

## 「Challenge KITCHEN 2024」 募集要項

「Challenge KITCHEN 2024」は、「次世代の料理人（調理技術や料理に関する知見を活かして様々な分野で活躍する人材）の育成」をテーマに実施。コンテスト選抜者は、東京駅前での出店場所とキッチンカーの貸与に加え、食に関する各分野の専門家から学ぶ機会を得ることができます。



「Challenge KITCHEN」は、2006年から才能ある若手料理人の独立開業を支援し、飲食業界をもっとオープンに、そして日本の食文化の発展に貢献したいという考えのもとスタートしたプロジェクトです。2021年からはキッチンカーによる新しい「Challenge KITCHEN」が東京八重洲でスタートし、今回3回目となる「Challenge KITCHEN 2024」を実施いたします。

今回は、「次世代の料理人（調理技術や料理に関する知見を活かして様々な分野で活躍する人材）の育成」をテーマにコンテストを実施いたします。コンテストでは、技術力（調理）と独立開業運営計画、そして社会性や応援される力などを審査。コンテスト選抜者は、東京駅前での出店場所とキッチンカーの貸与に加え、食に関する各分野の専門家から、食を取り巻く社会課題や業界の動向などを学ぶ機会を得ることができます。

調理技術や料理に関する知見を通じて、活躍の場や視野を拡げたい、そんな成長意欲のある若き料理人にぜひチャレンジしてほしいと期待しております。

## ◆「Challenge KITCHEN 2024」実施概要

[ テーマ ] 「次世代の料理人（調理技術や料理に関する知見を活かして  
様々な分野で活躍する人材）の育成」

[ 参加条件 ]

1. 飲食業界での実務経験者
2. 調理技術や料理に関する知見を通じて、働く場や視野を広げたい方
3. 「社会課題の解決に繋がる新しい食の在り方」に興味をお持ちの方
4. キッチンカーで飲食店を開業できる方
5. 2024年3月(予定)開店が可能な方（期間は2024年12月まで）

※エントリー締切時点で40歳未満の方

※キッチンカーでのドリンクのみの営業形態は不可

※学生(学校に在籍する未就業の学生・生徒)は応募不可

※2024年3月開店が難しい場合はご相談ください

[ エントリー期間 ] 2023年11月17日(金)まで

[ 応募方法 ] 下記応募フォームよりエントリーしてください。

<https://forms.gle/WE3qZbf7X1hCCtwX7>

[ 出店場所 ] 東京都中央区日本橋二丁目2-19

(JR東日本「東京駅」から徒歩4分、東京メトロ「日本橋駅」から徒歩1分)



## [プログラム案]

食を取り巻く社会課題や業界の動向等を学ぶ機会として、以下のようなプログラムを検討しております。

- ・日本の豊かな水産資源が減り続けている現状など、食に関する社会課題を知るワークショップ
- ・飲食店舗から商品開発、イベント運営等の食関係の幅広い仕事に携わる経営者とのディスカッション
- ・ミシュランシェフから転身し、企業アドバイザー、惣菜開発（メーカー）、農業に携わるシェフからの講習
- ・有機農業をしながら、レストラン経営をしているシェフの農園視察、農作業体験

## [パートナー]

プログラム実施にあたり、以下の食に関する各分野の専門家の方々にご協力をいただく予定です。

※パートナーは今後変更の可能性がございます。



### 荻野 伸也（オギノ シンヤ）

2007年、28歳で東京世田谷池尻に「レストランオギノ」を開店。2012年には、かねてから念願だった本格的なシャルキュトリーの販売を開始。規格外の物をなるべく集め商品化し、お客さまに楽しくおいしく食べてもらうというコンセプトで「テーブルオギノ」をスタート。現在は店舗事業をすべて休業し（テーブルオギノブランドを近日再開予定）、自身の調理技術や知見を活かして様々な分野で活躍、料理人の新しい働き方を示している。全国のレストラン、カフェ、デリメニュープロデューサーや経営コンサルティング、またNHKのテレビ出演、ラジオ出演、アパレル企業広告モデルなど多岐にわたって幅広く活躍する。



