

令和5年度料理人コンクールの実施について

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9回ひろしま和食料理人コンクール」及び「第10回ひろしまシェフ・コンクール」を実施する。

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を開始し、これまでのコンクールにおける成績優秀者の中には、海外での研修を終えて広島で開業したり、県内ホテルの料理長に就任する等、活躍の場を広げている。

3 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9回ひろしま和食料理人コンクール	第10回ひろしまシェフ・コンクール
日程	【募集受付】 令和5年8月上旬～令和5年10月下旬 【書類審査】 令和5年11月上旬 【面接審査】 令和5年11月下旬 【実技審査】 令和6年3月下旬	
会場	広島市内を予定	
審査員 (敬称略)	【面接審査】 ・広島県日本調理技能士会 占部 秀雄 ・ " 好本 和夫 他 【実技審査】 ・全国日本調理技能士会連合会 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 川村 満 ・かなわ 戸田 豊 ・稲茶 下原 一晃	【面接審査】 ・ル・ミロワール 中山 孝雄 ・リーガロイヤルホテル 豊田 光浩 他 【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	広島県産の食材を使った和食で指定課題と自由作品の2品	広島県産の食材を使った西洋料理で前菜とメインの2品
事業 予算	4,000千円	

※最優秀者に対しては、国内外の有名レストランでの修業（最大3年間）に係る必要な費用について無利子貸付による支援を行っている。（月20万円を上限、一定の要件を満たした場合は返還免除）