沖縄の食文化発展を目指す、
料理のジャンルを問わない競技大会

CHEF OF THE YEAR
OKINAWA 2023

100年先へ届ける、島のごちそう。

ジャンルを超えて創造する、新しい時代の沖縄の料理。

CHEF OF THE YEAR
シェフ・オブ・ザ・イヤ…
№23 久手堅 遼
見る
YouTube

NEWS

新着情報

2023.08.18

2023大会を終えて

2023.07.25

グランプリ記念晩餐会開宴ご案内

2023.06.24

TV特別番組放映のお知らせ

2023.06.11

決勝終了、グランプリ決定

2023.05.22

準決勝が終了

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）**

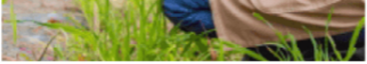
受け継がれてきた
伝統的な食文化を継承し、
さらに発展させ
魅力ある食の開発を目指して。

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、「シェフ・オブ・ザ・イヤー・オキナワ2023」の開催を企画いたしました。

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。



ABOUT

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2023
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

協力

公益財団法人 沖縄県畜産振興公社

開催

２０２３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

照屋寛幸（沖縄県調理師会会長）

実行副委員長

小林光栄（企画運営、審査統括責任者）

実行委員

木田真由美　島袋賀政　鈴木昭　知花一史
古堅憲正　前川孝太　前森裕人　前川守晃
與座敏光

企画・制作

株式会社ブレーン沖縄

審査委員

審査委員長

早野充（西日本調理製菓専門学校校長、沖縄県調理師会顧問、元世界料理オリンピック国際審査員）

副委員長

照屋寛幸（実行委員長）

審査委員

［和・琉］照屋寛幸、知念司
［中　華］三澤陽一、與座敏光
［洋　食］植村慎太朗、小林光栄

[製　菓] 野上隆、翁長良和

[ソムリエ] 前森裕人

**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諾を得ていること

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

JUDGE

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ズ　シェフ ア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 沖縄県
本部理事長

