

食のプロの目と舌で選ぶ "食の逸品コンクール"

「料理王国100選」2027

エントリー募集！

料理王国100選とは

2010年以来16年にわたって開催を重ねてきた、プロの厳しい目と舌で審査する食品品評会。料理王国本誌で取材した食材や熱意ある生産者からの公募品など、これまでに1,400品以上を審査。審査員は食材の情報を常日頃から求めている料理人やバイヤー、個別分野の専門家等から構成され、単純な美味しさだけでなく、地域の文化や伝統を尊重した食材や、未来を見据えて新しいアイデアや技術を活かして行こうという挑戦的な食材も評価対象としています。第17回の「2027年度料理王国100選」では、シェフとバイヤーでは重視するポイントが異なることから、それぞれが対象の特別賞を設定し受賞特典として、動画連携やWEB記事を提供。製品の総合的な価値のブラッシュアップを目指し、対外評価の場として「料理王国100選」を活用ください。

料理王国100選 審査委員 (2024～26年度)

※審査委員は毎年変わります

シェフ品評員



秋山 能久 総料理長
六雁

銀座にある「六雁」の総料理長。食を切り口に、地方と人をつなぐ架け橋として活動の幅を広げ、2023年には東京都観光大使にも任命される。



安達 一平 料理長
一平飯店

広東料理の素材の味を引き出す技法や本場の味わいが感じられる香港料理など、多彩な味を楽しむことができる。



井伊 秀樹 店主
炭火割烹 白坂

2014年赤坂に「炭火割烹 白坂」をオープン。シドニーやニューヨークなど海外での活動も長く、豊かな感性で生み出されるお料理が楽しめる。



池尻 綾介 オーナーシェフ
マ・キューイジーヌ

2019年南麻布に「マ・キューイジーヌ」をオープン。自ら足を運び「生産者との信頼関係」を築いた野菜や魚介、ジビエを使用した料理を提供している。



奥田 政行 オーナーシェフ
アル・ケッチャーノ

「アル・ケッチャーノ」や「ヤマガタ・サンダンドロ」のオーナーシェフ。食の都庄内親善大使を務めるなど、地産地消を代表する料理人の一人。



志村 幸一郎 店主
てんぶら小野

「てんぶら小野」、完全予約制の店舗「銀座 天音 志村政」の店主。日本はもとより、世界でも「心」のてんぶらを掲げる取り組みを進めている。



鈴木 広明 四川飯店 総料理長
赤坂四川飯店

日本各地に四川料理を広めた「四川飯店」グループの総料理長。2020年には各分野において卓越した技能を持つ人に贈られる「現代の名工」に選出される。



高良 康之 オーナーシェフ
ラフィナーージュ

2018年オーナーシェフとして「レストラン ラフィナーージュ」を銀座にオープン。書籍、コンテストの審査員、人材育成など、幅広く活躍中。



帖地 華菜恵 シェフ
草片 cusavilla

食材の魅力を最大限に生かすため産地に足を運び、生産者と語り合いながら自然の恵みや風景を皿の上で表現し続けている。



中村 和成 シェフ
ラ・ボンヌタブル

「ラ・ボンヌタブル」オープン時からシェフに就任。2020年3月からSNSを通じて、料理の魅力を配信し高い人気を得る。



堀江 毅 オーナーシェフ
タストゥー

2015年南麻布にオーナーシェフとして「タストゥー」をオープン。食材を通じて感じられる四季折々の香り、色、温度を大切に料理を楽しめる。



室田 拓人 オーナーシェフ
ラチュレ

2016年「ラチュレ」を表参道にオープン。狩猟免許を取得し、シェフとハンターのそれぞれの視点からジビエを取り巻く課題に向き合っている。

バイヤー品評員



DEAN & DELUCA
株式会社ウェルカム



株式会社エムアイフードスタイル
クイーンズ伊勢丹



株式会社紀ノ国屋



株式会社明治屋



株式会社ヨドバシカメラ



株式会社三越伊勢丹



Smile Circle株式会社



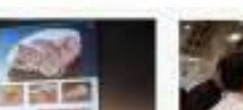
株式会社丸岡



株式会社大丸松坂屋百貨店



リンベル株式会社



株式会社小田急百貨店



株式会社JALUX

発表の場を設け
需要者との接点を提供



料理王国100選をPRへ活用

01

販促開拓
商品提案
サポート

特典1

認定証の提供

パッケージや販促に使える
認定証明ツールを無償提供

※有効期間1年間



特典2 特設WEBサイトで紹介

商品はアーカイブとして当社専用サイトで掲載



02

商品
レベルアップ

特典3

簡易評価レポート

試食品評された結果は
簡易レポートでフィードバック

※詳細レポートオプションあり



特典4 バイヤーとの個別商談機会

今後の販路開拓や商品開発の
「気づきの場」となる貴重な機会として
バイヤーとの個別商談会を開催します。(不定期)



03

「料理王国」
メディア連動

特典5

入賞品を掲載

入賞品は本誌特集で掲載紹介



優秀賞・特別賞入賞特典

特別イベントや動画連携

審査員評価が特に高い製品は料理王国イベントや
メディア連携・WEB記事化を致します。



応募要項

1.公募対象

食品一般(野菜・魚・肉・乾物・加工食品・調味料・菓子類・飲料・酒類等)

2.公募例条件

- ・食のプロの視点やニーズに応えるハイクオリティな食材・加工品
- ・生産者ならではの食材・製品・加工品や希少食材
- ・高度な新技術や独創性、新発想が盛り込まれていること

3.応募方法



100選について



応募フォーム

URL

■ <https://cuisine-kingdom.com/100item>

■ https://cuisine-kingdom.com/100item_entry

4.応募料

一次審査料金
2万円(税別)

二次審査料金
5万円(税別)

応募から審査発表までのスケジュール

一次審査 申込締切	2026年7月17日(金)
一次審査	8月4日(火)～
一次審査 結果通知	8月19日(火)
二次審査 申込開始	8月19日(火)
二次審査 申込締切	9月18日(金)
二次審査(品評会)	10月7日(水)、10月8日(木)
二次審査 結果発表	2027年1月6日(水)

料理王国2027年2月号、及び特設WEBページにて掲載

お問い合わせ先

株式会社JFLAホールディングス メディア部
「料理王国100選」事務局

■住所: 〒103-0014
東京都中央区日本橋蛸殻町1-5-6

■TEL: 03-6861-6101

■Mail: info-100@cuisine-kingdom.com



担当: 中村

詳しくは **料理王国100選** で検索!