いつでも食べたい、地元食材で私のオリジナル雑煮!



第1回グランプリ作品
「加賀丸いもと餅もっち」





第2回グランプリ作品
「信長雑煮」

第5回 Z-1グランプリ

(オリジナル雑煮コンテスト)

レシピ募集



第3回グランプリ作品
「柚香るふっくら餅雑煮」



第4回グランプリ作品
「岐阜薬膳雑煮」

レシピ募集期間 2026年12月1日(火)～2027年1月15日(金) 必着

対象:小学生・中学生・高校生 ※個人、グループどちらでも可(1人または1グループにつき1点のみ)

コンテストの流れ 雑煮レシピ募集(受付・各調理師学校が窓口)
➡一次審査(書類選考・各調理師学校で3作品ずつ)➡二次審査(書類選考・全国で5作品)
➡グランプリ決戦(実食審査・グランプリ決定)

グランプリ決戦 2027年5月21日(金) 東京すし和食調理専門学校(東京都世田谷区池尻2-30-14)
※調理師学校の先生・学生がレシピに基づき調理し、調理師学校関係者及び現場で活躍している料理人が審査します。

賞 二次審査以降を通過した作品には協賛会社より副賞を贈呈
グランプリ作品には賞状を授与

応募方法 応募要項・応募方法は、Webサイトからご確認ください。
★アンケート(高校生対象)への回答をお願いします。アンケートはこちらから➡

応募先(連絡先)
広島酔心調理製菓専門学校
〒733-0024　広島県広島市西区福島町2-4-1
TEL.082-231-8700　E-mail info@suishin.ac.jp
※一次審査通過者の発表は、全国調理師養成施設協会からお知らせと参加賞の発送をもってかえさせていただきます。

主催:公益社団法人 全国調理師養成施設協会
後援:文部科学省、農林水産省、一般社団法人食文化ルネサンス

事務局:公益社団法人 全国調理師養成施設協会 Z-1グランプリ担当
TEL:03-3374-5381　mail:z-1@jatcc.or.jp
URL:https://www.jatcc.or.jp/works/education/z-1/

第５回Z−１グランプリ・応募用紙

フリガナ		連絡先(電話番号・メールアドレス)	
氏　名		TEL E-mail	
住　所	〒(　　)		※レシピの内容、または賞状の送付についてご連絡する場合がございます。ご連絡の取れる連絡先、住所をご記入ください。
学校名		学年　　年生	※高校生は在籍している科の名称も記載してください。アンケートへのご協力もお願いします。

オリジナルレシピ記載欄　☆出来上がり見本の写真も一緒にご提出ください。

雑煮タイトル	
雑煮の特徴	
材料(４人分)	
使用する地元食材を記載してください。	１人分の材料費を記載してください。 １人分　　円 ※１人分の材料費は500円以内
レシピ	

※グランプリ決戦進出5作品は、レシピの記載内容、写真を参考に調理いたします。その際、記載の材料で入手が困難な場合は、代用の食材を使用しますので、予めご了承ください。
※グランプリ決戦進出5作品は、2027年5月21日まで、本大会以外に使用しないでください。
※一次審査を通過した場合は、その旨をお知らせいたします。

受付日	受付養成施設名　広島酔心調理製菓専門学校