

「爛腕グランプリ2024 in とっとり」運営業務
実績報告

2024年12月6日

株式会社ウェブプラン・プロモーション

1、事業概要

業務名	「爛椀グランプリ2024 in とっとり」運営業務
開催日	令和6年11月20日
実施目的	全国でも有数の純米酒の生産比率を誇り、日本酒作りの指針として「酒は純米、爛なら尚良し」の言葉を記した酒造指導者である上原浩氏のふるさとでもある鳥取県。 その優れた純米酒の魅力を感じられる「爛酒」について、その爛付の技量と爛酒と料理の相性を競うグランプリ大会を実施し、鳥取県の地から国酒である「日本酒」の楽しみ方を幅広い層に全国発信し、鳥取県を“爛酒の聖地”としてブランド化をはかる。
実施内容	指定する純米酒を爛付し技を競う「爛付の部」（出場者3名／審査員5名）と爛酒とそれに合わせた料理のマリアージュを競う「酒肴の部」（出場店舗8店／特別審査員9名、一般審査員40名）のあと爛酒を楽しみながら交流を深める。
事業実施体制	【受託者】株式会社ウェブプラン・プロモーション 【協力会社】鳥取情報文化研究所

2、実施内容詳細

「爛椀グランプリ2024 in とっとり」イベント運営

日時：令和6年11月20日（水） 11：00～15：00

開催場所：会場：米子コンベンションセンター 多目的ホール
鳥取県米子市末広町294

【タイムスケジュール】

- 11:00 開会式
- 11:05 爛酒セミナー
- 11:45 爛付の部
- 12:25 酒肴の部
- 13:40 交流会(審査集計)
- 14:40 グランプリ発表
- 15:0 閉会

- ▶別ファイル「会場配置図61.pdf」参照
- ▶別ファイル「爛椀グランプリ進行台本最終稿.pdf」参照
- ▶別ファイル「プレスリリース33.pdf」参照
- ▶別ファイル「出展マニュアル21.pdf」参照
- ▶別ファイル「爛椀ロゴ.pdf」参照
- ▶別ファイル「実績報告写真集」参照
- ▶別ファイル「爛酒御酒印帳」参照

3、参加者、および出展者、審査員

爛付の部

出場者3名

審査員5名

酒肴の部

出場店舗8店

特別審査員9名（爛付審査員5名含む）

一般審査員40名

	特別審査員リスト	肩書き	備考
1	高木晋吾	お爛の魔術師・「えんじゃく、」オーナー	
2	近藤淳子	サケエキスパート・JSA理事長、フリーアナウンサー	
3	松崎聖子	大阪発の食の専門誌「あまから手帖」編集部	
4	小谷治郎平	ジゲ酒の志士・鳥取県経済同友会副代表幹事	
5	石原美和	利き酒師・フリーアナウンサー	
6	上月 修	日刊スポーツ新聞西日本	
7	都田亜衣莉	2023 MissSAKE 鳥取/タレント/冒険家	
8	有沢郁翁	鳥取県ケーブルテレビ協議会会長	
9	森原拓哉	とりたベローカルインフルエンサー	

▶別ファイル「出場～出展者リスト4.pdf」参照

▶別ファイル「爛椀グランプリ審査員案内状.pdf」参照

4、広報

①求人紙「ぷらな」

配布先：鳥取県西部地域（75000部）

折込日令和6年10月20日（日）

▶別ファイル「求人紙広告1020.pdf」参照

②テレビCM

中海テレビ

放送日：令和6年10月21日（月）～30日（水）

▶別ファイル「comp爛椀グランプリ_2.mp4」参照

③公式SNS

公開期間：令和6年10月23日（水）～11月4日（月祝）

▶別ファイル「SNS広告原稿_募集案内.pdf」参照

5、出場者、および出展者リスト

	爛付の部出場者リスト	住所	備考
1	資延将人	香川県高松市	
2	王子爛	香川県高松市	
3	森川克哉	京都府宇治市	

	酒肴の部出展者リスト	所在地	備考
1	隠れ酒場松浦屋	島根県松江市	
2	南インドカレー&ATELIER サンサウス	広島県福山市	
3	横山商店	兵庫県豊岡市	
4	山陰中華八仙閣	鳥取県米子市	
5	輪島朝市.kitchen	石川県金沢市	
6	酒坊千成ひょうたん	鳥取県米子市	
7	東京田園調布うなぎ圓 米子本店	鳥取県米子市	
8	井上勝義商店	鳥取県鳥取市	

