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 2024

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
No.13
小倉 宏文
シェフ・オブ・ザ・イヤ…

見る YouTube
パクチーも使っている

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。

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　前川孝太　鈴木昭　前森裕人
木田真由美
古堅憲正　瑞慶覧篤　前川守晃　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、諸見晃
［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

瑞慶覧 篤

Resutaurant B・B・R
オーナーシェフ

鈴木 昭

琉球調理製菓専門学校 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 総料理長

古堅 憲正

ホテル日航アリビラ 料飲部 洋食料理長

FOOD
EXCHANGE

前川 孝太

沖縄調理師専門学校 副校長

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

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

東南植物楽園 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：
2024年2月1日（金）
～3月15日（金）

一次予選課題

書類審査

沖縄県産ブダイ（イラブチャー）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（二次から決勝までの費用含む）10,000円をお支払いください。

※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）

・書類審査の沖縄県産ブダイ（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：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。

※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

書類審査

3月16日～31日

二次予選

試食審査

4月21日（日）

準決勝

試食審査

5月19日（日）

決勝

試食審査

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

沖縄から”おいしい”の起点に
シママース本舗

前島歯科医院

沖縄ガス

税理士法人 **エヌズ**

臨済宗妙心寺派
太平山安國寺

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

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

TEL 098-876-9005

沖縄の芸能、文化とともに

おきなわ屋

0120-68-5015

レオは共に考えます。『今何が必要か』を

LEO FINE FOODS

沖縄レオサプライ(株)

