



2006年12月18日
株式会社ぐるなび
(ヘラクレス:2440)

第3回！ぐるなび発の料理コンテストの募集をスタートします！

ぐるなびシェフ BEST OF MENU 2007 Presented by 東京電力

今年の募集テーマ『祝・祭・宴 -大切な日の、ごちそう。- ANNIVERSARY』

一次締切:2007年1月31日(水)、決勝:2007年6月10日(日)開催

<http://recipe.gnavi.co.jp/contest2007/>



「食」のトータルサイト「ぐるなび」を運営する株式会社ぐるなび(以下、ぐるなび)は、3回目を迎えるぐるなび発の料理コンテスト「ぐるなびシェフ BEST OF MENU 2007」の募集を2006年12月18日(月)より開始します。

当コンテストは、優れた料理人が技能と感性で作上げる料理を競い合うものです。『祝・祭・宴 -大切な日の、ごちそう。- ANNIVERSARY』を募集テーマに、ジャンルを超えた2007年の顔となる“シェフ”と“メニュー”が決定されます。応募された作品は、同サイトにて紹介します。

今年も、岸朝子氏をはじめとする料理会の著名専門家を審査委員に迎えて、2007年の新たな“食のトレンド”と、“スターシェフ”誕生の瞬間をぐるなびが演出してまいります。

『ぐるなびシェフ BEST OF MENU 2007』コンテスト概要

【募集期間】 2006年12月18日(月)～一次締切(※1)2007年1月31日(水)必着 最終締切2007年2月28日(水)必着

【参加資格】 ぐるなびの加盟店・非加盟店に関わらず、全国の飲食店および宿泊施設に従事している調理人であること。

【審査スケジュール】

●一次審査【2007年3月】 特別審査員団(※別紙参照)による書類審査 最高100作品選出

●二次審査【2007年4月上旬】 特別審査員団による書類審査 最高30作品選出

●準決勝【2007年4月下旬】

★準決勝進出者本人による試作を「ぐるなびシェフ BEST OF MENU 2007」特別審査委員団による試食審査。
10作品を選出

●決勝【2007年6月10日(日)】

★決勝進出者本人による試作、決勝審査委員団による試食審査。ウエスティンホテル東京にて。

【表彰 2007年6月10日(日)】

●最優秀賞(1位) 賞金100万円(1名、オリジナルトロフィー)

●優秀賞(2位)

★料理部門:賞金50万円(1名、オリジナルトロフィー)

★デザート部門:賞金50万円(1名、オリジナルトロフィー)

●優秀賞(3位)

★料理部門:賞金30万円(1名、オリジナルトロフィー)

★デザート部門:賞金30万円(1名、オリジナルトロフィー)

●入賞(決勝進出の優秀賞以下)5名(トロフィー)

●ぐるなびユーザー賞:1名(トロフィー)

●エリア賞:各部門最大10名

●協賛企業賞(他賞予定)

(※1)2007年1月31日(水)の一次締切までにご応募いただき、さらに上位100位に残った作品を考案したシェフに抽選で豪華プレゼントが当たります。

ぐるなびシェフ BEST OF MENU 2007

Presented by 東京電力

日本を代表する料理会著名人が一堂に集結、業界屈指の審査員団！

ぐるなびシェフ BEST OF MENU 2007は、ぐるなびのコンテンツ「ぐるなびレシピ」のシェフの地位向上を目指して実施されました。同趣旨に賛同いただき、決勝戦には日本を代表する著名な食関連の専門家が一堂に会し、白熱した審査が行われます！