▶別ファイル「出場～出展者リスト4.pdf」参照

6、グランプリ結果

爛付の部受賞者

賞	爛付の部受賞者リスト		
金賞	王子爛	香川県高松市	
銀賞	資延将人	香川県高松市	
銅賞	森川克哉	京都府宇治市	

酒肴の部受賞者

賞	酒肴の部受賞店リスト		
金賞	輪島朝市.kitchen	石川県金沢市	
銀賞	山陰中華八仙閣	鳥取県米子市	
銅賞	南インドカレー&ATELIER サンサウス	広島県福山市	

※グランプリ受賞者にはトロフィ、金賞受賞者には記念品「玉鋼耀盃」（大山焼久古窯）を進呈。

7、その他の資料

- ▶別ファイル掲載紙「日刊スポーツ」2024年11月28日号
- ▶別ファイル掲載紙「日刊スポーツ」12月4日号
- ▶別ファイル「来場者アンケート」原本
- ▶別ファイル「審査結果」原本



爛椀グランプリ2024 in とっとり 出展マニュアル

2024年11月20日(水)

- 概要……………2/6
- 出場・出展について……………2/6
- 出展ブースの仕様……………3/6
- 出場・出展に際しての留意事項……………4/6
- 駐車証……………別紙
- 会場配置図（駐車場案内図、出展者配置図）……………別紙

運営者：株式会社ウェブランププロモーション・鳥取情報文化研究所

概要

【日時】 2024年11月20日（水）

11:00～15:00（グランプリ大会実施時間）

【会場】 米子コンベンションセンター「多目的ホール」「ホワイエ」
米子市末広町294

▶会場については「会場配置図③④⑧⑩」

注意事項

★ 出場者・出展者の駐車場は、敷地奥の5～20番です。車両前方に本マニュアル最終ページにある「駐車証」を見える位置に掲示してください。

▶駐車場については「会場配置図」⑧

★ 1 出展者につき2台分となります（数に限りがありますので必ず厳守してください。他の出展者の方が停められなくなります）

★ 駐車証は最終ページのものをプリントして使用ください。出展者名、所属名を明記してください。

★ 酒を提供する大会となります。爛付の際に味見をするなど、当日飲酒（あくまで味見程度で、飲酒状態での出展は禁止します。なお量の大小に関わらずです）をされる方の車両運転（自転車も含む）は固く禁止します。飲酒、酒気帯び運転は法律で禁止されています。出場、出展者の飲酒状態での事故、トラブルについて、主催者・運営者は一切の責任を持ちません。

★ 飲酒運転をしないことについて、署名を行っていただきます。ご協力のほど、お願いします。

出場・出展について

★ 出場・出展者の方は特に熟読して厳守願います。

搬入・搬出について

▶出展位置、および搬入ルートは「会場位置図」④⑧⑩

<爛付の部>

会場：多目的ホール前「ホワイエ」

★ 会場に車両を横付けすることはできません。搬入経路は配置図でご確認ください。

【搬入できる時間】

11月19日（火） 17:00～18:00

11月20日（水） 8:10～ 9:15

- ★両日、どちらかでも搬入できます。時間厳守でお願いします。夜間警備はつきません。
- ★搬入の際の事故については主催者・運営者で費用負担は一切いたしませんのでご注意ください

【搬出できる時間】

11月20日（水） 12:00～ 12:30

- ★上記時間でステージの機器を片付けてください（片付けた機器は多目的ホールへ）

<酒肴の部>

会場：多目的ホール（ホール内となります）

- ★会場に車両を横付けすることはできません。搬入経路は以下にて実施してください。

▶搬入ルートは「会場位置図」④⑧

【搬入できる時間】

11月19日（火） 17:00～18:00

11月20日（水） 9:00～10:30

両日、どちらかでも構いません。時間厳守でお願いします。夜間警備はつきません。

- ★搬入の際の事故については主催者・運営者で費用負担は一切いたしませんのでご注意ください

【搬出できる時間】

11月20日（水） 15:30～

搬出はイベント終了後、会場内から来場客がいなくなってからとします。

- ★イベントの途中で搬出することはできませんのでご了承ください。

▶出展位置は「会場位置図」④⑧

出展ブースの仕様

<燗付の部>

- ・机（1800×500mm）を1台に出展者が用意した燗付する機器（1台）で燗付していただきます。ステージ上の机に機器をセットして燗付を行って専門審査員に提供します。