鈴木 昭

琉球調理師専修学校 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、

照屋 寛幸

沖縄県調理師会 会長、

割烹ちばな 店主

EMウェルネス 暮らしの発酵ライフスタイルリゾート 総料理長

野上 隆

ザ・テラスホテルズ 運営本部 調理統括管理室 アシスタントディレクター

早野 充

西日本調理製菓専門学校 理事・学校長、琉球料理伝承人

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

FOOD
EXCHANGE
AVANCER
OKINAWA NAHA

前川 守晃

ノボテル沖縄那覇 総料理長

前森 裕人

JSA認定シニアソムリエ、株式会社クラシコ 代表

三澤 陽一

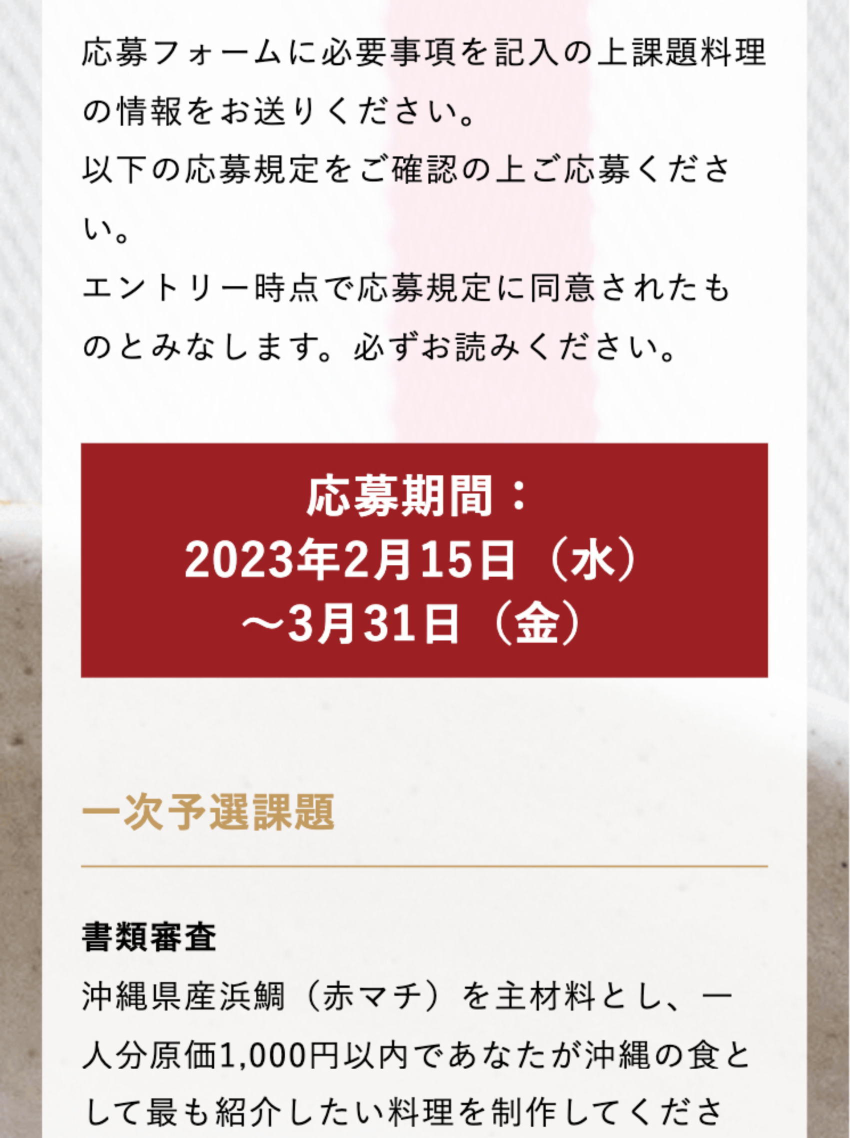
ロワジールホテルナハ 調理部副総料理長兼中華料理長

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



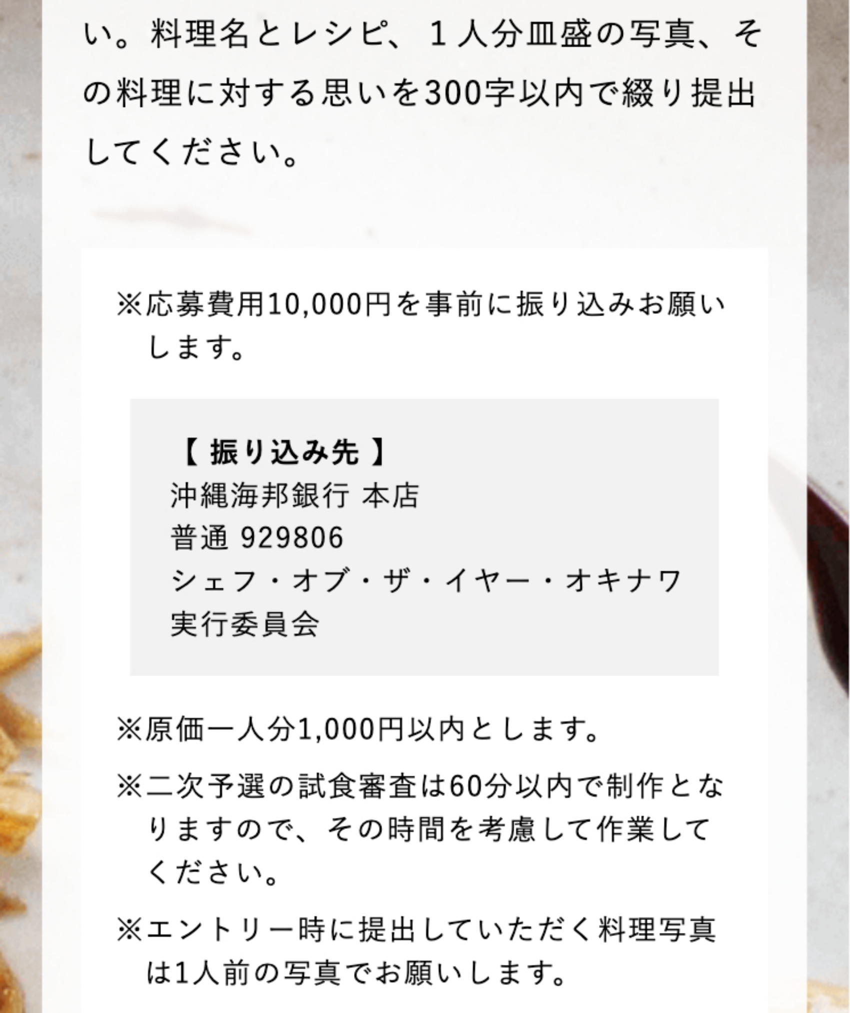
応募フォームに必要事項を記入の上課題料理の情報をお送りください。
以下の応募規定をご確認の上ご応募ください。
エントリー時点で応募規定に同意されたものとみなします。必ずお読みください。

応募期間：
2023年2月15日（水）
～3月31日（金）

一次予選課題

書類審査

沖縄県産浜鯛（赤マチ）を主材料とし、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10,000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

※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、その時間を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）

書類審査の浜鯛（赤マチ）料理を60分以内で制作してください。
1人分皿盛　3皿分。浜鯛、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ガスオーブン、2段式蒸し器をご使用ください。

準決勝

テーマ食材：あぐー豚肩ロース（会場準備）

あぐー豚肩ロース（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。

1人分皿盛　4皿分。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ガスオーブン、2段式蒸し器をご使用ください。

