



- 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)
盛りつけがきれいでできたかどうか
 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 近鉄あべのハルカス校校長 佐川 進 先生
オンタリオ畜牛肥育家協会 市場開発アジア代表 下嶋 大介 氏
名古屋カナダ領事館 領事 デヴィッド・パデュー 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 芋縄 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

主催: 辻ウェルネスクッキング

2025年・第33回

私だって考えている 地球のエコと食の未来



世界 親と子の クッキング大賞



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! 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33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。今年も33年経って、第1回大会出場のお母さんが、お母さんとなり出場。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。

調理競技:
辻ウェルネスクッキング
授賞式:
万博カナダ館
賞金10万円他

決勝大会
2025.7.27
実施

今回のテーマ食材はカナダポーク、オンタリオコーンフェッドビーフ、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27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。

2025年第33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、オンタリオコーンフェッドビーフ、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。

木村友香さん・心晴ちゃん(小2)チームの料理は、「ママが大好きな料理を子供でも作れる夏バテ防止を意識した料理」①カナダポークと夏野菜のオリエンタル風 ②ビーフストロガノフ ③オマール海老のタルタルグラ



▲見事優勝の木村親子チーム

小谷藍さん・伊代ちゃん(小4)チームの料理は、「カナダ産食材や家で作ったハーブを使って、見た目万博だ」「行きたい万博」を表現。①カナダポークローストもりもりハンバーガー ②海に浮かぶオマール海老リゾット ③オンタリオコーンフェッドビーフとパイナップルのトロピカルサラダ ④ミyakミyakクラフティの4品。



小谷親子チームの料理



小谷藍さん、お母さんになって33年ぶりの出場



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、優勝は木村チームに決定。準優勝は小谷チーム。今年の大賞は、万博イヤーにふさわしい、カナダ食材をふんだんに使い、大阪関西万博のシンボルとも料理をからめ、2組とも素晴らしい作品でした。小谷藍さん、お母さんになられ、今回の出場には、皆、すごく感動しました。



EXPO 2025 大阪・関西万博 カナダ館での授賞式



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25日(月)
12:05~12:37



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



カナダポーク 品質保証マーク

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!! 木村チームは、カナダポークと夏野菜のオリエンタル風、小谷チームは、カナダポークのローストもりもりハンバーガー。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。



カナダ館館長 ローリーピーターズ氏から、カナダ館(テーマ再生)賞が、小谷親子チームに贈られました。小谷藍さんのお母さん(福條多恵子)も、授与式に招待され、大変喜んでおられました。



- 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 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/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/日本栄養士会
- 協賛: パナソニック/関西電力/カナダポーク/オンタリオコーンフェッドビーフ/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/ピタクラフトジャパン