



- 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



賞金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
空調空調社
電化商品営業部長

表彰状を授与される阿部様
関西電力株式会社
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長
佐川 進 先生



在名古屋カナダ領事館
領事
デイヴィッド・パデュール 氏



カナダポーキンターナショナル
日本マーケティングディレクター
野村 昇司 氏



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

2023年・第31回
世界 親と子の
クッキング大賞

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。

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31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食の優等生
カナダポークでは是非、乗り切ってください。

カナダポ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

道祖チームは、カナダポークを使って中華料理の煮豚3種類のタレ、中村チームは、彩り野菜の豚バラ串焼きと冷しゃぶサラダに、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。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。

- 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/日本カナダ会/宝酒造/牛乳石鹸共進社/ミツカン

協賛: パナソニック/関西電力/カナダポーク/コノミヤ/ケベック・メープルシロップ生産者協会/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/ヒタクラフトジャパン/伊藤忠製糖/ワイ・ヨット

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、優勝は道祖チームに決定。準優勝は中村チーム。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29日(火) 17:00~17:30

2023年第31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23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、ケベック産メープルシロップ、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、アイデア料理で腕を競いました。
奈良県の道祖美央さん(4年)チームの料理は「我が家自慢の中華料理」
①オマール海老の海鮮焼きそば
②赤魚のネギ油ソース
③カナダポークの煮豚
④スワイクタッパ
イガニたっぷり
▲見事優勝の道祖親子チーム

千沙ちゃん特製玉子焼き ⑤ケベック産メープルシロップのマラーカオの5品を中華料理で仕上げました。
奈良県の中村愛さん(3年)チームの料理は「命の宝箱」①彩り野菜の豚バラ串焼き ②冷しゃぶサラダ ③オマール海老のうま味たっぷり
④メープル白玉 ⑤自家製梅シロップジュース ⑥シーフードたっぷりちらし寿司の6品を仕上げました。
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

決勝大会
2023.7.23
実施



今回のテーマ食材はカナダポーク、ケベック産メープルシロップ、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23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。