器は自由ですが4器同じものとします。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。

決勝

テーマ食材：鮪/前菜、県産和牛サーロイン/肉料理、紅芋/甘味（会場準備）

鮪（前菜）、県産和牛サーロイン（肉料

理）、紅芋（甘味）を使って3品、バランスの良いコース料理として120分以内で制作してください。

鮪、県産和牛サーロイン、紅芋は会場で準備します。副菜は未加熱のものを持ち込みとします。副菜、調味料共にできる限り県産品を使ってください。

器は自由ですが3品とも4器同じものとします。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。

食材提供

（あぐー豚肩ロース、県産和牛サーロイン）

公益財団法人 沖縄県畜産振興公社

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

書類審査

4月上旬

二次予選

試食審査

4月中～下旬

準決勝

試食審査

5月中～下旬

決勝

試食審査

6月中旬

※スケジュールは前後する可能性もございます、予めご了承ください。

SPONSORSHIP

スポンサー

沖縄から“おいしい”の起点に

塩 シママース

JAL

JTA

日本トランスオーシャン航空

有限会社新

業務用食品・和食・洋食・中華・酒類・ワイン

IKEHARA

株式会社池原商事

TEL（098）875－3150㈹

IVANO

Life Live Love

これからも、世界のおいしさを

税理士法人エヌズ

でいご

米穀類・一般貨物運送事業・第二種貨物利用運送事業・自動車整備事業

沖食グループ

株式会社 沖食商事

安全認定
有効期限 2024年末
安全性優良事業所
国土交通省/全日本トラック協会

TEL 098-876-9005

沖縄県
飲食業生活衛生同業組合

沖縄の芸能、文化とともに

おきなわ屋

0120-68-5015

沖縄レオサプライ株式会社

つなげる「食」「人」「こころ」

株式会社 **金城商事**

EM WELLNESS

暮らしの発酵

LIFESTYLE RESORT

THE

TERRACE
HOTELS

グルメ コンシェルジュ
株式会社 シンポフーズ
SHINPOHFOODS

株式会社大亜

大伸 株式会社
