

第2回
プレコ
フーズ杯

インスタ映えする 肉料理コンテスト

プレコフーズと服部学園がタイアップした第2回プレコフーズ杯開催！
日本全国から厳しい書類審査を通過した10校全19名が技を競う、白熱した大会となりました。

※当日は服部学園在校生部門も同時開催

プレコフーズ杯とは

株式会社プレコフーズが、シェフを志す若者たちをサポートするために『服部栄養専門学校』と連携し、協働事業として開催する、全国の高校生を対象にした料理コンテスト。



和・洋・中の著名シェフが厳正審査。 未来の料理人たちの真剣勝負！

9月29日、プレコフーズと服部栄養専門学校が主催する第二回プレコフーズ杯が開催され、前大会に勝るとも劣らない力作が並んだ。前回同様、全国から寄せられた作品の中から厳正なる審査で10組を選出。同じく服部学園在校生の中から10組が、厳しい学内選抜を勝ち抜いた。今回審査員を務めるのは、プレコグループ代表・高波と服部校長、前回に引き続き「ラ・ロシェル」坂井シェフと「赤坂四川飯店」陳シェフ、そして初参加の「みちば和食たて野」料理長である館野氏の合計5名。

グランプリを飾った高校生部門の作品は、ガーリックライスにステーキをのせ、夏野菜を使った冷製スープを添えた一皿だ。調理したのは、前回の出場で審査員賞を受賞した2名の高校生。今大会で悲願のグランプリを勝ち取った。

在校生グランプリは、誰もが知るビビンバを、メンチカツに仕上げた料理。「創造力があり、商品価値が高い」と高波は講評した。

料理に向き合う若者の未来を少しでも支えたい…。今後も、プレコフーズは未来のシェフを育成する活動を積極的に行っていく。

グランプリ受賞料理

高校生グランプリ



「夏野菜ステーキプレート
～にんにくポン酢仕立て～」



肉の焼き方が絶妙で、ダントツに美味しく、コンテストの主旨にぴったりだったと食肉のプロである高波が絶賛した。

成女学園高等学校
金本 菜琉美さん 竹内 しいなさん

在校生グランプリ



「ビビンバ味メンチカツ」



ビビンバをアレンジして洋食感を出したいと考え、メンチカツにしたというメニュー。オペレーションに優れる点も高評価だった。

服部栄養専門学校生
オヒョンインさん ゴラメジャザデアアリザさん
ソユウシヨウさん シュウシンさん

審査員総評



審査委員長 高波 幸夫

株式会社プレコフーズ 代表取締役社長

レベルが高く皆さん本当に僅差でしたが、勝敗を分けたのは実際に店舗で提供しやすいかどうか。グランプリ作品は、美味しいことはもちろん、盛り付けや運びやすさなどに配慮された、飲食店で提供しやすい一皿でした。

陳建一氏 赤坂四川飯店 オーナーシェフ

坂井宏行氏 ラ・ロシェル オーナーシェフ

見た目と味を兼ね備える料理は、難しいけれど面白い。前回と引き続き、審査していて楽しいコンテストでした！

情報が溢れる時代だからこそ、自分のアイデアが重要。若い人たちの斬新な発想力にこれからも期待します。

館野雄二氏 みちば和食たて野 料理長

服部 幸應氏 服部栄養専門学校 校長

肉は火入れがとても難しい食材なので、興味深い企画でした。皆さん技術が高く、魅力的な一皿が多かったですね。

今大会をきっかけとして、出場者の皆さんが更に料理の腕を磨いていくことを期待しています。