<酒肴の部>

- ・ 1ブース：横2500×2000mm
- ・ 机（1800×500mm）：3卓＊イスはつきません
足りない机等は出展者でご手配願います。ご準備できない場合はご相談ください。
ブース内でのゴミは各出展者の責任で処理をお願いします。
（専門審査員と一般審査員に燗酒と酒肴のセットを提供します）

- ★各ブース装備（以下は主催者で準備します。燗付の機器・調理器具必ず各自で準備ください）
- ・ 出展ブースごとの設備（主催者で用意するもの）
 - ・ 「出展者・出品名」を明記したポップ（A3判）
 - ・ 審査員が燗酒を飲む際の「平杯」は主催者で用意します。ただし、「この容器で飲んでほしい」というものがあれば、各自で準備下さい（最低必要数50個、使いまわしはできませんのでご注意ください）。
 - ・ 審査員へ提供する容器（10センチボウル型容器）と箸は主催者で準備します。それ以外の容器をご希望の方は11月16日（土）12時までにご連絡ください。
- ・ 各ブースはパーテーションで仕切ります

<主催者で準備するもの一覧>

出展者名	主催者で用意する備品/電源
隠れ酒場松浦屋	料理容器/1400w
南インドカリー&ATELIERサンサウス	料理容器/500w
横山商店	料理容器/400w
山陰中華八仙閣	料理容器/400w
輪島朝市.kitchen	料理容器/400w
酒坊千成ひょうたん	料理容器/700w
東京田園調布うなぎ圓米子本店	料理容器/700w
あぶり屋	料理容器/1500w

- ★※電源使用を希望される方は延長コード（ドラム型）を必ず持参してください。上記電源を超える場合は利用ができませんので、ご注意ください。

★机は調理を行う場所は養生シートを敷くなど特に衛生的に扱ってください。また床と机に加熱物が落ちる可能性がある火を使う場合は、必ず防火シート等を敷いて防火対策をしてください。（コゲた場合は賠償を求めさせていただきます）

出場・出展に際しての留意事項

① 駐車場と駐車証について

- ▶ 駐車場については「会場配置図」⑧
- ▶ 駐車証は別紙「駐車証」

- ・ 1出展者あたり2台が駐車できます。スペースが限られますので乗合をお願いします。
- ・ 駐車証はプリントしてご使用ください。※2枚出力・コピーして使用ください。



② 審査員への提供について

< 燗付の部 > 11:45~12:15 「ホワイエステージ」

- ・ 燗付した酒を審査員（5名）の猪口に注いでください。
- ・ ※燗付ができる状態を11:45までに整えてください。（11:30まではステージで「燗酒セミナー」を実施しています。その後方に出場者ごとに燗付機器をセットしますので、その温度セットと自身の燗付に必要な機器（ちろり等）を準備してください。

< 酒肴の部 > 12:30~13:40 「多目的ホール」

- ・ 燗付した酒は審査員（最大50名）の猪口に、それに合う酒肴を容器で渡してください。
- ・ 12:30までに提供ができる状態にしてください。
- ・ 審査は8班に分かれて、それぞれの班で各店舗を回って行います。1店舗あたり7分で審査を行います。
- ・ 移動の合図は主催者で行います。
- ・ 酒肴は審査が各班が審査に来るまでに準備を行い、また燗酒は班が来た際にすみやかに注げるように儒準備を行ってください。
- ・ 燗酒と酒肴の提供のスムーズさも審査基準となっています。
- ・ 審査員は試飲試食の際に、出展者のみなさんに質問などをする場合があります。その際は説明をお願いします。

① 給排水について

- ・ 給水・手洗い場はホール入口「ホワイエ・ダイニング」のシンク（蛇口）を利用ください。

★排水について：ブース内で出たゴミは「出展者持ち帰り」をしてください。固形物と油分を取り除いた水のみ「ダイニング」で流せます。油類は絶対流さないでお持ち帰りください。

