第二回となる「シェフ・オブ・ザ・イヤー・オキナワ2024」を開催致します。

料理のジャンルを超え、味を追求し、技術や表現力を高め合い、交流することで、飲食産業の活性化と、観光立県沖縄の将来を担う料理人材の発掘と育成に繋げます。

大会概要

実施概要

主　催	沖縄県調理師会
運　営	シェフ・オブ・ザ・イヤー・オキナワ2024 実行委員会
協　賛	賛助会員 大手関連企業
後　援	沖縄県、内閣府沖縄総合事務局、那覇商工会議所
協　力	
開　催	２０２４年４月～６月
会　場	沖縄調理師専門学校、琉球調理製菓専門学校

実行委員会

総合アドバイザー	大城正順（沖縄県調理師会名誉会長）
実行委員長	小林光栄（企画運営、審査統括責任者）
実行副委員長	島袋賀政（沖縄県調理師会副会長）
実行委員	與座敏光　前川孝夫　鈴木即　前森裕人　木田真由美 古堅憲正　瑞慶覧篤　新川守晃　知花一史 クラブ・マエストロ・オキナワ　株式会社ブレーン沖縄
企画・制作	株式会社ブレーン沖縄

審査委員

審査委員長	照屋寛幸（沖縄県調理師会会長）
審査委員	[和・琉] 照屋寛幸、知念司 [中　華] 三澤陽一、山川博之、與座敏光 [洋　食] 植村慎太朗、小林光栄 [製　菓] 翁長良和、諸見里 [ソムリエ] 前森裕人、平瀬すみ枝

エントリーフォームへ
（※受付は終了しました）

QUALIFICATION
応募資格

沖縄が世界に誇る料理を創りだそう！

1. 沖縄出身者または沖縄に2年以上在住し、沖縄愛にあふれ、情熱と誇りを持った経験10年以上（専門学校期間含む）の料理人
2. 和・洋・中、琉球料理等ジャンル問わず
3. 企業・団体等に所属している場合は承認を得ていること
4. 開催するすべての審査、収録等に参加できること
5. グランプリ、準グランプリ、各部門賞作品は主催者の帰属とし、全県的な販売の推奨、レシピや商品制作、講習会等の協力ができること
6. 各賞受賞者の作品は、所属事業所で一定期間提供できること

JURYS
実行委員及び審査員

植村 慎太朗
Le Bistro Montmartre
オーナーシェフ

大城 正順（総合アドバイザー）
沖縄県調理師会 名誉会長、ザ・ブセナテラス 名誉総料理長

翁長 良和
全日本司厨士協会 沖縄県本部副会長、沖縄県洋菓子協会 常務理事、ジ・ウザテラス ビーチクラブヴィラス シェフ アッシスタントグループリーダー

木田 真由美
株式会社 吉田矢 代表

小林 光栄
沖縄県調理師会 副会長、La Maison Claire 1853 オーナーシェフ

島袋 賀政
沖縄県調理師会 副会長、全日本司厨士協会 沖縄基本部理事長

瑞慶覧 繁
Restaurant B・B・R オーナーシェフ

鈴木 昭
琉球調理師業界門学校 調理専門士科・調理師科 主任

知念 司
沖縄県調理師会 理事、株式会社ゆうづき 代表

知花 一史
沖縄県調理師会 副会長、割烹ちばな 店主

照屋 寛幸
沖縄県調理師会 会長、EMウェルネス 暮らしの発酵ライフスタイルリゾート 料理場長

古堅 憲正
ホテル日航アリビラ 料飲部 洋食料理長

前川 孝太
沖縄調理師専門学校 副校長

前川 守見
ノボテル沖縄那覇 総料理長

前森 裕人
JSA認定シニアムムリエ、株式会社クラシコ代表

三浦 陽一
ロワジールホテルの調理部副総料理長兼中華料理長

諸見 晃
沖縄県洋菓子協会 会長、パティスリーモロミ代表

山川 博之
常滑焼物炭窯 レストランPEACE 料理長

與座 敏光
日本中国料理協会 沖縄地区本部 相談役、琉球料理伝承人

ENTRY

エントリー方法

応募フォームに必要事項を記入の上調題料理の情報をお送りください。
以下の応募規定をご確認の上ご応募ください。
エントリー時点で応募規定に同意されたものとみなします。必ずお読みください。

応募期間：2024年2月1日（金）～3月15日（金）

一次予選課題

書類審査
沖縄産産ブダイ（イラブチャー）を主材とし、一人分原価1,000円以内であなたが沖縄の食として最も紹介したい料理を制作してください。料理名とレシピ、1人分皿盛の写真、その料理に対する思いを300字以内で綴り提出してください。

※応募費用3,000円を事前に振り込みお願いします。

【 振り込み先 】
沖縄海邦銀行 本店 普通 929806
シェフ・オブ・ザ・イヤー・オキナワ実行委員会

※応募費用（書類審査含む）について、10,000円から3,000円に変更致します。
書類審査の通過者は、実技審査費用として（ご辞退から決勝までの費用含む）10,000円をお支払いします。
※原価一人分1,000円以内とします。
※二次予選の試食審査は60分以内で制作となりますので、その時間も考慮して作業してください。
※エントリー時に提出していただく料理写真は1人前の写真でお願いします。
※材料費は ご自身でご負担下さい。
※和食、洋食、中華等のジャンルを問わず、応募者本人のオリジナルに限ります。
※主催者が再現、出版、商品化等を行うことに支障のないもの。

