

IHクッキングヒーター


大会審査基準
(1000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
近鉄あべのハルカス校、心斎橋校



トロフィーを授与される吉野様
パナソニックHVAC&CC株式会社
電化商品営業課
西日本営業課



表彰状を授与される松本様
関西電力株式会社
ソリューション本部
リビング企画グループ

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
ハルカス校 名誉校長
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



カナダ大使館
参事官(商務)
ブレンダン・マーフィー 氏



カナダボーク日本事務所
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
宇縄 隆史 氏



料理研究家
特別審査員
林 裕人 先生



辻ウェルネスクッキング
近鉄あべのハルカス校、心斎橋校 校長
大会審査員長
辻 ヒロミ 先生

主催：辻ウェルネスクッキング
IHでクッキング


2026年・第34回
世界 親と子のクッキング大賞
WORLD PARENTS & CHILDREN COOKING GRANDPRIX
Created by TSUJI WELLNESS COOKING

私だって考えている
地球のエコと食の未来


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34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。



カナダボーク日本事務所
マーケティングディレクター
木村憲氏氏



カナダボーク
品質保証マーク

安心、安全のカナダボークで、ヘルシーな家庭料理のレパートリーを広げて下さい!!

カナダボークのおいしさと品質は、生産者をはじめ、加工・流通に携わる人々の日々の努力によって支えられています。我々が掲げる「Verified Canadian Pork」は、品質・安全性・信頼を大切にし、カナダ産豚肉の価値をお届けするプログラムです。農場から食卓まで、一つひとつの工程で品質向上に取り組み、やわらかな肉質とおいしさを持つカナダボークを、日本の皆さまに安心して選んでいただけるよう努めています。

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。審査員による厳正なる審査の結果、優勝は横川チームに決定。準優勝は佐藤チーム。今年の大会は、カナダ食材をふんだんに使い、2組とも素晴らしい作品でした。




▲見事優勝の横川親子チーム



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27日(木) 12:05~12:37

決勝大会
2026.7.26
実施

今回のテーマ食材はカナダボーク、オンタリオコーンフェッドビーフ、P.E.I.のブルーベリー、ポテト、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26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。

2026年第34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26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、カナダボーク、オンタリオコーンフェッドビーフ、P.E.I.のブルーベリー、ポテト、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。

横川幸恵さん、陽依ちゃん(小5)チームの料理は、「カナダの恵みと横川家の手作り野菜をたっぷり使ったごちそうメニュー」。

①カナダボークと横川家の手作り野菜たっぷりサラダ ②うまみたっぷりムール貝の茶碗蒸し

佐藤明さん、愛奈ちゃん(小4)チームの料理は、「見た目以上に簡単フレンチ」。メニューは①ハッシュポテトとアスパラのハンドトース ②ムール貝とオマール海老のジユレ ③カナダボークを使った彩りサラダ ④オンタリオコーンフェッドビーフのワイルドブルーベリー添えの4品。

③ムール貝の香草パン粉焼き ④オマール海老&ビーフのソフトフランスサンド ⑤ワイルドブルーベリーのフロースニューヨークルトの5品。

- 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／牛乳石岐共進社／ミツカン

協賛：パナソニック／関西電力／カナダボーク／オンタリオコーンフェッドビーフ／コノミヤ／ニュー・ブラズウィック州／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

カナダ・プリンスエドワード島(PEI)「第30回インターナショナル シェルフィッシュ フェスティバル」のメインイベント

世界最大規模の魚介料理大会
2026カナダ国際料理選手権 **辻ヒロミ校長日本代表出場!!**

大会名 **ガーランドカナダインターナショナル シェフチャレンジ2026**

大会の規模

世界中から選抜された一流のトップシェフ12名が集結し、過酷な条件下で地元の新鮮な魚介類を用いたオリジナル料理の腕を競い合う、世界最大規模の料理コンペティション。

開催日

2026年
9月17~20日 4日間

初の快挙
30回目の記念大会にして、カナダPEI政府の抜擢を受け、アジアから初めてのシェフとして、辻ヒロミ校長が本戦TOP6入賞を果たしました。

辻ヒロミ校長による「日本料理の力」を胸にした挑戦
セミファイナリスト準決勝進出TOP6快挙

辻ヒロミ校長は出場に当たり、「日本料理の力を信じて」というメッセージを掲げています。1917年の創立以来、辻ウェルネスクッキングが培ってきた「家族の健康を支える家庭料理」の精神と、祖父辻岩治がヘレンケラーをもてなした「ブルーバードディナー」の平和の心を込め、日本の調理技術を融合させ、世界の舞台上に挑みました。★辻ヒロミシェフ制作料理テーマ:五感覚醒・プリンスエドワード島の新鮮魚介類で作るウェルネス&ガストロノミー【食の加日融合と革新】

料理コンペティションの流れ

9/17(木) レセプション&説明会
主催団体、政府関係者、出場シェフ、関係者による

9/18(金) クォーターファイナル
決勝トーナメント1回戦 シェフ12名出場

9/19(土) セミファイナル
シェフ6名出場 準決勝戦

9/20(日) ファイナル
シェフ2名による優勝決定戦 表彰式
バーティ



株式会社コノミヤ
代表取締役社長
宇縄隆史氏

どんな料理が出てくるのか、今から楽しみです

コンテストの最初は、両チームの緊張がすぐ伝わってくる感じがしたが、横川チーム、佐藤チームとも親と子が声をかけあい、また、アイコンタクトを取りながら、親子で調理を上手に進めているのが印象的でした。ムール貝の濃厚な味もすごく美味しく、豚肉、牛肉料理他、2組とも、どの料理も大変美味しく出来ていたと思います。




今回のテーマ食材はカナダボーク、オンタリオコーンフェッドビーフ、P.E.I.のブルーベリー、ポテト、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26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。


