

【参考】

1. 当日のスケジュール

- 10:30～11:00 受付
11:00～11:30 開会式、審査員紹介、スケジュール説明、調理準備
11:30～12:10 調理(40分) 見本として1セットと、試食用として7セットを調理
12:10～12:50 試食(40分)
13:00～13:40 プレゼンテーション(各参加者約10分…プレゼン3分、質疑応答5分)
13:50～14:10 休憩、後片付け
14:10～14:20 審査打合せ
14:20～14:50 表彰式、総評(審査員長)、閉会式

2. 審査員および審査員長プロフィール(仮)

	氏 名	現 職
審査員長	土井 善晴	料理研究家
審査員	吉田 育子	新潟調理師専門学校 校長
審査員	阿達 秀昭	新潟日報社 編集局次長 編集制作本部長
審査員	増子 ゆかり	フリーアナウンサー(元(株)テレビ新潟 アナウンサー)
審査員	青島 和之	割烹店主(元東京調理師専門学校教授)
審査員	白石 善雄	NEXCO 東日本 新潟支社 支社長
審査員	松浦 逸朗	ネクセリア東日本(株) 新潟支店 支店長

審査員長の土井善晴さんのプロフィール

1957年、家庭料理の第一人者として定評のあった故・土井 勝さんの次男として大阪にお生まれになりました。スイス、フランスでフランス料理を、大阪の「味吉兆」で日本料理を修業。92年「土井善晴おいしいもの研究所」を設立。テレビ番組や雑誌でレギュラー講師、料理指導を行うほか、レストランや日本料理店のレストランシステム、商品開発、人材育成なども手掛けておられます。また、大学講師や料理開発指導、講演会など「食」について多方面の分野からアプローチをされています。

審査員の吉田育子さんのプロフィール

新潟調理師専門学校の校長を務めておられます。これまでに、ラジオやテレビにも多数出演されています。料理講習会や料理指導のほか、新潟日報「親子でシェフ」、「シニアの料理」に連載しておられます。

審査員の青島和行さんのプロフィール

料理専門家で、以前は東京調理師学校の教授をされていました。専門は日本料理で、「釣り魚のさばき方」など、多くの著書を出版されています。現在は新潟市内で『旬菜割烹びらーじゅ』のオーナーを務めておられます。