② 保健所への許可申請について（対象：酒肴の部出展者）

- ・ 主催者側でまとめて保健所へ申請しています。
- ・ 類似行為に記載以外のメニューは提供できません。（当日、提供品目の変更はできません。変更があった場合は出展取りやめとなり審査対象外となります）

③ ゴミの処分について（対象：酒肴の部出展者）

- ・ 調理中に発生したゴミは全て出展者でお持ち帰りください。

④ 食材の保管について（対象：酒肴の部出展者）

- ・ 会場に冷蔵・冷凍設備はありません。各出展者の責任で保管をお願いします。
- ・ 食材は素手で扱わない、毛髪混入の防止など、衛生上の細心の配慮をお願いします。

⑤ 消火器の設置について ※重要項目です（対象：酒肴の部出展者）

- ・ 火気（IHも含む）を使用される方は「消火器」を持参ください（各自でご準備願います）
- ・ 消火器は「業務用10型・1台」を用意ください。設置がない場合は出展ができません（会場管理者・消防署指導科目）

★消火器レンタルはありません。ご自身でご用意ください。

⑥ 衛生管理について ※重要項目です

- ・ 出場・出展される方、全員に健康状態と感染症拡大防止への対応をしてください
- ・ 当日、種類または食品を取り扱う責任者を明確にし、食品に直接接触れる方は、作業開始の直前に健康状態を確認しておいてください。手指に化膿した傷のある人や、下痢、発熱、腹痛等の症状のある人、又は感染症にかかっている人は、調理・加工に従事しないでください。
- ・ 開催の6日前以降に新型コロナウイルス陽性ならびに濃厚接触者となった方は参加不可となります

<イベントの開催の有無（中止）について>

- ・ イベント開催日に警報クラスの自然現象や災害が想定される場合、イベントを中止にする場合があります。その場合は以下の日程で判断し、出展者のみなさまにお知らせします。
- ・ **判断日時：11月18（月）12:00**
- ・ また、イベント当日に天災、テロ等で開催不可となった場合も中止といたします。（電話回線等が繋がらない場合があります。この場合連絡ができないことを予めご了承願います）
- ・ 代替日はありません。

