

料理人コンクール実技審査の実施について

1 要旨・目的

広島県の食の魅力向上によるブランド力の強化に向けて、優秀な若手料理人の発掘、育成を目的とした料理人コンクールを開催する。

2 現状・背景

新型コロナウイルス感染症の影響により当初、令和3年2月に予定していた、令和2年度第6回ひろしま和食料理人コンクール」及び「第7回ひろしま・シェフコンクール」の実技審査を実施する。

3 概要

(1) 実施主体

料理人コンクール実行委員会
[構成団体]

(一社)広島県日本調理技能士会、(一社)全日本司厨士協会中国地方本部広島県本部広島テロワール支部、広島県飲食業生活衛生同業組合もみじ支部、広島県(事務局)

(2) 実施時期・内容

	日程	対象者	会場	内容	審査員(6名)
第6回 ひろしま 和食料理人 コンクール	R3. 7. 11 (日)	面接審査 通過者 (和食・ 洋食 各8名) ※裏面の とおり	山陽女子 短期大学 (廿日市市)	・厨房審査 ・試食審査 ・プレゼン 審査	全国日本調理技能士会連合会 会長 片田 勝紀 日本料理喜多丘 北岡 三千男 料理評論家 山本 益博 広島県日本調理技能士会 名誉会長 佐々木 政之 " 名誉顧問 田中 孝 " 会長 川村 満
第7回 ひろしま シェフ・ コンクール	R3. 7. 18 (日)				日本ホテル 総括名誉総料理長 中村 勝宏 レストラン タテルヨシノ 吉野 建 料理評論家 山本 益博 広島県飲食業生活衛生同業組合 もみじ支部支部長 山口 数広 ル・トリスケル 勇崎 元浩 ラ・セッテ 北村 英紀

◆課題

和食：広島県産の食材(わけぎ、大野あさり、小松菜またはチンゲンサイ、広島赤鶏、レモン、純米酒)を使った和食で、先付3種盛り、椀物、油物の3品
洋食：広島県産の食材(レモン、豚肉ロース)を使った西洋料理で、前菜、メインの2品

◆審査方法

審査ごとに次のとおり配点し、獲得点の高い順に順位を決定する。

和食：5,100点満点(厨房審査：1,500点、試食審査：3,000点、プレゼン審査：600点)

洋食：1,020点満点(厨房審査：300点、試食審査：600点、プレゼン審査：120点)

◆成績優秀者(和食・洋食共通)

○最優秀者(1名)

・国内外の有名料理店で修業(最大3年間)を支援

修業に係る必要な費用を無利子貸付(月20万円を上限、一定の要件を満たした場合は返還免除)

○上位3名(今年度副賞を新設)

・賞状及び副賞(最優秀者(1位)に20万円、2位に10万円、3位に5万円の賞金)を贈呈

・国内外で実施する県主催のイベントに派遣、県内外の有名料理店等で短期間の研修を実施

4 その他(関連情報等)

広島県ホームページ「料理人コンクール実技審査 挑戦者紹介！」

<https://www.pref.hiroshima.lg.jp/soshiki/78/ryourinin2020jitugi.html>



料理人コンクール面接通過者一覧

①第6回ひろしま和食料理人コンクール (50音順)

	会 社 名	氏 名
1	村上水軍本店	大宮 剛一
2	創作割烹 桂	清水 翔一
3	割烹 白鷹 株式会社	白井 秀幸
4	株式会社半べえ	中西 滉輝
5	株式会社ノバレーゼ 三瀧荘	野口 晟弥
6	株式会社魚池	藤井 宏規
7	株式会社半べえ	村上 夏輝
8	広島ガーデンパレス	渡辺 歩

②第7回ひろしまシェフ・コンクール (50音順)

	会 社 名	氏 名
1	瀬戸内海クルーズ株式会社 (広島ベイクルーズ銀河)	小椋 一機
2	広島ガーデンパレス	澤江 優
3	株式会社総合センター (クレイトンベイホテル)	浄聖 友太
4	ANA クラウンプラザホテル大阪 メゾンタテルヨシノ	杉田 周人
5	ANA クラウンプラザホテル広島	濱田 将太
6	有限会社広島ホテルマネイジメント (オリエンタルホテル広島)	檜垣 貴宏
7	IKK 株式会社 (ララシャンズ HIROSHIMA 迎賓館)	馬庭 佑季
8	瀬戸内海クルーズ株式会社 (広島ベイクルーズ銀河)	米林 翼