

令和6年5月14日

課名 商工労働局観光課

担当者 観光魅力創造担当監 平野

内線 2420

令和5年度料理人コンクールの実施結果について

1 要旨

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、若手料理人を対象に開催した「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」について、実施結果を報告する。

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実施しており、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広島で開業したり、ホテルの料理長に就任する等、活躍の場を広げている。

3 実施概要

(1) 実施状況

	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	令和6年3月12日（火）	令和6年3月19日（火）
会場	広島女学院大学（広島市東区）	広島酔心調理製菓専門学校（広島市西区）
審査員 (敬称略)	<ul style="list-style-type: none"> ・全国日本調理技能士会連合会専務理事 長島 博 ・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 ・半月庵(〃 副会長) 加藤 隆宏 ・かなわ(〃 幹事長) 戸田 豊 ・稲 茶(〃 理事長) 下原 一晃 	<ul style="list-style-type: none"> ・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 ・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 ・広島県知事 湯崎 英彦
課題料理	<ul style="list-style-type: none"> ・小鯛の姿づくり ・穴子の八幡巻き・揚げ ・酢の物 	県産食材(真鯛とじゃがいも)を使った西洋料理で、前菜・メインの2品
実施主体	料理人コンクール実行委員会 (広島県(事務局)、(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)	
応募資格	<ul style="list-style-type: none"> ・令和5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) 	

(2) 応募状況

第9回ひろしま和食料理人コンクール：9名

第10回ひろしまシェフ・コンクール：8名

(3) 審査結果

第9回ひろしま和食料理人コンクール成績優秀者

順位	氏名	所属（店舗所在地）
1位	村田 憲洋	半月庵（岩国市）
2位	大草 茂	広島なだ万（広島市）
3位	村上 夏輝	半べえ（広島市）

第10回ひろしまシェフ・コンクール成績優秀者

順位	氏名	所属（店舗所在地）
1位	迫谷 心	リーガロイヤルホテル広島（広島市）
2位	檜垣 貴宏	ヒルトンホテル広島（広島市）
3位	寿浦 圭市	瀬戸内醸造所（三原市）

4 その他

成績最優秀者に対し、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県から無利子貸し付けをして支援を行っている。（月20万円を上限とし、修業が修了した日の属する月の翌月から9年間の内に、8年間以上、広島県内の料理店等に就業あるいは開業した場合等、一定の要件を満たした場合は返還免除）