

第13回 全国中華料理コンテスト 入賞者発表



2025年度 第13回コンテスト表彰の様子

全国中華料理生活衛生同業組合連合会主催、厚生労働省後援の「第13回全国中華料理コンテスト」が、令和7年11月、全国中華料理業埼玉大会会場で開催された。

コンテストは、組合員個々人の調理技術の向上を促すことはもちろん、新たな中華料理の可能性を見だして消費者に提供し、個店の振興につなげると共に、組合自体の活性化に資する目的で開催されている。

◆応募部門は、一品料理を中心とした「料理の部」と、麺料理や丼物、ランチメニューなどの「麺飯の部」の2部門。それぞれ、最優秀賞（厚生労働大臣賞）1点、金賞（全中連会長賞）2点、銀賞（全中連賞）3点が選出されるもの。

◆今年度は「エビ」を食材テーマとして開催。全国の組合から厳選された36作品が寄せられ、厳正な審査の結果、料理の部は、富山県組合「中国四川料理 熊猫PANDA」所属、東 賢治氏の「辣蝦甘鮮王（甘エビのフリッター辣鮮王炒め）」が、麺飯の部では、

群馬県組合「チャイニーズダイニング天壇」所属、成澤純一氏の「海老ダシスープの桜エビご飯」が、最優秀作品賞（厚生労働大臣賞）に輝いた。

また、金賞は、料理の部で兵庫県組合、施蓮華氏の「珊瑚醸鮮蝦（天使の海老の蟹ミソあんかけ）」、愛媛県組合、小川勇氏の「彩色三味蝦（色とりどり3種の海老料理）」が、麺飯の部は、愛媛県組合、三谷真氏の「魚翅櫻粽子（桜餅風エビ粽子のフカヒレあんかけ）」と兵庫県組合、潘正良氏の「米粉不使用”星州炒米”（そうめんかぼちゃ）」が受賞した。

料理の部 最優秀賞（大臣賞）受賞作品

作品名：辣蝦甘鮮王（甘エビのフリッター辣鮮王炒め）



応募者：東 賢治
所 属：富山県組合
店 舗：中国四川料理
熊猫 PANDA
富山県射水市新開発
403-8
☎080-7704-0288

麺飯の部 最優秀賞（大臣賞）受賞作品

作品名：海老ダシスープの桜エビご飯



応募者：成澤 純一
所 属：群馬県組合
店 舗：チャイニー
ズダイニング天壇
群馬県前橋市昭和町
3-34-26
☎027-237-3437

料理の部 金 賞 受賞作品

作品名：珊瑚醸鮮蝦（天使の海老の蟹ミソあんかけ）



応募者：施 蓮華
所 属：兵庫県組合
店 舗：群愛飯店本店

兵庫県神戸市中央区
中山手通3-4-6
☎078-332-5203

麺飯の部 金 賞 受賞作品

作品名：魚翅櫻粽子（桜餅風エビ粽子のフカヒレあんかけ）



応募者：三谷 真
所 属：愛媛県組合
店 舗：中国料理
舞華
愛媛県西予市宇和町
下松葉43-2
☎0894-62-1105

料理の部 金 賞 受賞作品

作品名：彩色三味蝦（色とりどり3種の海老料理）



応募者：小川 勇
所 属：愛媛県組合
店 舗：中国菜館 成都

愛媛県四国中央市妻鳥町
1611-2
☎0896-59-5280

麺飯の部 金 賞 受賞作品

作品名：米粉不使用”星州炒米”（そうめんかぼちゃ）



応募者：潘 正良
所 属：兵庫県組合
店 舗：良友酒家

兵庫県神戸市中央区
中山手通3-11-8
☎078-221-5866