

【TEKO-1グランプリ Returns! グランドチャンピオン大会開催のお知らせ】 賞金は“最低”600万円以上、1231件の応募の頂点が決定 日本最高峰のレシピコンテストで“お好み焼印税生活”をつかみ取るのは誰!?

■ グランドチャンピオン大会開催のお知らせ ■

開催日時：2024年5月22日(水)12時～14時（受付開始時間11時30分）

開催場所：【試作・試食審査】お好み焼ゆかり 曾根崎本店（大阪市北区曾根崎2-14-13）

【表彰式】TKPガーデンシティ東梅田6階バンケット6A（大阪市北区曾根崎2-11-16梅田セントラルビル）

内容：お好み焼の試作・試食審査、表彰式

申し込みフォーム：<https://forms.gle/z2ya1Ccpc6pNJQJC6>

関西・関東でお好み焼店を展開する株式会社ゆかり(本社：大阪市北区、代表取締役：山下 真明)は5月22日(水)、お好み焼レシピコンテスト「TEKO-1グランプリ Returns! (てこわんグランプリリターンズ)」の優秀者を決定するグランドチャンピオン大会を開催します。全国から集まった1231点の応募から一次審査（書類選考）・二次審査（試食）を勝ち抜いた5名のファイナリストが「お好み焼ゆかり 曾根崎本店」に一堂に会し、鉄板の上で熱い戦いが繰り広げられます。応募されたレシピのお好み焼を作り、審査員が最終審査を行います。メディア限定で、グランドチャンピオン大会の様態を公開しますので、是非ご取材をご検討ください。

■ チャンピオンは誰の手に！5名のファイナリストが鉄板の上で熱戦

【グランドチャンピオン大会に出場するファイナリスト5名とレシピ】

作品名の五十音順

作品名	お名前(年齢)	お住まい	レシピの内容
	職業		
美味しそガーリック焼	武山様(36歳)	大阪府東大阪市	甘口醤油とラー油、ニンニクで漬け込んだ豚肉ともち、チーズを具材に、仕上げはシソの葉で飾り付け。シソの爽やかな香りが特徴。
	会社員		
海鮮風味の和のバビロン焼	東海林様(67歳)	大阪府大阪市	生地にもトッピングにもしらすを使い、はちみつ漬けの梅干しをアクセントに。仕上げは温泉玉子をトッピング。甘酸っぱさがユニークな一品。
	訪問介護ヘルパー		
極-KIWAMI-	藤井様(53歳)	熊本県熊本市	豚玉の上に白髪ネギ、青ネギ、ラー油を合わせた辛味ネギとフライドガーリックをトッピング。辛さが後を引き、やみつきに。
	飲食業		
浪花濃っ！しぐれ	小林様(42歳)	大阪府大阪市	ゆかり特製のお好み焼ソースで作ったしぐれ煮が味の決め手に。しぐれ煮は白米やお酒にも相性抜群。
	自営業		
なにわ背徳やき	浅野様(62歳)	大阪府大阪市	豚の角煮、クリームチーズ、もち入りの生地、さらに薄切りの豚バラ、たっぷりの天かすをトッピング。ボリューム感があり、食べ応えのある一品。
	会社員		

※グランドチャンピオン大会前のファイナリスト5名の密着取材をご希望のメディア様は、下記の広報事務局までご連絡ください

今回で3回目の開催となるTEKO-1グランプリ。国籍・居住地・性別・年齢・プロアマ等は一切問わず、誰でもご応募可能なことから、全国から1231点のお好み焼のレシピをご応募いただきました。

グランドチャンピオン大会では、ファイナリスト5名が考案したレシピのお好み焼を調理し、審査員5名が厳正な審査を行います。審査員は、コンテストを主催する株式会社ゆかりの山下真明社長をはじめ、食のスペシャリストとして辻学園調理・製菓専門学校的小林 有洋さん（西洋料理 主任教授）、日本コナモン協会会長の熊谷真菜さん、関西最強のグルメインフルエンサーM三郎さん、そして特別審査員として女優の南野陽子さんにご参加いただきます。会場では、審査員が各々のファイナリストにレシピや作り方のこだわりについて聞いたり、試食したりする様子を撮影いただけるほか、ファイナリストへのインタビューも可能です。