CANADA

世界の海を食卓に

株式会社 カナダ物産

kitazawa

新しいキッチン環境を創造する。

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

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

求められる以上の「食提案」
株式会社寄宮

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・卵提供

沖縄県車海老漁業協同組合

決勝食材・車海老提供

沖縄県黒砂糖協同組合

沖縄黒糖

商標登録第5053363号

決勝食材・黒糖提供

沖縄うるま船団丸
PRODUCED BY GHIBLI

決勝食材・もずく提供

沖縄県
金アグー

NISSIN MEAT FOODS
株式会社 日新ミートフーズ

準決勝食材・金アグー提供

株式会社 子の日

グランプリ副賞・包丁提供

和包丁専門店 日吉丸刃物

グランプリ副賞・包丁提供

生絞り地釜炊き製法
とうふのひろし屋

決勝食材・島豆腐提供

GANAHA MEAT

あぐー®
やんばる島豚
我那覇畜産

グランプリ副賞・やんばる島豚
あぐー半頭セット提供

有限会社 牧青果

決勝食材・ゴーヤー提供

もとぶ牛

決勝食材・牛タン提供

いいものづくりを目指して・・・
Print Creation
プリントクリエーション　ラインスポーツ
Line sports
株式会社 Line

グランプリメダル及び
実行委員会バッジ提供

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）

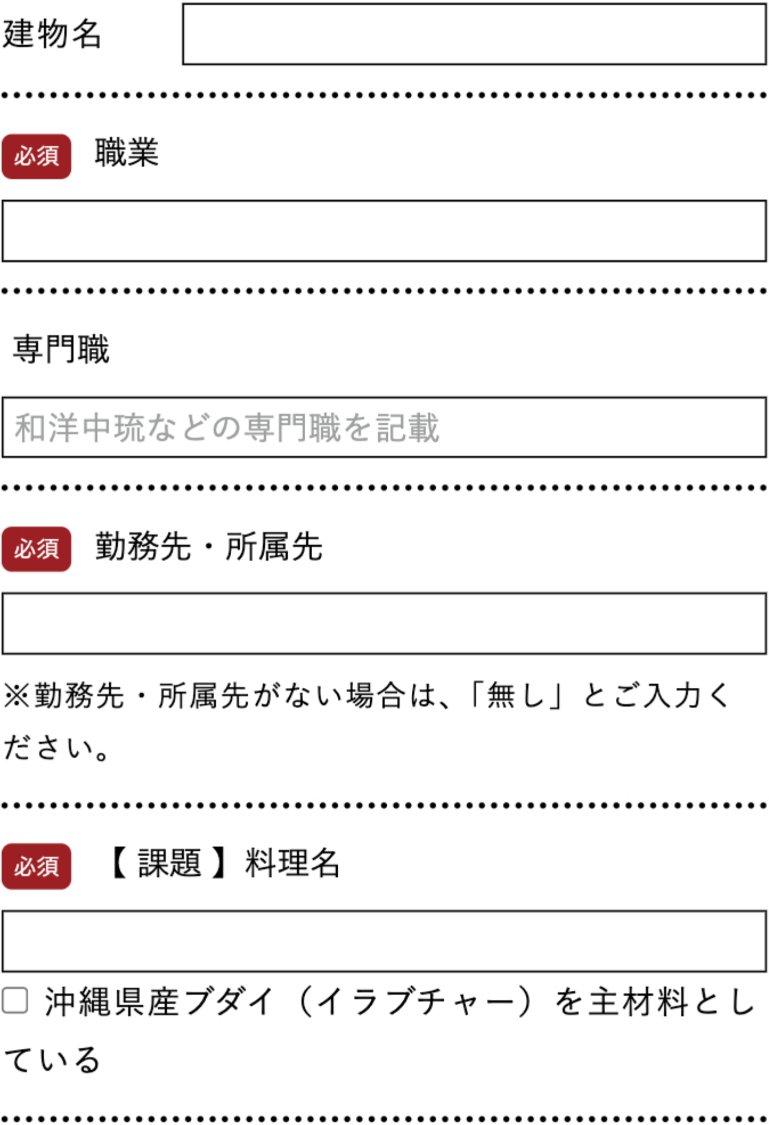
必須 住所

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

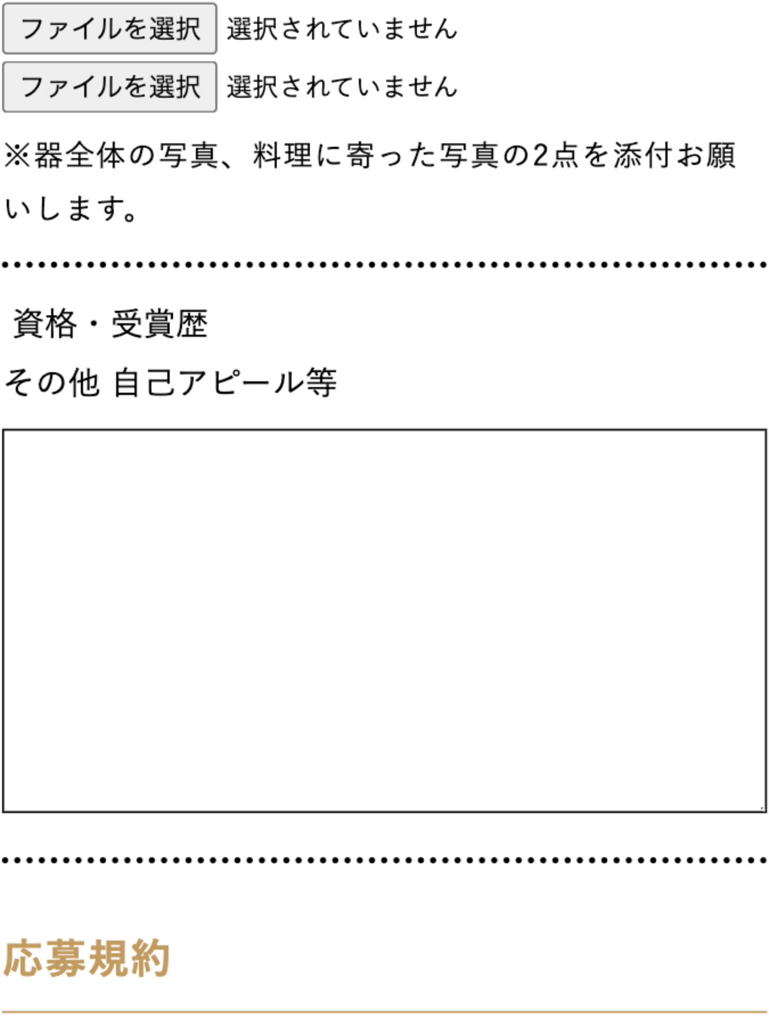
□ 沖縄県産ブダイ（イラブチャー）を主材料としている

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

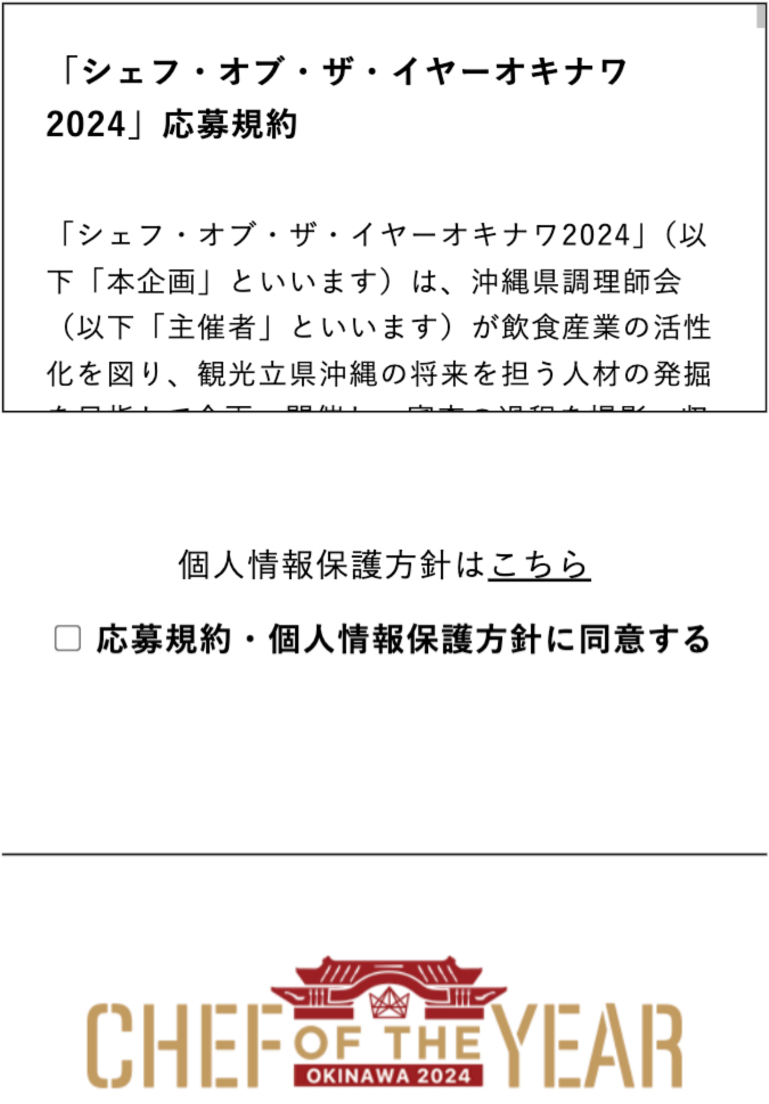


※器全体の写真、料理に寄った写真の2点を添付お願いします。

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**

＜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