



IHクッキングヒーター
Panasonic

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



賞品を授与される辻ヒロミ先生
辻ウェルネスクッキング
副校長



トロフィーを授与される吉野様
パナソニック株式会社
ライフソリューションズ社
商品営業企画部 課長



表彰状を授与される丸山様
関西電力ソリューション本部
リビング営業部長

大会当日は全員フェイスシールド着用
多彩なゲストと審査委員の先生方



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



カナダ大使館
参事官
デイビッド・ポストウィック 氏



カナダボークインターナショナル
日本マーケティングディレクター
野村 昇司 氏



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



特別審査員
林 裕人 先生



辻ウェルネスクッキング
副校長
辻 ヒロミ 先生



IHでクッキング



2021年・第29回
世界 親と子の
クッキング大賞



私だって考えている
地球のエコと食の未来

WORLD PARENTS & CHILDREN COOKING GRANDPRIX Created by TSUJI WELLNESS COOKING

テーマ：パナソニックIHで作る我が家の自慢料理
伸びゆく子供! 広がる家庭料理の輪!

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29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、新型コロナウイルス対策として、4組から昨年同様の2組の親子に絞り込まれましたが、今年も、家族の絆に感動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。

暑い日本の夏を栄養満点の
カナダポークで是非、乗り切ってください。



カナダボークインターナショナル
日本マーケティングディレクター
野村昇司氏



カナダポーク
品質保証マーク

西嶋チームは、カナダポークを使ってフィリピンのご家庭料理アドボ、住友チームは、オープンで焼き、ポークステーキに。2組とも、カナダポークの特徴を上手に生かし、大変美味しく仕上げました。カナダポークから記念の賞品と大きな拍手を2組に贈ります。また、カナダポークは、関西でも多くの量販店でご購入頂けますので、お近くのスーパー等でお気軽にお求めください。

が出来上がりました。

2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、各チームともアイデア溢れる「我が家の自慢料理」を仕上げました。

審査員による厳選なる審査の結果、優勝は西嶋チームに決定。準優勝は住友チーム。今年の大会は、コロナに負けない、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。







決勝大会の様子がテレビ放送されました
テレビ大阪 8月27日(金) 17:25~17:55

決勝大会
2021.7.25
実施

マスク着用

検温実施

手洗い徹底

アルコール消毒
各種コロナ対策実施

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、カナダ産水産物(オマール海老、ズワイガニむき身、甘エビ、赤魚、ムール貝から2品選択)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2組が決勝大会に出場。7月25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。

2021年第29回「世界親と子のクッキング大賞」決勝大会(応募チーム約100組から2チーム選抜)が7月25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。

今回のテーマは、「IHで作る我が家の自慢料理」。参加者は、カナダポーク、アルバータ産ハチミツ、カナダ産水産物(オマール海老、ズワイガニむき身、甘エビ、赤魚、ムール貝から2品選択)と参加者の地元の食材を上手に組み合わせた、アイデア料理で腕を競いました。

奈良県の西嶋寛美さん・快途君(1年)チームの料理は「心も身体も元気に! 我が家のパワーフード!!」①フィリピンの家庭料理アドボ(知人に教えてもらいました。)②オマール海老とムール貝のスパイスカレー(スパイスの香りが食欲

をそり元気のでるメニューです。③カナダポークステーキハニーマスタード添え(夏バテ防止メニューです。④はちみつオレングゼリー 暑い時のさっぱりデザートなどカラフルな多国籍夏バテ防止料理を作りました。

奈良県の住友理沙さん・月さん(4年)チームの料理は「スポーツ一家にぴったり! スタミナ中華」①甘えび・カニシユーマイ(普段より豪華に仕上げました。)②家族みんな大好きカナダポークで作る焼き豚ガッツリスタミナ料理 ③オマールサラダ(オマール海老とムール貝を使ったインパクトサラダ)④ワンタンスープなど我が家の人気料理



▲見事優勝の西嶋親子チーム




- 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/大阪府教育委員会/京都府教育委員会/兵庫県教育委員会/奈良県教育委員会/滋賀県教育委員会/和歌山県教育委員会/西日本料理学校協会/近鉄百貨店/在名古屋カナダ領事館/西日本料理学校協会/ケンミン食品/牛乳石鹸共進社
●協力

協賛:パナソニック/関西電力/カナダポーク/アルバータ州政府在日事務所/ニュー・ブランズウィック州/ノバスコシア州/ニューファンドランド&ラブラドル州/プリンス・エドワード島州/赤穂化成/ピタクラフトジャパン/伊藤忠製糖/ヒガシマル醤油