### 小山 洋平（コヤマ ヨウヘイ）

20代で独立し自身の飲食店舗を持ちながら、様々な事業を手掛けてきた。株式会社SAYOSHI 代表取締役。企業や学校の食堂、ケータリング、ビアガーデン、BBQ場や野外イベントの飲食ブースなどの開発・運営、アーティストや著名人のオリジナル商品の開発やデザイン・アートなどの企画・開発、企業の食に関わるコンサルティング業務の実施等、活動範囲は多岐に渡る。飲食店舗だけではなく、それ以外も含めた飲食業界での生き方をよく知る一人で現在も日々現場の最前線でプロデューサー・ディレクターとして活躍する。



### 佐々木 ひろこ（ササキ ヒロコ）

日本で国際関係論、アメリカでジャーナリズムと調理学、香港で文化人類学を学び、企業勤務の後ジャーナリストに。食文化やガストロノミー、食のサステナビリティをテーマにメディアに長く寄稿している。「Tカード みんなのエシカルフードラボ」でコメンターを務めるなど、サステナビリティに係る活動領域は食全般にわたるが、現在特に注力しているのは海。2017年より東京のトップシェフ達とともに日本の水産資源を守り、食文化を未来につなぐための啓発活動を開始（2021年に京都チーム発足）。2018年3月には世界最大級の海洋環境保全団体、OceanFoundation主催のサステナブルシーフード・サミットでSeaWeb Co-Lab 大賞。水産庁 水産政策審議会特別委員。



### 中東 俊文（ナカヒガシ トシフミ）

1982年京都府生まれ。京都の名店「草喰なかひがし」の店主を父に持ち、幼少の頃から料理に慣れ親しんで育つ。18歳でイタリアに渡り、トスカーナのミシュラン星つきレストランやフランス・パリの有名レストランで経験を重ね帰国。京都や大阪のレストランのシェフを経て、2016年東京に「エルバ・ダ・ナカヒガシ」をオープン。2021年に店名を「草片 cusavilla」に改め、新たなスタートをきる。東京において地産地消を実践する料理を提供。シェフ自ら畑を耕し、山や川に食材を求めに出かけ、四季折々の自然の恵みを料理に表現。子どもの食育活動も行う。

### ◆選考スケジュール

3次審査の実技審査を最終選考とし、以下のスケジュールで選考を進める予定でおります。  
選考結果は、各審査の終了後に事務局よりご連絡を致します。

- ・1次審査(書類審査) : 2023年11月中旬予定
- ・2次審査(面接審査) : 2023年12月上旬予定
- ・3次審査(実技審査) : 2024年1月中旬予定
- ・営業開始 : 2024年3月予定(2024年12月まで)

### ◆キッチンカー設備一覧

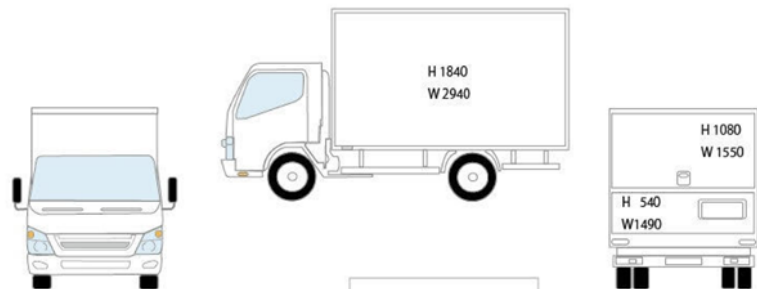
#### <車体・サイズ>

車体：日産 アトラス

形式：GBF-SQ2F24

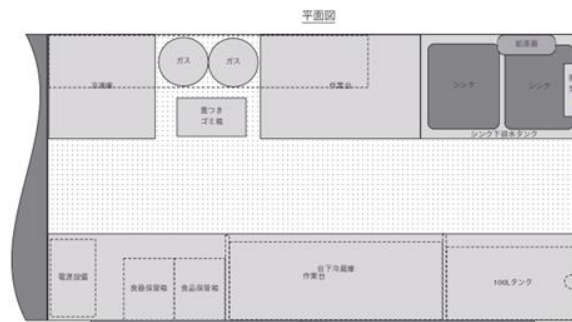
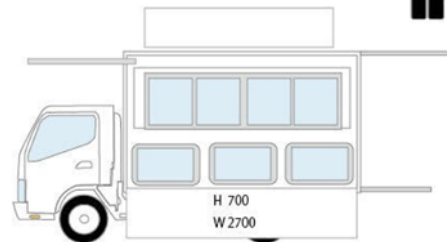
サイズ：長さ488cm 幅178cm 高さ284cm

