

焼肉料理コンテスト「温かい麺」対決

主催：事業協同組合 全国焼肉協会

143作品の頂点ついに決まる!

グランプリ 白-HAKU-



純 白の泡で覆われた付まは、北海道の雪景色を連想させる。箸を入れたと真っ黒な竹炭麺が出てくるコントラストも創意が高い。十勝和牛を原料に15～16時間かけて炊いたコムタンスープは濃厚かつ滑らかで上品な味わい。丼の底に忍ばせたタテギが食べ進むうちにスープに溶け込んで味の変化が生まれる点も高い評価を得た。十勝和牛、十勝産小麦麺を使い、地元への愛情が込められた一品だ。

全 国焼肉協会は、2025年11月6日に東京・浅草橋のフクシマガリレイ(株)・東京浅草橋ショールームF's DESIGN COURTで「焼肉料理コンテスト2025」決勝大会を開催した。焼肉料理の進化と創造性のさらなる向上を目指す今回のテーマは「焼肉店の新定番「温かい麺」」。応募総数143点の中から厳しい審査を勝ち抜いた4人の料理人が熱い戦いを繰り広げた。見事、栄冠に輝いたのはどの作品か。会場の熱気をそのままだにお伝えする。

岡田美佳選手2連覇の偉業!



(株)南大門
(北海道帯広市)

岡田 美佳さん

Q 前回に続いて2連覇の快挙です

A 地元ラーメン店で修業させていただいたり、特注の麺を作っていたり、たくさんの方に応援いただきました。恩返しできたことが一番うれしい。

Q 姉の佳奈さんと二人三脚で開発されたとか

A 姉からコンセプトやアイデアをもらいながら、私が料理として作り上げていくのが南大門のスタイルです。姉は今回も「そんなのを作れているの?」と思うくらいすごい発想で(笑)。最初はすごく戸惑いましたが、20年間料理人として学んだことが全部生かされた料理になりました。

Q どんなコンセプトから料理が生まれたのですか?

A 地元・十勝の誇りでもある十勝和牛のおいしさを凝縮させ

たコムタンスープの白と、十勝の大地に降り積もる雪景色を一杯の丼に重ね合わせました。ふわっとした泡の質感は、女性らしい感性も伝えられたと思います。特注の竹炭麺は黒白の対比だけでなく、焼肉を焼く炭を連想していただきたかったです。

Q 地元・十勝への思いが詰まった一品でした

A 竹炭麺は十勝産小麦を使っていますし、十勝和牛はコムタンスープだけでなく牛ばら肉、ひき肉、そしてネギ油用の牛脂ペーストにいたるまでおいしさを詰め込みました。十勝の魅力をアピールする機会にもなりました。



審査員講評

4選手の卓越した創造性に称賛の声が上がった

全国焼肉協会 名誉会長
(株)叙々苑 代表取締役会長
新井 泰道 氏



コンテストの目的は「新しい「おいしさ」の発見」です。皆さんの創意はどれも素晴らしい

ものでしたが、「焼肉屋の料理」であることから離れないでいただきたい。新しい発想でありながら、より焼肉がおいしくなる。そんな味作りをしてほしい。「おいしさ」にゴールはないんです。これからも精進して、新しい発見をして、焼肉の発展に貢献してほしいと思います。

全国焼肉協会 会長
(株)トラジ代表取締役社長
金 信彦 氏



皆さんのアイデアに富んだ料理から、今後の焼肉業界がどうあるべきかを考えていらっしゃるのだと感じました。そうした考えに磨きをかけながら、お客さまにもっと「焼肉っていいな」と思ってもらえる業界を、共に作っていききたいと思います。

全国焼肉協会 副会長
(肉)や大善 代表取締役
大澤 孝明 氏



どれも斬新なアイデアばかりで、本当に感動しました。選手それぞれの考えが発揮された料理ばかりでした。私も焼肉屋を30年以上やっていますが、とても勉強になりました。皆さんの努力を心より讃えたいと思います。

シンポ(株) 代表取締役社長
安藤 紀彦 氏



一般消費者の立場で審査に参加させていただき、楽しく食べさせていただきました。焼肉料理の別世界を感じさせるものばかりでした。勝負の厳しさもありますが、優秀つけがたいほど多様な視点、創意に富んだ料理に感銘いたしました。



無煙ロースタートップメーカーのシンポによる

下引ダクト用自動消火装置

SAFE-GS1

2026年1月リリース決定!



他社製品にも設置可能

焼肉店の安全・安心な
未来を支える。

シンポ株式会社
お近くの支店・事業所へお問い合わせください
<https://shinpo.jp/company/service-network/>