●出展に関する問い合わせ先

鳥取情報文化研究所

担当：植田090-2664-9869／荒井090-8380-2154

* 車両前方のよく見える位置に掲示してください。

出展・運営者 駐車証



有効期限：2024年11月20日（水）

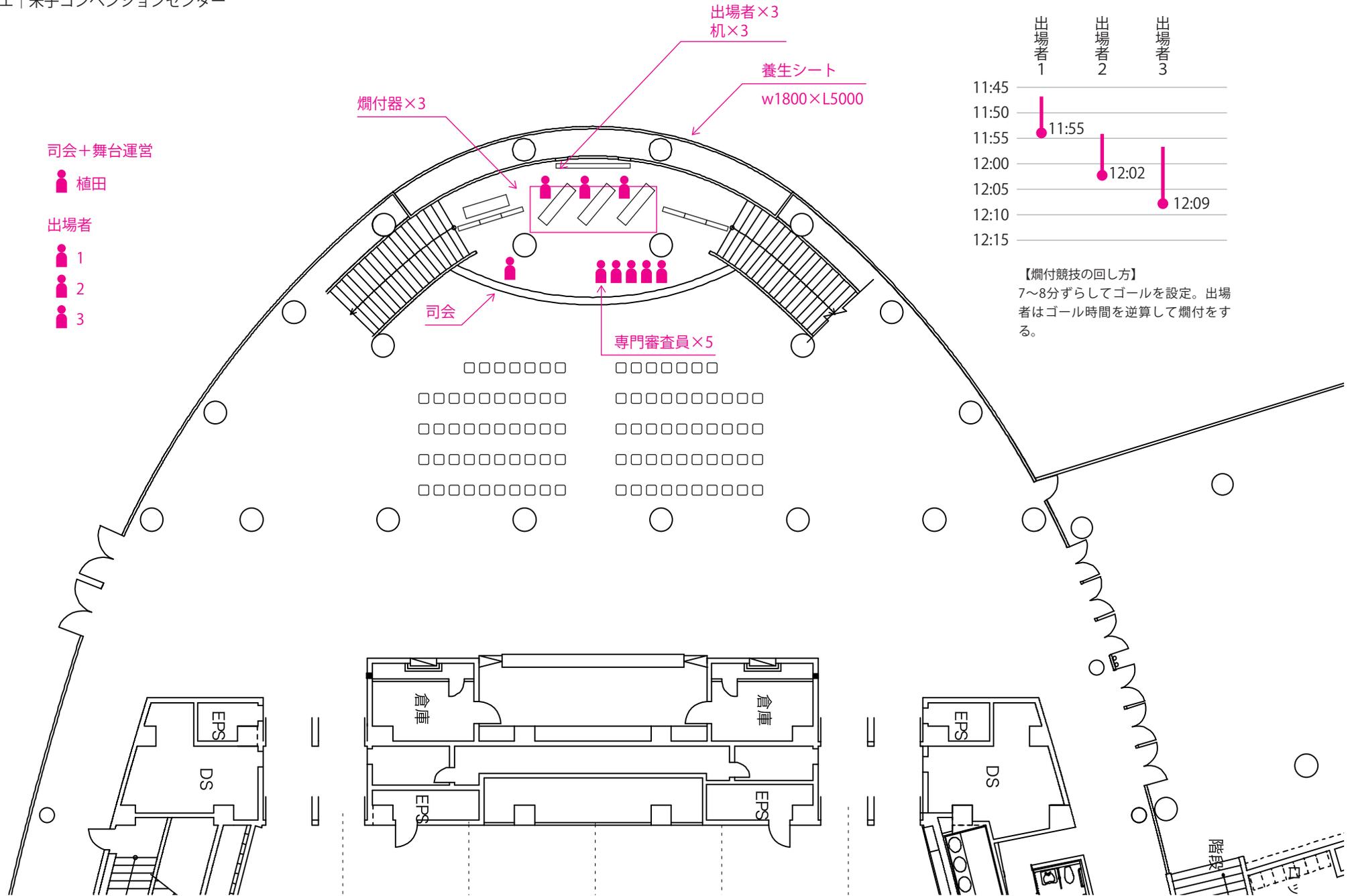
出展者名 各自でご記入ください。

★1 出展者あたり2台駐車できます。駐車の際は車両前方に掲示してください。

爛付の部 11:45~12:15

ホワイエ | 米子コンベンションセンター

会場配置図③



司会+舞台運営

植田

出場者

- 1
- 2
- 3

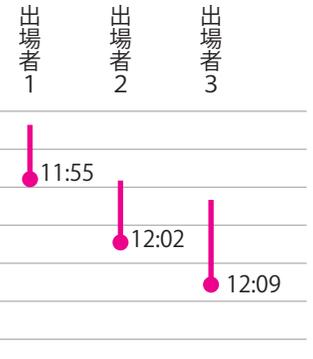
出場者×3
机×3

養生シート
w1800×L5000

爛付器×3

専門審査員×5

司会



【爛付競技の回し方】
7~8分ずらしてゴールを設定。出場者はゴール時間を逆算して爛付をする。

酒肴の部 12:25~13:30

多目的ホール | 米子コンベンションセンター

会場配置図④

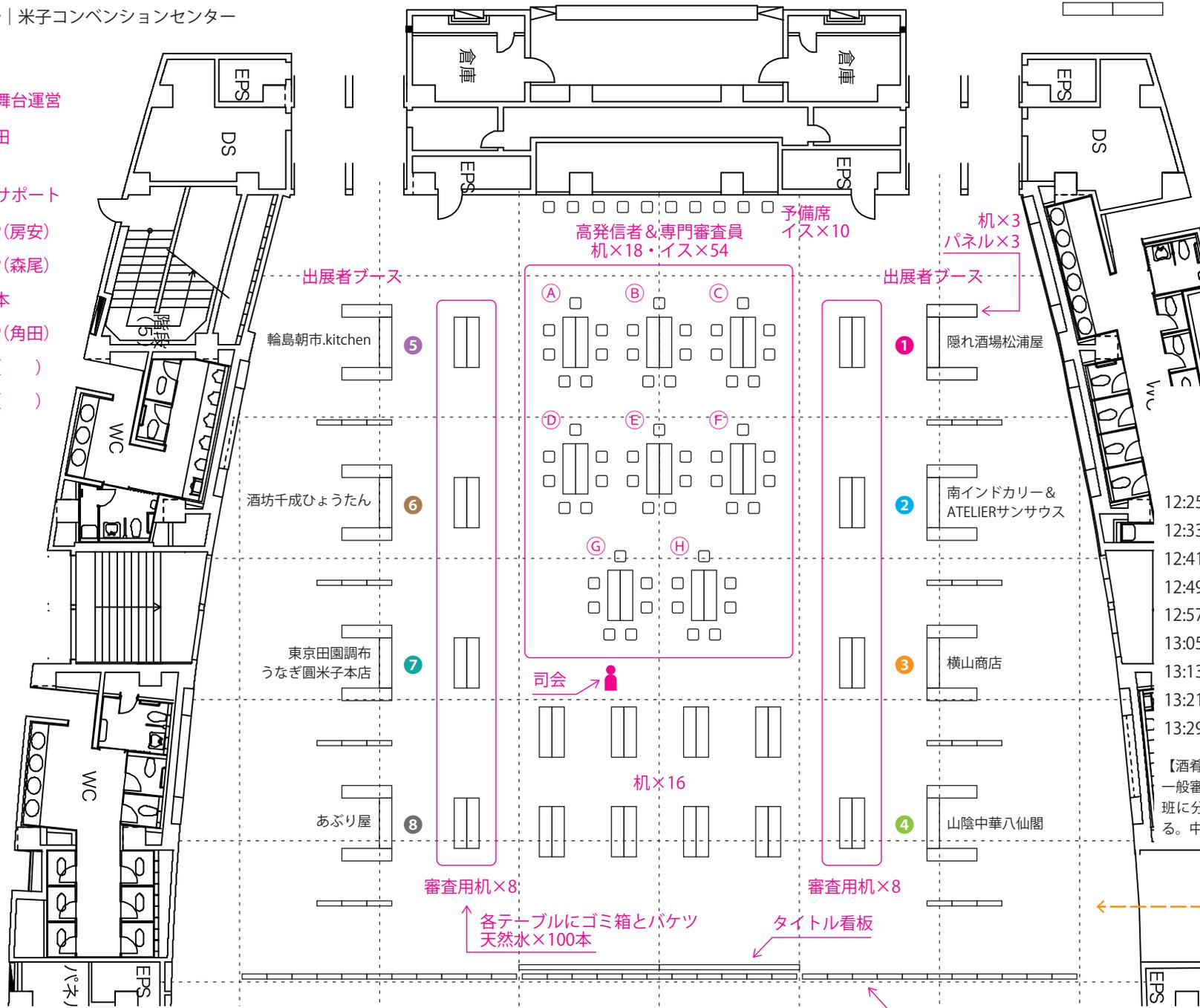
司会・舞台運営