二次予選（試食審査）

・書類審査の沖縄産産ブダイ（イラブチャー）料理を60分以内で制作してください。
・3名分を制作いただきます。1名分は応募写真同様の一人盛り一皿（撮影用）、2名分は審査員の試食用として、小皿7皿に分けて盛り付けください。
・ブダイ（イラブチャー）、副菜共に未加熱のものを持ち込み調理してください。
・提出された写真の器と同じものを3皿準備してください。
・会場にはスチームコンベクションオーブンの用意がございませんのでカトオーブン、2段式蒸し器をご使用ください。

準決勝

・テーマ食材：アグーの皮つき三枚肉（会場準備）
・アグーの皮つき三枚肉（会場準備）を主材料とした料理を90分以内で制作してください。
・4名分制作で、プレゼン用一人盛りを一皿。試食用3名分を小皿7皿に分けて盛ってください。
・副菜、調味料共にできる限り県産品を使用してください。
・低温調理は不可とします。会場にはスチームコンベクションオーブンの用意がございませんのでカトオーブン、2段式蒸し器をご使用ください。
・器は自由ですが4箇同じものとします。器の大きさは、丸皿直径31センチ以内、他は外径120センチ以内とします。
※アグーは下処理しての持ち込み可能
※圧力鍋の持ち込み可能

決勝

テーマ食材：前菜/県産車海老、肉/県産和牛のタン、甘味/ゴーヤー、島豆腐、卵、黒糖、自由/もずく、モロヘイヤ（すべて会場準備）

エントリーフォームへ
（※受付は終了しました）

EXAMINATION

審査方法

一次予選	二次予選	準決勝	決勝
書類審査	試食審査	試食審査	試食審査
3月16日～31日	4月21日（日）	5月19日（日）	6月16日（日）

※台風接近時は延期となる場合もございますので予めご了承ください。

SPONSORSHIP

スポンサー

沖縄ボンビーンパン総本店
シママース本舗

前森歯科医院

沖縄ガス

福岡県土建業
エヌズ

福岡県八女市
太平山安國寺

有限会社 新

業務用食品・和酒・洋酒・中華・酒類・ワイン
池原商事
TEL 098-878-3333

JANO
Life Live Love
LIVING WEAR

沖縄の海の幸、味覚を堪能
株式会社沖食商事
TEL 098-870-9000

おきなわ屋
TEL 098-30-3833

しずかに、たくましく、力を尽くす。
沖縄しずサプライ(株)

株式会社カナグ物産

kitazawa
ホームページ作成・運用代行

グルメ エンタメ ライフ
株式会社シンポーズ

株式会社大亜

業務用パン・菓子材料、業務用食材、設置機械
株式会社名城

のぞみ法律事務所

株式会社寄客

琉球ミート㈱

SUPPLIER

サプライヤー

EMウェルネス
暮らしの発酵
ライフスタイルリゾート
決勝食材・前提供

沖縄県車海老漁業協同組合
決勝食材・車海老提供

沖縄ビール
決勝食材・黒糖提供

沖縄うるま船団丸
決勝食材・もずく提供

ゴーヤーチャンプルー
ゴーヤーチャンプルー
ゴーヤーチャンプルー

建物名

必須 職業

専門職 （記事中現在どの専門職を記載）

必須 勤務先・所属先

※勤務先・所属先がない場合は、「無し」とご入力ください。

必須 【課題】料理名

□ 沖縄県産ブダイ（イラブチャー）を主材料としている

必須 【課題】レシピ
（材料・分量/調理工程）

必須 【課題】その料理に対する思い(300字以内)

必須 【課題】写真

ファイルを選択 選択されていません　ファイルを選択 選択されていません

※最全体の写真、料理に寄った写真の2点を添付お願いします。

資格・受賞歴
その他 自己アピール等

応募規約

「シェフ・オブ・ザ・イヤーオキナワ2024」応募規約

「シェフ・オブ・ザ・イヤーオキナワ2024」(以下「本企画」といいます)は、沖縄県調理師会（以下「主催者」といいます）が飲食業界の活性化を図り、観光立国沖縄の将来を担う人材の発掘を目指して企画・開催し、審査の過程を撮影・収録し、放送します。また、審査の過程等は、ウェブ媒体などで紹介するほか、本企画内で制作されたレシピを再現し商品化する予定もあります。本企画に応募し、ご参加いただく方（以下「参加者」といいます）は、上記の本企画趣旨をご理解の上、以下に記載する参加規約（以下「本規約」といいます）の全てに同意いただき、本規約に従ってご参加いただくものとします。

個人情報保護方針はこちら

□ **応募規約・個人情報保護方針に同意する**

CHEF OF THE YEAR OKINAWA 2024

<お問い合わせ>

シェフ・オブ・ザ・イヤー・オキナワ2024事務局 （担当：兼島）

chef_info@brain-ok.co.jp

©2024 CHEF OF THE YEAR OKINAWA