

いつでも食べたい、地元食材で私のオリジナル雑煮!



第1回グランプリ作品
「加賀丸いもと餅もち」



第2回グランプリ作品
「信長雑煮」

第5回 Z-1グランプリ

(オリジナル雑煮コンテスト)

レシピ募集



第3回グランプリ作品
「袖香るふっくら餅雑煮」



第4回グランプリ作品
「岐阜薬膳雑煮」

レシピ募集期間

2026年 **12月1日(火)** ~ 2027年 **1月15日(金)**

対象: 小学生・中学生・高校生 ※個人、グループどちらでも可(1人または1グループにつき1点のみ)

必着

コンテストの流れ

雑煮レシピ募集(受付・各調理師学校が窓口)

➡一次審査(書類選考・各調理師学校で3作品ずつ) ➡二次審査(書類選考・全国で5作品)

➡グランプリ決戦(実食審査・グランプリ決定)

グランプリ決戦

2027年5月21日(金) 東京すし和食調理専門学校(東京都世田谷区池尻2-30-14)

※調理師学校の先生・学生がレシピに基づき調理し、調理師学校関係者及び現場で活躍している料理人が審査します。

賞

二次審査以降を通過した作品には協賛会社より副賞を贈呈

グランプリ作品には賞状を授与

応募方法

応募要項・応募方法は、Webサイトからご確認ください。

★アンケート(高校生対象)への回答をお願いします。アンケートはこちらから➡



応募先
(連絡先)

主催: 公益社団法人 全国調理師養成施設協会

後援: 文部科学省、農林水産省、一般社団法人食文化ルネサンス

事務局: 公益社団法人 全国調理師養成施設協会 Z-1グランプリ担当

TEL: 03-3374-5381 mail: z-1@jatcc.or.jp

URL: <https://www.jatcc.or.jp/works/education/z-1/>



第5回 Z-1 グランプリ・応募用紙

フリガナ				連絡先(電話番号・メールアドレス)
氏 名				TEL
				E-mail
住 所	〒()			
学校名		学年	年生	※レシピの内容、または賞状の送付についてご連絡する場合がございます。ご連絡の取れる連絡先、住所をご記入ください。 ※高校生は在籍している科の名称も記載してください。アンケートへのご協力もお願いします。

オリジナルレシピ記載欄 ※出来上がり見本の写真も一緒にご提出ください。

雑煮タイトル			
雑煮の特徴			
材料(4人分)			
使用する地元食材を記載してください。		1人分の材料費を記載してください。	
		1人分	円
レシピ			

※グランプリ決戦進出5作品は、レシピの記載内容、写真を参考に調理いたします。その際、記載の材料で入手が困難な場合は、代用の食材を使用しますので、予めご了承ください。
※グランプリ決戦進出5作品のレシピは、2027年5月21日まで、本大会以外に使用しないでください。

受領日		受領養成施設名	
-----	--	---------	--