

令和4年度料理人コンクール実技審査の実施について

1 要旨・目的

広島県の食文化の発展とブランドイメージの向上を図るため、若手料理人を対象とした「第8回ひろしま和食料理人コンクール」及び「第9回ひろしまシェフ・コンクール」の実技審査を開催することとし、面接審査を通過した計13名（和7名・洋6名の合計13名）が出場する。

2 現状・背景

- 平成26年から西洋料理、翌年から和食の料理人コンクールが始まり、当コンクールでのこれまでの成績優秀者の中には海外での研修を終え広島で開業したり、ホテルの総料理長に就任するなど、活躍の場を広げている。
- 旅行の目的として、「地元の美味しいものを食べる」が常に上位に挙がっており、料理人の育成が広島の魅力向上に繋がる。（出典：「じゃらん国内宿泊旅行ニーズ調査」、2022年5月）

3 料理人コンクール面接通過者一覧

① 第8回ひろしま和食料理人コンクール

	会社名	氏名
1	半月庵	村田 憲洋
2	かなわ	中島 洋介
3	広島ガーデンパレス	渡辺 歩
4	かき船かなわ	大宮 剛一
5	アイ・ケイ・ケイ株式会社（ララシャンズ広島迎賓館）	下河内 陽正
6	半べえ	村上 夏輝
7	広島なだ万	大草 茂

② 第9回ひろしまシェフ・コンクール

	会社名	氏名
1	イタリア料理 La sette	西原 一樹
2	リーガロイヤルホテル広島	法専 諒也
3	リーガロイヤルホテル広島	高木 駆
4	株式会社アンデルセン	二子石 駿
5	アイ・ケイ・ケイ株式会社（ララシャンズ広島迎賓館）	澤田 晴生
6	広島ガーデンパレス	澤江 優

4 コンクール概要

(1) 実施団体

料理人コンクール実行委員会

[構成団体]

一般社団法人広島県日本調理技能士会、

一般社団法人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) 実施内容

	第8回ひろしま和食料理人コンクール	第9回ひろしまシェフ・コンクール
日程	【書類受付】令和4年8月1日（月）～令和4年10月31日（月）	
	【書類審査】令和4年11月7日（月）	
	【面接審査】令和4年11月24日（木）	【面接審査】令和4年11月28日（月）
	【実技審査】令和5年3月28日（火）	【実技審査】令和5年3月22日（水）
参加資格	<ul style="list-style-type: none"> ・令和4年4月1日現在において、40歳以下の者 ・過去に当コンクールの最優秀者（1位）に選ばれていない者 ・日本国籍を有する者または永住者もしくは特別永住者 ・将来、広島県内で開業または広島県内の料理店等に就業（継続就業も含む）しようとする者 ・コンクール後も調理技術の向上に努める意欲のある者 ・料理店等における実務経験が2年以上ある者（洋食部門のみ） 	
会場	進徳女子高等学校（広島市）	
審査員（敬称略）	【面接審査】 ・広島県日本調理技能士会相談役 占部 秀雄 ・ 〃 副会長 好本 和夫 【実技審査】 ・全国日本調理技能士会連合会会長 片田 勝紀 ・料理評論家 山本 益博 ・日本料理喜多丘 北岡 三千男 ・半べえ（広島県日本調理技能士会 会長） 川村 満 ・かなわ（ 〃 幹事長） 戸田 豊 ・稲 茶（ 〃 理事長） 下原 一晃	【面接審査】 ・リーガロイヤルホテル広島 豊田 光浩 ・ル・ミロワール 中山 孝雄 【実技審査】 ・日本ホテル(株)取締役総括名誉総料理長 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 ・オフィスオオサワ 大沢 晴美 ・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・セツテ 北村 英紀
課題	広島県産の食材（真鯛，小松菜，青ネギ）を使った和食で，先付3種盛り，椀物，揚げ物の3品	広島県産の食材（真鯛とレモン）を使った西洋料理で，前菜，メインの2品

※最優秀者は国内外の有名レストランでの修業（最大3年間）を支援し，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）。

5 開催経費

2,839千円