



奈良県立
なら食と農の魅力創造国際大学校
NAFIC NARA Agriculture and Food International College

高校生
参加者
募集!

NAFIC 高三輪素麺 生料理コンテスト



三輪素麺で、新しい一皿を創造しよう。

奈良が誇る伝統食品「三輪素麺」を使い、
フランス料理またはイタリア料理をベースにした
オリジナル創作麺料理を募集します。
あなたのアイデアと技術で、
三輪素麺の新たな**魅力**を発信してみませんか？

コンテストテーマ

三輪素麺を使用した、
フランス料理・イタリア料理をベースにした創作麺料理



- ✓三輪素麺を必ず使用
- ✓フランス料理またはイタリア料理をベース
- ✓オリジナル未発表作品
- ✓個人または2名チームで応募可能



応募資格

近畿地方（奈良・滋賀・京都・大阪・兵庫・和歌山）
及び三重県内の高等学校・高等専修学校・高等専門学校
に在籍する生徒で、個人または同一校2名チーム

募集期間

2026年 7月1日（水）～ 9月30日（水）必着

審査スケジュール

一次審査

書類審査
レシピ・料理写真による審査

結果通知
2026年10月下旬
※通過チームには
詳細をご案内します。

決勝進出
6チーム
選出

決勝大会

2026年
12月6日（日）

会場：NAFIC安倍校舎（奈良県桜井市）

調理審査・プレゼンテーション・表彰式



表彰

決勝大会に出場したすべてのチームに三輪素麺を贈呈！

1位

オーベルジュ・ドゥ・サンヴィ
ランチペア
招待券

2位

三輪素麺
詰め合わせ

3位

焼き菓子
詰め合わせ

4～6位

野菜とジャム
詰め合わせ

大会の詳細・
応募はこちら!



主催

奈良県立
なら食と農の魅力創造国際大学校

共催

オーベルジュ・ドゥ・サンヴィ

協賛

奈良県三輪素麺工業協同組合
奈良県三輪素麺販売協議会

応募方法

① 作品を考案する

テーマ

三輪素麺を使用した
フランス料理・イタリア料理を
ベースにした創作麺料理



② 必要書類を準備する

以下の書類を準備してください。

- 応募用紙
- エントリーシート
- 料理写真



③ 提出する

電子申請または郵送でご応募ください。

募集期間 2026年
7月1日(水)～9月30日(水)必着



電子申請
(NAFICホームページから)



郵送

「応募用紙」記載内容

応募用紙に、以下の内容をご記入ください。



作品名(料理名)・学校名
氏名またはチーム名



使用材料(5食分の分量を記載)



レシピ(作り方・調理時間)



料理写真



作品コンセプト(200字程度)

- ・三輪素麺の特徴をどのように活かしたか
- ・フランス/イタリア料理らしさのポイント
- ・独自性・創意工夫

「エントリーシート」記載内容

エントリーシートに、以下の内容をご記入ください。



・個人応募
(氏名・学年)



・チーム応募
(チーム名・メンバー氏名・学年)



学校名・所在地



担当教員名



連絡先
(電話番号・メールアドレス)

決勝大会 審査基準

5つの観点で審査します。

時間管理	調理内容・所作	見た目・盛り付け	味	総合
制限時間 (調理60分+片付け20分)を守れているか。	身だしなみ(清潔感)、衛生的な作業が行われているか。調理手順や所作として、手順の組み立て、作業の無駄のなさ、安全な動き方など。	全体の彩りが良く、美味しそうな盛り付けになっているか。	構成力・味付け・バランス・食感など、味への総合的な評価。	料理に対する姿勢や考え方、プレゼンテーションを含めた総合的な評価。

スケジュール

	募集期間	2026年7月1日(水)～9月30日(水)【必着】
	一次審査 (書類審査)	2026年10月 結果通知(10月下旬)
	会場見学 (希望者のみ)	2026年11月1日(日) 10:00～10:30(約30分)
	決勝大会	2026年12月6日(日)9:30～14:00 会場：NAFIC安倍校舎(奈良県桜井市)
	表彰式	

※スケジュールは変更になる場合があります。

応募上の注意

- 応募作品は応募者自身の未発表オリジナル作品に限ります。
- 衛生・安全に十分配慮し、調理に適した服装で参加してください。
- 食材費の目安や使用可能な食材、調理時間・提供数などの詳細条件は、大会の様子(写真・動画)は、広報等に使用する場合があります。
- 食材費の目安や使用可能な食材、調理時間・提供数などの詳細条件は、NAFICホームページ掲載の開催要項・Q&Aに従ってください。
- 応募にかかる費用・交通費は、応募者の負担となります。
- 決勝大会ではガスコンロのみ使用(IH機器の持ち込みは不可)
- 応募・提出資料は返却しません。

NAFIC(なら食と農の魅力創造国際大学校)フードクリエイティブ学科とは？

少人数制が最大の強み！調理も農業もまるごと学べる県立の専門学校です。

料理・サービスのプロを育成するフードクリエイティブ学科と農業のプロを育成するアグリマネジメント学科があります。

1人1ストーブ(コンロ)方式

少人数制で教員との距離が近い

食材の良さを活かす農業実習

実践力が身につくオーベルジュ実習



アクセス



NAFIC
安倍校舎

【NAFIC 安倍校舎】
奈良県桜井市高家2217
JR・近鉄(桜井駅)より
スクールバス約15分

※詳細は一次審査通過チーム
にご案内します。

お問い合わせ・提出先

奈良県立なら食と農の魅力創造国際大学校(NAFIC)
フードクリエイティブ学科食・研修係
〒633-0044 奈良県桜井市高家2217

TEL 0744-46-9700

E-mail nafic-food@office.pref.nara.lg.jp

受付時間/平日 9:00～17:00



NAFICホームページ
www.pref.nara.lg.jp/site/nafic/

伝統を受け継ぎ、新しい価値を生み出すのは、あなたの一皿です！