< 取材に関するお問い合わせ >

株式会社ゆかり 広報事務局 担当：岡本・小村 TEL：06-4708-3766 EMAIL：pr@raple.co.jp

お好み焼 ゆかり

■ グランドチャンピオン大会 スケジュール詳細

@お好み焼ゆかり 曾根崎本店

会場が狭いため、1媒体1名（ムービーに限り1媒体3名以内、ハンディ限定）とさせていただきます

11:00 メディア受付開始

11:50 メディアブリーフィング

12:00 試作・試食審査スタート

13:00 試作・試食審査終了

13:00～13:30 審査員による最終審査

※メディア様はこの時間に、表彰式会場で5名のファイナリストへの取材もしていただけます

@ TKPガーデンシティ東梅田6階バンケット6A（お好み焼ゆかり 曾根崎本店から徒歩1分程度です）

入場人数制限はございません、ムービーはENGで撮影可能です

13:30 結果発表・表彰式

14:00 優勝者会見

※当日夕方の番組への優勝者生出演やスタジオ試食も対応いたします（先着順、後日も応相談）

■ 大会概要

株式会社ゆかりが主催するお好み焼レシピコンテスト。2003年に初開催。今回は、2010年に続き、14年ぶり3回目の開催です。優勝者と5年間のレシピ印税契約を結び、優勝者のレシピのお好み焼を「ゆかり」全店（9店舗）で販売し、その売上げの5%を「お好み焼印税」として毎月、優勝者に報酬を支払います。副賞の契約金100万円と5年間のお好み焼印税（最低保証として5年間500万円の約束手形を発行）を合わせた賞金総額は最低600万円以上となり、一般公募としては日本最高峰のコンテストです。

名 称：TEKO-1グランプリ Returns!（てこわんグランプリ▲リターンズ） ※▲は半角アキ

主 催：株式会社ゆかり

審 査 員：株式会社ゆかり 代表取締役 山下 真明

学校法人三幸学園 辻学園調理・製菓専門学校 主任教授 小林 有洋

日本コナモン協会 会長 熊谷 真菜

関西最強グルメインフルエンサー M三郎（松村 輝幸）

特別審査員：女優 南野 陽子

総合プロデューサー：株式会社ラプレ 代表取締役 上谷 信幸

賞 金：5年間のお好み焼印税（※）+副賞 契約金100万円

※優勝メニューをお好み焼ゆかり9店舗で販売し、その売上の5%を毎月報酬として支払います

最低保証として5年間500万円の約束手形を発行します

公式HP：<https://www.yukarichan.co.jp/2024teko1.html>

■ 審査員のご紹介

・小林 有洋（こばやし・ありひろ）

学校法人三幸学園 辻学園調理・製菓専門学校 西洋料理 主任教授

大阪・中之島 辻学園調理・製菓専門学校を卒業後、27年間にわたりフランス

料理を同校で指導。系列校の名古屋辻学園調理専門学校設立に尽力し、

2016年～2020年副校長就任。専門はフランス料理、国内のレストランを始め

ヨーロッパ各地オーストリア、フランス、イタリアのホテル・レストランを視察・研修。

2022年調理関係功労による大阪府知事表彰を受賞。



< 取材に関するお問い合わせ >

株式会社ゆかり 広報事務局 担当：岡本・小村 TEL：06-4708-3766 EMAIL：pr@raple.co.jp

お好み焼 ゆかり

・熊谷 真菜（くまがい・まな）

食文化研究者／日本コナモン協会会長／全日本・食学会理事 食文化100年継承・鉄板会議実行委員会代表／道頓堀たご焼連合会主宰

2003年5月7日コナモンの日に食文化普及、継承を目的に日本コナモン協会を設立。食文化研究42年、年間750軒以上を訪ね、食べて記録するフードジャーナリスト。日本はもちろん、世界20カ国での交流会やセミナー、だし文化コナモン教室など、2万人以上の方と食文化の調査活動を実施、発信、記録を続ける。



