

料理人コンクールPRイベント「Premium Chef's Talk」の開催について

1 要旨・目的

令和4年度の料理人コンクールの募集を8月1日から開始したことにあわせて、審査員を務める料理人や料理専門誌の編集者によるPRイベントを開催し、応募者の増加を図る。

2 現状・背景

- 近年、参加者数が10名程度で推移しており、県内外から幅広く参加してもらう必要があるため、本イベントを通じてコンクールの一層の認知度向上を図る。
- 若手料理人の参加動機を高めるためには、本イベントの開催により、コンクールに挑戦することの大切さや海外修業の意義などについて、県内外の著名シェフ等から直接聞く機会を設けることが有効と考えられる。

3 イベントの概要

イベント名	Premium Chef's Talk (プレミアムシェフトーク)	
日時	令和4年8月24日(水) 14:30~16:30 ※後日、編集動画を配信予定	
会場	おりづるタワー5階会議室(広島市中区大手町1-2-1)	
登壇者	<p>○<u>メゾンタテルヨシノ 吉野建氏</u> 鹿児島県出身。1979年に渡仏し、当時ジョエル・ロブションが率いるパリ「ジャマン」をはじめ、数々のフランス料理店で修業。2006年フランス版ミシュランで星を獲得。2010年、仏政府より農事功労章・シュバリエを受章。2011年、フランスにおける国家最優秀職人章審査員をアジア人として初めて任命される。</p> <p>○<u>ル・トリスケル 勇崎元浩氏</u> 1993年に渡仏し修業。その後帰国し、1995年にホテル料理長を務める。スイスのルツェルン、ルガノ、フランスのパリのレストランにて修業。2000年に中区幟町に「ル・トリスケル」をオープン。</p> <p>○<u>柴田書店 淀野浩一氏</u> 1978年神奈川県生まれ。2005年に柴田書店に入社。2012年から2022年6月まで「月刊専門料理」編集長を務める。</p>	  
内容	<p>第1部：吉野氏、勇崎氏へのインタビューセッション 第2部：吉野氏、勇崎氏、淀野氏によるトークセッション テーマ：「世界に目を向けること」「食のトレンド」「修業時代について」等</p>	
募集人数	県内外の若手料理人30人程度	
主催	料理人コンクール実行委員会(事務局：県観光課) 〔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	
開催経費	2,574千円	