



- 大会審査基準 (100点満点)
1. 味覚 (50点)
おいしくできたかどうか
 2. 調理全般 (10点)
包丁の使い方、下準備、IHクッキングヒーターを上手に使っているか
 3. スキンシップ (10点)
親と子が協力しているかどうか
 4. 創造性 (10点)
盛りつけがきれいにできたかどうか
 5. 時間制限 (10点)
60分以内に後片付けまでできたかどうか
 6. 食材 (10点)
今回の食材を使っているかどうか



▲表彰状を授与される高橋様
パナソニック株式会社
エナジーソリューション営業推進本部部長



▲目録を授与される立田様
株式会社ケイ・オブティコム
経営本部経営戦略グループ広報部長

多彩なゲストと審査委員の先生方



審査委員長 辻ウェルネスクッキング名譽校長 神田川 俊郎 先生
アルバータ州政府在日事務所 商務官 高尾 メアリーベス 氏
カナダポークインターナショナル 副社長 マイケル・ヤング 氏
在名古屋カナダ領事館 領事 シェニエ・ラザール 氏



辻ウェルネスクッキング 近鉄あべのハルカス校校長 佐川 進 先生
辻ウェルネスクッキング 副校長 大藪 真沙美 先生
辻ウェルネスクッキング 副校長 辻 ヒロミ 先生

がんばろう東北!!がんばろう日本!!



2017年・第25回記念大会
世界 親と子の
クッキング大賞

元気の元は家族で作る食事から



WORLD PARENTS & CHILDREN COOKING GRANDPRIX Created by TSUJI WELLNESS COOKING

優勝チームには
旅行券 **10万円** 他
たくさんの賞品が贈呈されました。



テーマ: IHで作る我が家の自慢料理

伸びゆく子供! 拡がる家庭料理の輪

辻ウェルネスクッキングの企画、テレビ大阪との共催で、平成5年にスタートした世界親と子のクッキング大賞。早いもので、今年で25年目になります。初回の頃に参加された子供さんたちは、社会人となり、結婚されてお子さんのいらっしゃる家庭もあります。

この伝統ある大会は、今年も、親子のスキンシップ溢れる素晴らしい料理大会となりました。それでは、決勝大会の様子をダイジェストでご紹介いたします。

決勝大会
2017.7.30
実施

今回のテーマ食材はカナダポーク、アルバータ産ハチミツ、地元の食材を使った「IHで作る我が家の自慢料理」!!
近畿2府4県から4組が決勝大会に出場。7月30日(日)
辻ウェルネスクッキング近鉄あべのハルカス校で自慢の腕を競った。



▲大阪府の道正知子さん・美智子ちゃん(4年)【ハニーハニーみちこ料理】

準優勝チームにも
中之島プラザ食事券 他
たくさんの賞品が贈呈されました

- 企画 辻ウェルネスクッキング
- 主催 世界親と子のクッキング大賞実行委員会
- 後援 在名古屋カナダ領事館/アルバータ州政府在日事務所/大阪府教育委員会/京都府教育委員会/奈良県教育委員会/兵庫県教育委員会/滋賀県教育委員会/和歌山県教育委員会
- 協力 近鉄百貨店/近畿日本ツーリスト/東洋アルミエコープロダクツ/中之島プラザ/日本健康生活推進協会

協賛:ケイ・オブティコム/パナソニック/関西電力/カナダポーク/アルバータ州政府/赤穂化成/ビタクラフトジャパン/伊藤忠製糖/ヒガシマル醤油



のハチミツコンポートなど練習を重ねたチームワークの料理を作りました。

4組の出場チームは、IHクッキングヒーターや電気オーブンを上手に使いこなし、どのチームもアイデア溢れる「我が家の自慢料理」を作ってくれました。

審査員による厳選なる審査の結果、優勝は道正チームに決定。準優勝は河合チーム。ファミリー賞は磯崎・川那辺チーム。今年の大会も、ほのぼのとした愛情に包まれ、親子の絆で力を合わせながら料理を作っている様子が大変、すばらしいものでした。



決勝大会の様子が右記のテレビ局で放送されました

テレビ大阪	8月 21日(月)	15:54~16:24
eo光テレビ	9月 3日(日)	13:00~13:30
eo光テレビ	9月 10日(日)	13:00~13:30
eo光テレビ	9月 17日(日)	13:00~13:30
eo光テレビ	9月 24日(日)	13:00~13:30
eo光テレビ	9月 30日(土)	13:00~13:30

2017年第25回「世界親と子のクッキング大賞」決勝大会(応募チーム約150組から4チーム選抜)が7月30日(日)、「家族の健康は家庭料理から」をモットーとする辻ウェルネスクッキング近鉄あべのハルカス校にて開催されました。

今回は、「IHで作る我が家の自慢料理」をテーマに開催。参加者は、カナダポーク、アルバータ産ハチミツと参加者の地元の食材を上手に組み合わせ、アイデア料理で腕を競いました。

兵庫県の磯崎亜弓さん(2年)チームの料理は「みんな大好きーぶつ玉リンゴのハニージンジャー定食」①カナダポークと玉ねぎのハチミツ生姜焼き ②稲美トマトのマリネ ③野菜と豆腐のチーズ焼き ④桃と甘酒のゼリー ⑤枝豆と桜エビの炊き込みご飯ダイナミックで食欲をそめるお料理を作りました。

大阪府の道正知子さん・美智子ちゃん(4年)チームの料理は「ハニーハニーみちこ料理」①カナダポークハニーツロ ②泉州ハチミツコンポート



③そうめん ④さつまいものハニードーナツなど笑顔になれるというテーマでたくさんのお料理が出来上がりました。

大阪府の川那辺礼子さん・桜妃ちゃん(1年)チームの料理は「奏(かなで)ティーンガーデン」①カナダ産豚ハレ肉とガーデンやさいのパイ包み ②カナダ産豚肉のハーブ蒸しと交野ぶどうドレッシングのガーデンサラダ ③アルバータ産ハチミツで甘酢っぱく変身! フラワーティーカクテルなど思い出の詰まったアイデア料理を作りました。

大阪府の河合礼子さん・真奈ちゃん(4年)チームの料理は「家族リクエストNo.1ミルフィーユカッパと季節の大阪を食事で楽しもう」①カナダポークのミルフィーユカッパ ②カナダポークのしゃぶしゃぶサラダ ③玉ねぎのコンソメスープ ④水なす、桃、ぶどう