- ・タペストリーポール(フック付き)
- ・メニューフレーム(B1)×3



#### <仕様>

- ・給水タンク(200L)
- ・排水タンク(200L)
- ・温水給湯器(LPG)
- ・2槽シンク 1200×600×800
- ・コールドテーブル W1200×D450×H800
- ・アイストッカー100L
- ・ガスコンロ2口
- ・電子レンジ
- ・炊飯ジャー
- ・サブバッテリー/インバータ
- ・折畳みルーフ看板



※ガス・ゴミ箱は各自でご用意顶きます。



## ◆出店者の費用負担について

出店者には次の費用の負担をお願いいたします。

＜出店者負担費用項目＞

項目	費用
出店使用料	月額売上の15% (最低保証賃料 100,000 円)
水光熱費	実費
ごみ処理代	実費
定期清掃代	実費
グリストラップ	実費
ガスボンベ購入費用	実費
厨房機器	追加分は実費
車輛保険料	実費
賠償責任保険	実費
電子決済に関わる費用	実費
その他必要な事項	必要に応じて実費

## ◆キッチンカーの営業について

＜営業時のルール＞

- ・営業日は原則として月曜日から金曜日までとし、土、日曜日および国民の祝日等（ゴールデンウィーク、お盆等を含む）については出店者の判断に委ねるものとします。
- ・出店者の営業時間には、下記時間帯を必ず含まなければなりません。  
11:00～14:00
- ・下記の時間については近隣への配慮のため、営業を禁止いたします。  
23:00～翌 6:00
- ・上記の営業日および営業時間以外において、現地以外の場所で営業は可能ですが貸与されるキッチンカーは東京都の基準のみを満たしているため、東京都以外での営業は認められません。
- ・キッチンカーの運営は、原則としてコンテスト選抜の料理人が担うものとします。
- ・出店者は Challenge KITCHEN 公式 SNS に出店情報や本日のメニュー等の情報を営業日は毎日更新してください。

＜営業種目＞

- ・出店者の営業種目は、契約に記載されているものに限り、これを追加または変更しようとする場合には、実施の1か月前までに事務局の承認を得なければなりません。

＜行政上の各種許認可の申請＞

- ・キッチンカー業務遂行のために必要な行政上の各種許認可に関する手続きなどは、各出店者の負担で行ってください。手続き終了後は、必要書類（証書の写しなど）を事務局に提出してください。

#### <保険の加入>

- ・イベント会場区画およびキッチンカー内の商品・備品等については、自らの責任と負担において保管・管理するとともに、契約に基づいて、必ず損害保険に加入してください。キッチンカー業務遂行のために必要な損害保険などの加入は、キッチンカー引渡しの前日までに行い、引渡し当日から保険が付保されているようにしてください。

#### <出店場所の維持保全>

- ・出店者は、出店場所内の整理整頓、清掃に努め、清潔を保持しかつ美化に努めていただきます。
- ・キッチンカー内の床面等の日常清掃に関しては、出店者自身で行ってください。キッチンカー内の定期清掃については、出店者の費用負担をもって、事務局の指定する業者にて行っていただきます。
- ・出店者は自己の責任および費用負担において、毎日グリストラップの清掃を行っていただきます。また衛生状態が悪化しないように1ヶ月に1回以上出店者負担により、事務局の指定する業者によるグリストラップ定期清掃を実施して頂きます。

#### <金銭の取扱い>

- ・Challenge KITCHEN 2024 事務局では現金、金券類は預かりません。現金、金券類は出店者で十分な注意を払い取扱いをしてください。
- ・釣銭は出店者にて準備してください。
- ・現地内の営業では電子マネーなど、電子決済の導入をお願いいたします。Wi-Fi 環境は、Challenge KITCHEN 2024 事務局にて用意いたしますが、電子決済に関する手続などは出店者の負担で行ってください。

その他不明な点があれば事務局までお問合せください。

最終審査通過者には、「運営管理マニュアル」「営業管理規則」等を審査終了後に配布いたします。

[ 主催 ] 一般社団法人 TOKYO FOOD INSTITUTE

[ プロデュース ] 東京建物株式会社、株式会社ケイオス

[ お問合せ ] 株式会社ケイオス  
東京事務所 〒104-0031 東京都中央区京橋 2-9-9 ASビル 2F  
TEL (03)5579-5816 FAX (03)5579-5817  
担当：須藤 E-mail sudou@chaos-chaos.com