TAISHIN Co.,Ltd

たろう歯科医院
TARO DENTAL CLINIC

製菓製パン原材料、業務用食材、厨房機械

株式会社 名城

のぞみ法律事務所

HACCPを導入した衛生管理をお客様といっしょに考えます

ホシザキ沖縄株式会社

〒900-0012　沖縄県那覇市泊3-3-13
TEL (098)861-1240· FAX(098)861-1372

前島歯科医院

宮平乳業

もとぶ牛

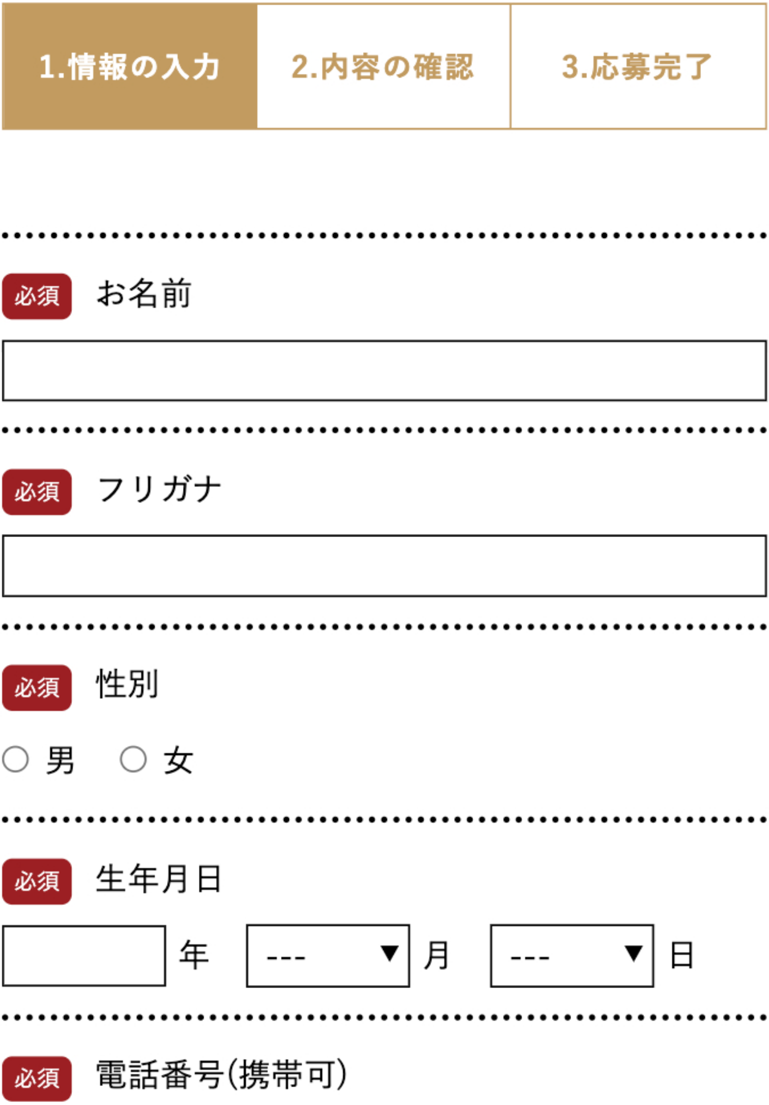
琉球セメント株式会社

RM 琉球ミート㈱

ENTRY FORM

応募フォーム

入力いただいた内容のうち、ご連絡先以外の一部項目は、
番組HP・SNS等の宣伝に使用する場合がございます。
応募規約をご確認の上、ご応募ください。



1.情報の入力	2.内容の確認	3.応募完了

必須 お名前

必須 フリガナ

必須 性別

○ 男　○ 女

必須 生年月日

年　--- ▼ 月　--- ▼ 日

必須 電話番号(携帯可)

- -

必須 メールアドレス

必須 メールアドレス（確認）

必須 住所

郵便番号 123 - 1234

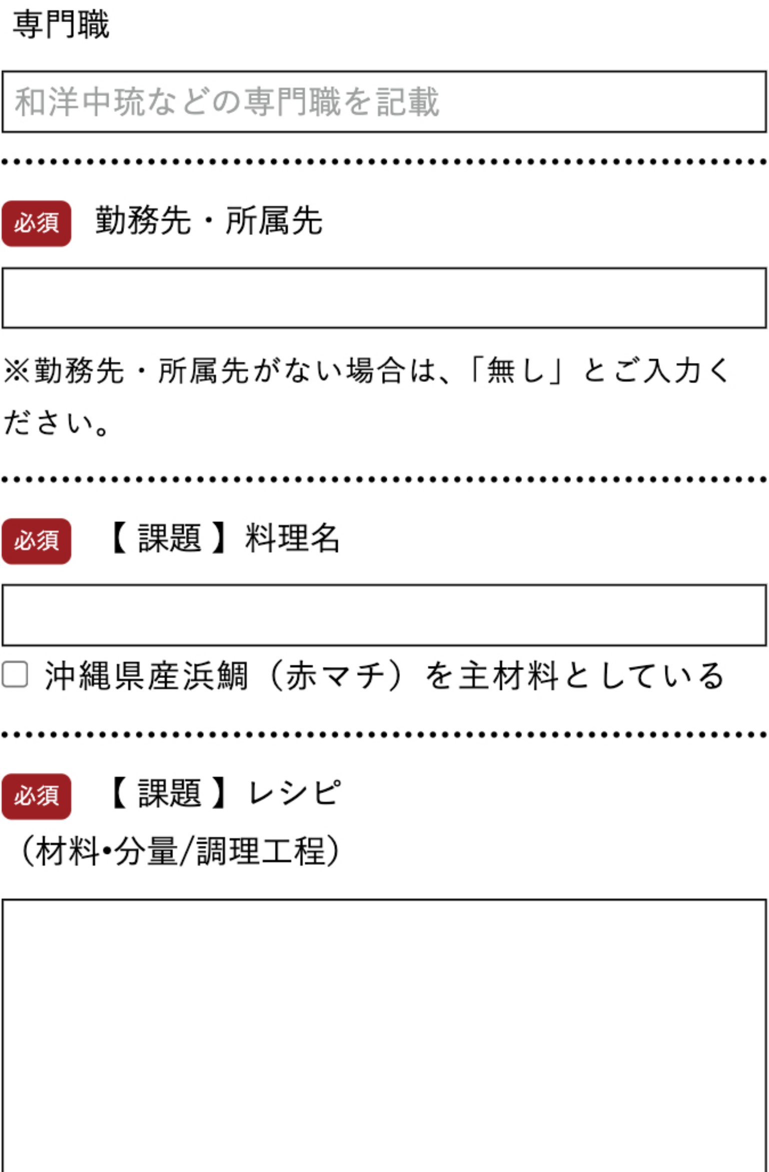
都道府県

市町村

住所

建物名

必須 職業



専門職

和洋中琉などの専門職を記載

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

□ 沖縄県産浜鯛（赤マチ）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

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2023」応募規約

「シェフ・オブ・ザ・イヤーオキナワ2023」（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）が飲食産業の活性化を図り、観光立県沖縄の将来を担う人材の発掘

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 2023

<お問い合わせ>

シェフ・オブ・ザ・イヤー・オキナワ2023事務局
（担当：兼島）
chef_info@brain-ok.co.jp

©2023　CHEF OF THE YEAR OKINAWA