・M三郎/松村 輝幸（まつむら・てるゆき）

食べ歩き歴30年超。関西を中心に食べ歩いたお店は約18000軒。2005年5月にブログ「Mのランチ」を開設以来、食べたランチを一日も休まず毎日更新中。ブログの1日のアクセス数は約2万（ピーク時約7万）で、素人のグルメブログとしては日本最高峰。2024年3月現在のトータルアクセスは1億7,400万。現在は飲食店様向けの経営コンサルタント、顧問業、講演活動、執筆業、テレビ出演、ラジオ出演、フードフェスイベント出演等を中心とした活動を行っている。



・【特別審査員】南野 陽子（みなみの・ようこ）

兵庫県出身。18歳の誕生日に『恥ずかしすぎて』で歌手デビュー。1985年『スケバン刑事II 少女鉄仮面伝説』で主役の麻宮サキを演じ、一躍トップアイドルとなる。歌手としては、オリコンチャート9曲1位獲得。女優としては、ドラマ『西郷どん』『半沢直樹』『ネメシス』、映画『はいからさんが通る』『私を抱いてそしてキスして』『いのちの停車場』に出演。ラジオ、CM、舞台、歌など幅広いジャンルで活躍中。現、伊丹大使。



■総合プロデューサーのご紹介

・上谷 信幸（かみたに・のぶゆき）

大阪生まれの戦略PRプロデューサー。大阪を拠点としたPR支援会社「株式会社ラプレ」の代表取締役。中小企業や飲食店などを中心に、これまで100社以上のPR支援業務を引き受ける。斬新な発想から生み出すユニークな企画を得意とし、関西PR業界の第一人者。2003年にTEKO-1グランプリを考案し、同年の日本公募コンテストでNo.1に輝き、以後全ての回に携わる。2017年夏に舞鶴若狭自動車道の西紀サービスエリアで実施した「ガチャめし」を考案。現在も日本各地で人気が高い「ガチャ」シリーズの先駆けになっています。



■会社概要

社 名：株式会社ゆかり

代 表 者：代表取締役 山下 真明

本 社：大阪市北区曽根崎2-14-13

設 立：1953（昭和28）年3月26日

ウェブサイト：<https://www.yukarichan.co.jp/>

店 舗 数：9店舗（うちFC1店舗）

関西

曽根崎本店・Whityうめだ店・富国ビル店・千日前店・なんばウォーク店・天王寺ミオプラザ店・天三店

関東

AKIBA-ICHI店・横浜スカイビル店

貴社媒体での掲載のご検討をお願い申し上げます。ご不明な点がございましたらお気軽にお尋ね下さいませ。

< 取材に関するお問い合わせ >

株式会社ゆかり 広報事務局 担当：岡本・小村 TEL：06-4708-3766 EMAIL：pr@raple.co.jp



【ご出席返信用紙】

FAX : 06-6233-8778 ・ E-mail : pr@raple.co.jp

お申し込みフォーム : <https://forms.gle/z2ya1Ccpc6pNJQJC6> お申し込み用QRコード

「TEKO-1グランプリ Returns」 グランドチャンピオン大会のご案内

開催日時 : 2024年5月22日(水)12時~14時 (受付開始時間11時~)

開催場所 : 【試作・試食審査】お好み焼ゆかり 曾根崎本店 (大阪市北区曾根崎2-14-13)

【表彰式】TKPガーデンシティ東梅田6階バンケット6A

(大阪市北区曾根崎2-11-16梅田セントラルビル)

内容 : お好み焼の試作・試食審査、表彰式

誠にお手数ではございますが、ご参加いただける方は下記にご記入のうえ

2024年5月21日(火)15:00までにご返信くださいますよう、お願い申し上げます。

御社名

貴媒体名/番組名

御名前 試作・試食審査は1媒体1名(ムービーに限り1媒体3名以内、ハンディ限定)
表彰式の人数制限はございません(ENG撮影OK) 計 () 名

掲載・放送予定日 2024年 () 月 () 日

TEL

E-mail

当日携帯電話

御撮影 有 (スチール・ムービー) ・ 無

個別取材 有 (山下社長・優勝者) ・ 無

備考