

ネクストキャリア・チャレンジ・セレクション 2026

募集要項

本企画は、「FOOD MADE GOOD 未来のレシピコンテスト2026」のスピンオフ企画として実施します。31歳以上で調理師・製菓衛生師養成施設に在籍する方々が、セミナーで得た学びやこれまでの経験をレシピとして発信する機会を創出することを目的としています。

1. 部門趣旨

ネクストキャリア・チャレンジ・セレクションは、31歳以上で調理師・製菓衛生師養成施設に在籍し、新たなキャリアとして料理の世界を目指す方を応援する特別企画です。

近年、年齢に関わらず新たな学びに挑戦する「リカレント教育」や「リスキリング」が社会全体で広がっています。料理人を目指すタイミングも人それぞれです。新卒で料理の道に進む人もいれば、人生経験を重ねた後に調理を学び始める人もいます。

本部門では、31歳以上で調理師・製菓衛生師養成施設に在籍する皆さまを対象に、「フェア＆ローカル」をテーマとしたレシピを募集します。これまでに培った経験や視点を活かしながら、生産者や地域の価値を料理で伝える挑戦を応援します。

年齢やこれまでの経歴に関わらず、料理人を目指す挑戦を後押しし、多様な世代がともに学び、支え合いながら、持続可能な食の未来をつくることを目指します。

2. 今年のテーマ

「フェア＆ローカル」地産地消の推進・生産者の支援

100年後も継続してほしいと思う生産者の食材を用いて、その価値を高めるレシピを提案してください。

3. 応募対象

以下の条件をすべて満たす方

- ・2026年4月1日時点で31歳以上の方
- ・現在、調理師・製菓衛生師養成施設に在籍していること

4. 公募期間

2026年7月20日～8月31日

5. セレクション

本企画では、応募作品の中からFOOD MADE GOOD ネクストキャリア・チャレンジ・セレクション 2026として数作品を選出し、公式サイト等で紹介します。(2026年9月16日に、公式サイトにて発表予定)

- * 本セレクションは、未来のレシピコンテストのスピンオフ企画として実施し、未来のレシピコンテストの本選受賞とは異なります。
- * 順位付けは行いません。
- * SRAジャパンによる書類審査(1次審査)のみで選考を行い、最終実食審査(2次審査)は実施しません。

6. 応募条件

・応募にあたっては、事前セミナー(2026年に実施された全4回のうち1回以上)の受講が必要です(見逃し配信での受講可)。

・見逃し配信はこちら:

<https://youtube.com/playlist?list=PLYJqjB-JSjW0rKqGVbzCg-alfLgGKwe7R&si=eypKighjUSGMQYvh>

・応募作品は、応募者本人が考案したオリジナルレシピであること。(先生や料理人・パティシエへの相談は可とします)

・100年後も継続してほしいと考える生産者の食材を使用すること。

・当該食材および生産者の価値を、料理を通じて伝えること。

※生産者本人の承諾は必須ではありませんが、生産者に関する情報は可能な限り正確に記載してください。

7. 審査基準

本企画では、単なる料理の完成度ではなく、「その料理が生産者や食材の未来にどのような価値を生み出すか」を最も重視します。

■ 審査

審査基準は、以下の3つの評価基準です。

- 「サステナビリティ(変える力)」(40点):生産者や食材の持続可能性向上にどれだけ貢献しているか
 - 生産者や一次産業への貢献
 - 環境負荷への配慮
 - 調達方法の工夫
 - 生態系への配慮
- 「バリュー(価値を作る力)」(40点):生産者や食材が持つ価値を、料理を通じて高められているか
 - レシピとしての独自性
 - 食材価値向上への貢献
 - ストーリー性
 - 食べ手への提案力
- 「プレゼンテーション(魅了する力)」(20点):レシピや生産者への想いを魅力的に伝えられているか
 - 写真の完成度
 - 説明文の分かりやすさ
 - 動画による表現(任意)

なお、以下の取り組み(FOOD MADE GOODスタンダードの基準)は評価において加点対象となります。

- ・地産地消および旬の食材の活用
- ・フェアトレード認証等の活用
- ・食品ロス削減の工夫(未利用部位の活用等)
- ・CO2排出量の低い調理・調達
- ・植物性食材を中心とした構成
- ・健康配慮(減塩、無添加等)

参考: <https://foodmadegood.jp/framework/>

8. 応募方法

※応募フォームはネクストキャリア・チャレンジ・セレクション専用フォームからご応募ください。

① 料理の完成写真および応募者本人の顔写真を撮影

②【任意提出】メッセージを込めた動画(1分以内)を撮影し、クラウド上にアップロード
(YouTube、Google Drive、GigaFile便等)

※動画は必須ではなく、審査の必須評価項目ではありませんが、レシピに込めたストーリーや応募者ご自身の考え・人柄を伝える補足資料として提出いただけます。

※動画はスマートフォンでの撮影で問題ありません。編集は必須ではありません。

※ご提出いただいた動画は、次年度以降の広報活動等で使用させていただく場合があります。使用にあたっては、事前に応募者ご本人へ確認し、ご承諾をいただいた上で使用いたします。

③ 応募フォームに必要事項を入力して応募完了

※指定のツールの使用が難しい場合は、メール(井上: m_inoue@foodmadegood.jp)にてご相談ください。

応募フォームはこちら: <https://form.jotform.com/261867898823479>

9. 応募に関する留意事項

- ・応募は1作品(1メニュー)ごとに行ってください。
- ・グループでの応募はできません。
- ・複数作品の応募は可能ですが、受賞は1応募者につき1作品までとします。
- ・海外からの応募も可能です。
- ・レシピに記載する材料の使用量は、gまたはmlで統一してください。
- ・温度は摂氏(°C)で記載してください。

10. お問い合わせ

日本サステイナブル・レストラン協会 事務局
企画運営 井上美羽: m_inoue@foodmadegood.jp