



- 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

多彩なゲストと審査委員の先生方



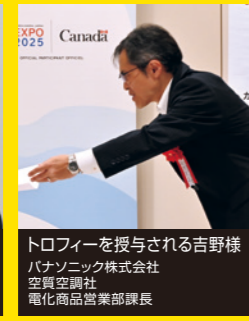
辻ウェルネスクッキング近鉄あべのLILカス校長 佐川 進 先生
在名古屋カナダ領事館領事 デヴィッド・バデュー 氏
カナダポーク日本事務所マーケティングディレクター 木村 憲氏 氏



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心斎橋校 校長 辻 ヒロミ 先生



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心斎橋校校長



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課長



表彰状を授与される上羽様
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

2024年・第32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

2025 大阪・関西万博チケット等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32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。



カナダポークの美味しさを追求した2組の親子の料理に大きな拍手を贈りたい!!

松田チームは、カナダポークを用いた家族みんな大好きポトフ、渡辺チームは、カナダポークのもも肉で作るローストポーク。2組ともカナダポークの特徴を上手に生かし、適度な肉の固さで本当に丁寧に調理されていました。非常に美味しかったです。カナダポークには、健康に大切なタンパク質、ビタミンB群が豊富に含まれていますので、栄養満点です。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。是非、お近くのスーパー等でお気軽にお買い求め下さい。

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/日本カナダ会/宝酒造/牛乳石鹼共進社/ミツカン/ヤマサ醤油/ライフサイエンスインキュベーション協議会

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/ビタクラフトジャパン

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、優勝は渡辺チームに決定。準優勝は松田チーム。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。2025年第33回大会は、大阪関西万博カナダ館で開催予定です。



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19日(月) 12:05~12:37

2024年第32回「世界親と子のクッキング大賞」決勝大会(応募チーム約140組から2チーム選抜)が7月21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。

渡辺友美さん・快くん(小4)チームの料理は、「じいちゃん」の畑の野菜を使い、カナダポークとカナダ産物を合わせて「①ローストポーク②じいちゃん」の野菜&シー

松田聖奈さん・茉緒ちゃん(小3)チームの料理は、「家族みんなが大好きな食材を使い、ポトフはカナダポークの塊を使って」

①我が家定番 みんな大好きカナダポークポトフ②迫力満点オマール海老贅沢グリル野菜添え③パバ絶賛 甘えびと新鮮野菜のブルスケッタ④お兄ちゃん大好きメープルアップルパイの4品。

近畿2府4県から2組が決勝大会に出場。7月21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。

フードグラタン③オマール海老と人参のピラフ④しそジュース⑤メープルシロップ紅茶のプリン5品。

決勝大会
2024.7.21
実施

