



# CREATIVE CHEFS BOX 2030

## VOL.3

### 未来のレシピを考えるコンテスト



#### 応募期間

9月16日(土)~30日(土)

#### 応募方法・詳細

右記ウェブページより



説明会：8月25日(金) 15:00~15:30 特設サイト

ファイナリスト発表：2023年10月16日(月)

受賞者発表会：2023年10月24日(火) 特設サイト開催

対象：30歳以下の調理師養成施設の学生

調理師・料理研究家等

サステナブルな未来への分岐点といわれる2030年。混沌とする世界情勢の中で、2030年の食の未来はどうあって欲しいと願いますか？

第3回目のテーマは、料理人の視点から抱く環境や社会・経済の課題に対しての「問い」を起点に、食のサステナビリティで地域活性化するにはどうすればよいかの解決策として、未来のレシピを募集します。

#### 3種類の賞

##### ★最優秀賞(1名)

副賞：サステナブルな食旅  
愛媛県の四万十川源流のほりにある「森の国CAMP-US」への2泊からの滞在・森の国TESTKITCHENの利用&自然農法を学ぶ森の国の食旅ツアー(1組2名様)をご用意いたします。

##### ★特別協賛賞

MATSURI賞(1名)  
ごみの学校賞(1名)

##### ★審査員賞(各1名計3名)

unis(ユニ)  
エグゼクティブシェフ  
薬師神 陸氏

FARO(ファロ)  
シェフパティシエ  
加藤 峰子氏

日本料理 富成(とみなり)  
オーナーシェフ  
富成 寿明氏



特別協賛団体 千年祭 CHITOSE MATSURI



協賛団体 aaito

#### 応募条件

食のサステナビリティで地域を活性化するレシピの提案



#### 審査加点

地産地消と旬の食材の推進



食料の無駄をなくす(食品ロス削減)



低カーボンフットプリント



より多くの野菜を使用(プラントベース)



水産資源や生態系の保全に配慮した魚介類の使用



#### 主催

(一社)日本サステイナブル・レストラン協会



「ワールドベストレストラン50」のサステナブルレストラン・アワードの評価も行う、英国のSustainable Restaurant Associationと連携し、飲食店を軸に持続可能なフードシステムの実現を目指しています。