

Kitakyushu 料理グランプリ 2026

北九州の食材と料理・飲み物の「マリアージュ」をテーマに開催！

北九州の豊かな食材の魅力を発信するとともに、料理人の技能向上と次世代への継承を目的として、「北九州料理グランプリ 2026」を実施します。

今年の調理テーマは、料理と飲み物が互いの魅力を引き立てあう最高の組み合わせを意味する「マリアージュ」です。北九州の食材を使用し、一般の部では「料理×日本酒・ワイン」、学生の部では「料理×ティー」の組み合わせで、出場者の磨き上げた技術とアイデアで渾身の一皿を作り上げます。

真剣勝負が繰り広げられる様子を、ぜひ、取材いただきますようお願いいたします。

記

1 日時

令和8年9月27日（日）

- ・学生の部 11～12 時
- ・一般の部 13～14 時
- ・表彰式 15 時～（前後する可能性あり）

2 会場

小倉駅 JAM 広場

3 見どころ

- ・一般の部は、予選を勝ち抜いた4名が出場。学生の部は3チームが出場。
- ・北九州にちなんだ食材をどのような料理に仕立て、お酒やティーとどのように組み合わせるのか、出場者それぞれの技術とアイデアが光る料理対決
- ・審査には、北九州市が認定する「北九州技の達人」も参加
- ・会場では、弁当や軽食、パン、お酒などを販売するマルシェも同時開催

4 主催・共催

主催：北九州調理師連合協同組合、北九州市調理師連合会

共催：北九州市、福岡県中小企業団体中央会北九州支所



（昨年の様子）

【問い合わせ先】

北九州調理師連合会 徳永

【担当】

産業経済局雇用・産業人材政策課

TEL：093-582-2419

担当：菊原（課長）、福山（係長）