

資料提供

平成27年11月17日

課名 文化芸術課

担当者 宮本, 栗野

直通 082-513-2722 (内線 2722)

「第1回ひろしま和食料理人コンクール」最終審査の実施について

～県内の若手和食料理人10人がその技術を競います！～

広島県の食文化の発展とブランドイメージの向上を図るため、県内の若手料理人を対象とした「第1回ひろしま和食料理人コンクール」の最終審査を11月29日(日)に開催します。

当日は、書類・面接審査により選定した10名の若手料理人が、広島県産の食材を使い、汁物、焼物、煮物、酢物の4品を作成し、その技術を競います。9名の審査員により厨房審査、試食審査を行い、11月10日(火)に実施した面接審査の採点結果をあわせ、成績優秀者(3名程度)を選定します。

成績優秀者については、国内外で実施する県主催のイベントにおいて、優れた技術を活かした「広島の和食」を披露していただくことで、広島の食の魅力を国内外に発信していきます。

1 日時 平成27年11月29日(日) 8:20~16:00

2 会場 広島酔心調理製菓専門学校(広島市西区福島町2-4-1)

3 審査参加者

次の条件をすべて満たす者として応募のあった89名の中から、書類・面接審査により選定した10名の若手料理人

- ・広島県内の料理店等に勤務している者(申込日現在)
- ・広島県内の料理店等での実務経験が2年以上あり、優れた調理技術を有する者
- ・平成27年4月1日現在において、40歳以下の者
- ・日本国籍を有する者又は永住者若しくは特別永住者

4 最終審査課題(実技審査)

- ・広島県産の食材を使った汁物、焼物、煮物、酢物の4品を作成
- ・料理には、自然の美しさや四季の移ろいを表現すること

5 審査内容

厨房審査及び試食審査

11月10日に実施した面接審査と今回の実技審査の採点の結果から、成績優秀者(3名程度)を選定する。

6 審査員(詳細は別紙)

厨房審査3名 試食審査6名 計9名

1 審査スケジュール（予定）

- 7：30 選手受付
 8：15 調理場へ移動
 8：20 開会あいさつ・説明
 8：30 課題（汁物・焼物・煮物・酢物）作業開始
 13：30 課題提出
 15：30 表彰式

2 審査員

区分	審査員	氏名
厨房審査	・広島県日本調理技能士会常任相談役	うらべ ひでお 占部 秀雄
	・ ” ”	しもかわ けんじ 下川 健次
	・ ” 副会長	かわむら みつる 川村 満
試食審査	・全国日本調理技能士会連合会会長（日本食普及親善大使）	かただ かつのり 片田 勝紀
	・なだ万 代表取締役社長（日本食普及親善大使）	きうら のぶとし 木浦 信敏
	・料理評論家	やまもと ますひろ 山本 益博
	・広島県日本調理技能士会会長	さ さ き まさゆき 佐々木 政之
	・ ” 顧問	たなか たかし 田中 孝
	・日本料理喜多丘	きたおか みちお 北岡 三千男

3 これまでの書類・面接審査等の状況

(1) 参加申込等

項目	内 容
提出書類	申込書, レシピ・料理写真, 材料集計表
応募期間	平成27年10月19日(月)～平成27年10月30日(金)
応募者数	89名

(2) 書類・面接審査の内容

区分	日程	対象者	内容	会場
書類審査	平成27年11月4日(水)	応募者全員	提出書類の審査	広島県庁
面接審査	平成27年11月10日(火)	書類審査通過者	面接審査	

(審査員)

区分	審査員
書類審査	・県職員
面接審査	・広島県日本調理技能士会会長 佐々木政之 さ さ き まさゆき
	・ ” 顧問 田中 孝 た な か たかし
	・日本料理喜多丘 北岡三千男 き た お か みちお
	・県職員