ぐるなびシェフ BEST OF MENU 2007

Presented by 東京電力

決勝審査員		
	岸 朝子 Asako KISHI	1923年東京生まれ。食生活ジャーナリスト、元「栄養と料理」編集長。1979年(株)エディターズを設立。料理、栄養に関する書籍を企画、編集する。1993年CX系「料理の鉄人」に出演、「おしゅうございます」の言葉が評判になる。現在、食生活ジャーナリストとして数多くの出版、講演を手がけ、テレビ番組にも多数出演している。2006年3月フランス共和国農事功労章・シュヴァリエを受勲。
	北岡 尚信 Katsunobu KITAOKA	南麻布「プティ ボワン」オーナーシェフ。フランス調理師協会日本支部理事長、全日本司厨師協会技術顧問、クラブ・デ・トラント幹事役員、東京ファーマーズマーケット実行委員 選定委員長、「農林水産省から日本を元気にする国民会議」幹事などを務め、1997年より、オーストラリア大使館の依頼によりオーストラリアプレミアム食材の啓蒙活動に取り組んでいる。2005年フランス政府より農事功労勲章を受勲。
	鶴持 恒男 Tsuneo KENMOTU	1931年神奈川県生まれ。箱根強羅ホテル、銀座コックドール、ホテルオークラにて修業。現在、ホテルオークラ東京顧問・名誉総料理長、特定非営利活動法人日本エスコフィエ協会の会長などを務め、フランス料理の普及と発展を目指す活動に力を注いでいる。
	坂間 英明 Hideaki SAKAMA	1951年千葉県生まれ。フレンチレストラン料理長・支配人を経た後、リゾート地や都内に数々のレストラン展開を手がける。現在、株式会社アターブル松屋取締役・イタリアレストラン営業部長、エノテカ ピンキオーリ 取締役 総支配人。
	田村 隆 Takashi TAMURA	1957年生まれ。「つきぢ田村」若主人。大阪・高麗橋「吉兆」で修行。初代の祖父平治、二代目父暉昭から教えを受けた伝統を守るとともに、新しい感覚を積極的に取り入れている。日本料理研究会師範、NHKテレビ「きょうの料理」講師など料理業界、マスコミを通じて活躍中。
	譚 彦彬 Hikoaki TAN	1943年横浜中華街生まれ。「広東名菜 赤坂瑞宮」オーナーシェフ。本場の中国料理の味を紹介するため、年に数回香港・中国に出かけ研究している。料理学校や料理教室、イベント等の講師を務めるかわら料理雑誌、料理TV等でも活躍中。
	陳 建一 Kenichi CHIN	1956年東京生まれ。初めて日本に四川料理を紹介した父・建民の下で料理を修業する。現在グループのオーナーシェフとして四川料理の普及や後進の育成に努める一方、料理テレビ及び雑誌などでも幅広く活動中。
	服部 幸應 Yukio HATTORI	(学)服部学園 服部栄養専門学校理事長・校長／医学博士。(社)全国調理師養成施設協会会長、(社)全国栄養士養成施設協会副会長。食育を通じた生活習慣病や地球環境保護の講演活動にも精力的に取り組んでおり、TVなどでも活躍中。藍綬褒章、厚生大臣表彰、文化大臣表彰及びフランス政府より国家功労勲章及び農事功労勲章を受章。
	村田 吉弘 Yoshihiro MURATA	1951年「京料理菊乃井」の長男として生まれる。多くの調理師養成施設で講師を務めるとともに、料理番組、雑誌へも多数出演。2004年日本料理アカデミー発足。国内外へ京料理を伝える活動を精力的に行なっている。
	滝 久雄 Hisao TAKI	株式会社ぐるなび取締役会長。株式会社NKB代表取締役社長。1996年株式会社NKBの一事業部として飲食店検索サイト「ぐるなび」をインターネット上に開設。2000年株式会社ぐるなび発足。
順不同、他予定		
ぐるなびシェフ BEST OF MENU 2007 特別審査員団 (一次審査・二次審査・準決勝)		
岸 朝子氏(審査員長)を初めとする、赤堀料理学園、新宿調理師専門学校、服部栄養専門学校、華調理師専門学校、武蔵野調理師専門学校の講師らによる審査員団(順不同、予定)		

【本件に関するお問合せ】

株式会社ぐるなび 広報 田嶋・若林・田中 TEL:03-3215-8818(代表) FAX:03-3215-8810

E-mail: pr@gnavi.co.jp