

オリジナル雑煮コンテスト Z-1グランプリ・プレ大会 記者発表会

～参加のご案内(雑煮の試食あり)～

- 日時：4月22日(金) 13:00～15:00
- 場所：K,D,C,,, (JR新大久保駅ビル) 4F

公益社団法人 全国調理師養成施設協会(会長:服部幸應、所在地:東京都渋谷区)は、オリジナル雑煮コンテスト「Z-1グランプリ」を企画し、プレ大会を実施しています。

三次審査はいよいよ実食審査、これに合わせて**2022年4月22日(金)記者発表会**を開催いたします。最終審査に進むのはどの作品か、ぜひご来場、取材していただきますようお願いいたします。

<Z-1グランプリとは?>

年中行事と食事の結びつきは、ユネスコ無形文化遺産となった「和食」の重要な要素となっています。なかでも、新年を祝う正月行事は古来より日本人が受け継ぎ大切にしている行事であり、その時に食べる「雑煮」は郷土色が豊かで扱う食材や調理法に地域の特徴があり、代表的な日本の食文化の一つです。しかし、生活スタイルの変化に伴って、家族がそろって雑煮を食し、新年を祝う機会が減ってきています。そこで、雑煮の食文化を次世代に受け継ぐためにも、まずは、雑煮に親しんでもらうきっかけ作りとなるオリジナル雑煮コンテスト「Z-1グランプリ」を開催します。

■Z-1グランプリ公式ページ

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

■概要

- ・名称 Z-1グランプリ・プレ大会記者発表会
- ・日程 2022年4月22日(金) 13:00～15:00(受付12:30～)
- ・会場 K,D,C,,, (Kimchi, Durian, Cardamom,,,) 4F
(新宿区百人町1-10-15 JR新大久保駅ビル)
- ・内容 13:00 記者発表会開始
13:05 Z-1グランプリ概要紹介
13:20 審査開始・試食
14:00 三次審査結果発表

・審査員



笠原将弘
日本料理「賛否両論」主人



姜明子
株式会社オレンジページ
常務取締役



粕谷浩子
お雑煮研究家



服部幸應
(公社)全国調理師
養成施設協会会長



私のSDGs、ご当地食材でもったいなくない雑煮!

・三次審査選考作品



もったいなくない! 遠州の海&山の恵みたっぷり! ZO-NI☆

推薦: 中遠調理師専門学校
(静岡県)



きのこの土瓶蒸し風
トラぞうに

推薦: 中川学園調理技術
専門学校 (茨城県)



柚子香る自然薯と
三つ葉のお雑煮

推薦: 中遠調理師専門学校
(静岡県)



もちもち、レンコン雑煮

推薦: 石川県調理師専門学校
(石川県)



ハレの日に召し上がれ!
トマトと白野菜の紅白雑煮

推薦: 東京都立赤羽北桜
高等学校 (東京都)

～取材予定ご記入用紙～

FAX 03-3374-6401 またはmail koho@jatcc.or.jp

※恐れ入りますが、4月21日(木)12時までにご送付くださいますようお願い申し上げます。

オリジナル雑煮コンテスト Z-1 グランプリ・プレ大会 記者発表会

日程 4月22日(金) 13:00～15:00

会場 K,D,C,,, 4F

(新宿区百人町1-10-15 JR新大久保駅ビル4F)

☆ JR山手線新大久保駅下車すぐ(駅改札を出て左手の駅ビルエレベーターで4階にお上がりください)

取材者人数 【 人】

※ご来場予定の人数のご記入をお願いいたします。

貴社名: _____

貴媒体名: _____

ご芳名: _____

部署名: _____

電話番号: _____ FAX番号: _____

E-mailアドレス: _____

掲載・放映(予定): _____ 月 _____ 日

ビデオカメラの有無: _____ 有 _____ 無 _____

新型コロナウイルス感染防止のため、入場の際には必ずマスクを着用され、会場設置のアルコールにて手の消毒を行ってください。また、会場の三密を避けるため、場合によっては入場を制限させていただくこともあります。

取材のお申込みは、メールでも受け付けています。この用紙を添付または上記の内容をメール本文に記入し、koho@jatcc.or.jp宛にメールで送付してください。

<当リリースのお問い合わせ>

公益社団法人全国調理師養成施設協会 〒151-0053 東京都渋谷区代々木2-13-4 新中央ビル3階

TEL:03-3374-5381 FAX:03-3374-6401 E-mail:koho@jatcc.or.jp 担当:平出、大矢