



各位媒体人士

2014 年 6 月 30 日
新闻报道

“日本料理世界大赛 2016”即将开幕

外国人的日本料理大赛、开始征集参赛者

今年，我们将继续举行外国人的日本料理大赛——“日本料理世界大赛 2016”（农林水产省主办）。“日本料理世界大赛”是一次日本料理的盛典，目的在于在世界各地、各地区挖掘投身日本料理的优秀人才，进一步向全世界推广日本料理的魅力。

此次为第四届，现开始面向拥有非日本国籍的烹饪师、烹饪学校学生，征集参赛者。报名截止时间计划为 8 月 31 日（周三）。

通过预选审查的 10 名烹饪师将参加于 2016 年 12 月 15 日（周四）在日本东京举行的决赛。决赛前三名将获得金银铜奖，其他决赛入围者将获得鼓励奖。

决定决赛入围者的预选分为两个阶段。首先根据填有参赛作品的菜谱等的参赛申请表进行书面审查（9 月中旬），在这个过程中不仅判断其与日本料理的特点的契合度以外，还对料理的美观性、独创性、对日本料理的钻研精神等作出综合评判。10 月上旬将举行两次试做审查，并公布 10 名决赛入围者（决赛选手）的名单。决赛要求决赛选手在决赛现场烹制参赛作品和课题料理（日后发布）。专家及知名评委将在现场审查烹饪技术及料理的完成程度、口味。

“日本料理：日本人的传统饮食文化”被列为联合国科教文组织的无形文化遗产，海外的日本料理餐厅从 2013 年的约 5 万 5000 家增加到了 2015 年的约 8 万 9000 家，日本料理在全世界备受瞩目。其受关注的理由不仅仅在于它的美味，还包括它是运用四季各异、各地区不同的鱼贝、肉、蔬菜等种类丰富且新鲜的食材制作而成的料理、以及是使用“鲣鱼汁”、“海带汁”等的鲜味成分，发挥素材本来的味道，少用油脂与盐的健康料理等。

要使日本料理与日本食材进一步融入世界人民的生活，就需要了解该国消费者喜好的当地厨师。“日本料理世界大赛”表彰在世界各地磨练烹饪技艺，正确地提供美味的日本料理，为了让更多的顾客感到满意而努力的厨师，并对为了日本料理和日本食材在全世界的进一步普及而贡献力量的人们提供支持。

具体的参赛方法以及参赛申请表，请参见以下 URL。

<http://washoku-worldchallenge.jp/>

■新闻报道 日本料理世界大赛事務局 负责人：户田、田中

E-mail : washoku-question@nikkeibp.co.jp