

FOOD MADE GOOD 未来のレシピコンテスト2026

U30 募集要項

1. 開催目的

本コンテストは、「何をつくるか」だけでなく「何を選ぶか」を起点に、食材や生産者の価値を高める料理を提案するコンテストです。

食材の背景や環境・社会への影響を理解し、それらを料理として表現し伝える力を持つ次世代の料理人の育成を目的としています。

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

- 30歳以下の料理人
- 30歳以下の料理研究家
- 調理師・製菓衛生師養成施設の学生
- 調理科を有する高等学校の生徒

（飲食店・宿泊施設従事者、出張料理人、講師等を含む／資格不問）

※年齢について：2026年4月1日時点で30歳以下の方

4. 公募期間

2026年7月20日～8月31日

5. 審査・表彰

ファイナリスト選出

1次審査において、応募作品の中から最大8名をファイナリストとして選出します。

ファイナリストは、最終実食審査会に出場し、レシピの実演・プレゼンテーションを行っていただきます。また、最終審査に向けて事務局による個別メンタリングを受けることができます。レシピのブラッシュアップやプレゼンテーションについて専門家から助言を受けながら、最終審査に向けて作品を磨き上げることができます。

ファイナリスト

最終実食審査会を経て、ファイナリストの中から以下の賞を選出します。

- 最優秀賞(1名)
- 学生部門賞(1名)
- 審査員賞(5名)

※「学生部門賞」は、ファイナリストのうち学生(調理師・製菓衛生師養成施設・調理科高等学校等に在籍する方)を対象に選出します。

※「審査員賞」は、各審査員が最も推薦したい作品をそれぞれ1作品選出します。

■ファイナリスト発表: 2026年9月16日に、最大8名のファイナリストを公式サイトにて発表

■最終審査実食会: 2026年11月23日(月・祝)に、辻調理師専門学校東京校にて開催

■表彰式: 2026年11月24日(火)都内にてファイナリスト招待。最優秀賞1名を発表

*ファイナリストに選出された方には、最終実食審査会および表彰式へのご参加をお願いしております。なお、東京都外からお越しの場合は、交通費および宿泊費は主催者が負担いたします。詳細については、ファイナリスト決定後にご案内いたします。

6. 応募条件

・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。

※サステナビリティ・マスター・プログラム修了証の発行をご希望の方へ

修了証の発行には、2026年に実施する事前セミナー(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も対象となります。

見逃し配信はこちら:

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

7. 審査基準

本コンテストでは、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。

■ 1次審査

1次審査において適用される審査基準は、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(価値を伝える力)」(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
 - 盛り付けの完成度
 - 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排出量が低い調理・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/>

■ 2次審査(最終実食審査)

2次審査は、一次審査でご応募いただいたレシピをもとに実施します。

審査では、調理技術そのものではなく、**料理の完成度(美味しさ・品質)およびプレゼンテーション(食材や料理の価値を伝える力)**を主な評価対象とします。

なお、季節性の食材などの理由により、一次審査時と同一の食材の調達が困難な場合は、代替食材の使用を認めます。また、調理器具・調味料・使用食材の変更やレシピの軽微な修正(マイナーチェンジ)も可能です。

ファイナリスト発表後には、事務局とのオンライン個別メンタリングを実施し、最終審査に向けてレシピやプレゼンテーションのブラッシュアップを行っていただきます。

なお、環境指標(CO₂排出量/生物多様性/一時生産に関するデータ)は、一次審査で提出されたレシピおよび材料情報をもとに算出します。そのため、2次審査に向けたレシピの軽微な変更は、環境指標には反映されません。

最終実食審査では、指定された調理環境および制限時間(90分)以内にレシピを再現し、提供していただきます。事前に仕込みを行い、会場では最終的な仕上げのみを行う形式でも構いません。また、90分をすべて使用する必要はなく、完成次第ご提供いただけます。

試食時の温度管理が品質に大きく影響する料理については、事前に事務局へご相談ください。料理の提供順について、可能な範囲で配慮いたします。

8. 応募方法

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】レシピに込めた想いを伝える動画(1分以内)

レシピや生産者への想い、料理の魅力などを1分以内の動画(縦)にまとめ、クラウドストレージ(YouTube、Google Drive、GigaFile便等)へアップロードしたURLをご提出ください。

※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/260717471773059>

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。(適量・少々などの曖昧な記載は避けてください)
- ・温度は摂氏(°C)で記載してください。
- ・「調理場所」と「提供場所」は「都道府県・市区町村」までのご記載をお願いします。店舗名や施設名など、具体的な場所まで特定していただく必要はありませんが、「将来このレシピをこのレストランで提供したい」といった明確なイメージをお持ちの場合には、施設名なども併せてご記載いただいても良いです。その際も、データ算出のため「都道府県・市区町村」は必ずご記載ください

10. 過去の受賞レシピ事例紹介

- [FMG FinalistRecipeall_未来のレシピ °コンテスト2024.pdf](#)
- [FMG未来のレシピ °コンテスト2025_審査員コメント.pdf](#)

11. 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