



- 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

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 近畿あべのハルカス校長 佐川 進 先生
在名古屋カナダ領事館 領事 デヴィッド・バデュール 氏
カナダボーウィンターショナル 日本マーケティングディレクター 野村 昇司 氏
株式会社コノミヤ 代表取締役社長 宇繩 隆史 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



目録を授与される田中様 ケンミン食品(株) マーケティング部 部長
トロフィーを授与される吉野様 パナソニック(株) 空調空調社 電化営業部 課長
表彰状を授与される丸山様 関西電力(株) ソリューション本部 リビング営業部長

2022年・第30回記念大会 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
Action for SDGs 2030

WORLD PARENTS & CHILDREN COOKING GRANDPRIX Created by TSUJI WELLNESS COOKING

優勝チームには
賞金10万円他
たくさんの賞品が贈呈されました。
記念大会により準優勝チームにも
賞金3万円と賞品多数贈呈

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! 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、今年で第30回記念大会を迎えました。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。

木下チームは、カナダポークを使って和風のみぞれ豚カツ、森岡チームは、厚切りポークステーキと王道の料理が並びました。2組とも、カナダポークの特徴を上手く生かし、大変美味しく仕上げました。本場に、盛り付け、味ともに最高でした。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。



カナダボーウィンターショナル 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

- 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/日本健康生活推進協会
- 協力 近鉄百貨店/在名古屋カナダ領事館/日本健康生活推進協会/宝酒造/牛乳石岐共進社

2組の出場チームは、IHクッキングヒーター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、優勝は木下チームに決定。準優勝は森岡チーム。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。また、第25回優勝の道正チーム、第28回優勝の東久世チームが会場に来て下さり、クッキング大賞について熱い思いを話してくれました。



▲第25回優勝の道正チーム ▲第28回優勝の東久世チーム

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30日(火) 17:00~17:30

2022年第30回記念大会「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31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畿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、ケンミンお米100%ビーフン、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。

奈良県の木下紗也佳さん(2年)チームの料理は「夏を乗り切るさっぱり和食!!」①カナディアンシーフードたっぷりちらし寿司 ②ムール貝のだし香る茶碗蒸し ③自家製トマトを使った夏のビーフンサラダ ④カナダポークで作る

みぞれ豚カツ。子どもの好きな和食を、シーフードやカナダポークを使ってアレンジしたそうです。

奈良県の森岡伸哉さん(5年)チームの料理は「家族の大好きいっぱいメニュー」①みんな大好きカナディアンシーフードと冷製ビーフンのペスカトーレ ②パパ大好き厚切りカナダポークステーキ ③ママ特製カナディアンシーフードのマカロニサラダ ④マリ大好きチョコまみれプリン。家族の大好きをいっぱい詰めました。チョコプリンにビーフンが入っているのがアクセントとのこと。

決勝大会
2022.7.31
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、ケンミンお米100%ビーフン、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31日(日)辻ウェルネスクッキング近畿あべのハルカス校で自慢の腕を競った。