植田

出展者サポート

- WP(房安)
- WP(森尾)
- 山本
- WP(角田)
- 県()
- 県()



- 1 隠れ酒場松浦屋
- 2 南インドカレー& ATELIERサンサウス
- 3 横山商店
- 4 山陰中華八仙閣
- 5 輪島朝市.kitchen
- 6 酒坊千成ひょうたん
- 7 東京田園調布 うなぎ圓米子本店
- 8 あぶり屋

審査員	審査員	審査員	審査員	審査員	審査員	審査員	審査員
班	班	班	班	班	班	班	班
班	班	班	班	班	班	班	班
12:25	1	8	7	6	5	4	3
12:33	2	1	8	7	6	5	3
12:41	3	2	1	8	7	6	5
12:49	4	3	2	1	8	7	6
12:57	5	4	3	2	1	8	7
13:05	6	5	4	3	2	1	8
13:13	7	6	5	4	3	2	1
13:21	8	7	6	5	4	3	2
13:29	8	7	6	5	4	3	2

【酒肴審査の回し方】
 一般審査員40名+専門審査員16名=56名を8班に分け、8分ずらして8酒+肴を審査する。中央に机+イス席を設ける。

会場全体図

多目的ホール&ホワイエ | 米子コンベンションセンター

会場配置図⑩

