



令和6年9月12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6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10回ひろしま和食料理人コンクール」及び「第11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県内で開業したり、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) 実施主体

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（予定）

| | 第10回ひろしま和食料理人コンクール | 第11回ひろしまシェフ・コンクール |
|--------------|--|--|
| 日程 | 【募集受付】令和6年9月12日～令和6年11月上旬 【書類審査】令和6年11月上旬 【面接審査】令和6年11月下旬 【実技審査】令和7年2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 相談役 占部 秀雄 ・ホテル広島サンプラザ 好本 和夫 他 【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 川村 満 ・かなわ 戸田 豊 ・稲茶 下原 一晃 ・半月庵 加藤 隆宏 | 【面接審査】 ・ル・ミロワール 中山 孝雄 ・リーガロイヤルホテル広島 豊田 光浩 他 【実技審査】 ・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 ・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 |
| 課題料理 | 広島県産の食材を使った和食で、指定課題2品と自由作品1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 |

| | |
|------|---|
| 応募資格 | <ul style="list-style-type: none"> ・令和6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（ひろしまシェフ・コンクールのみ） |
| 事業予算 | 4,500 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うこととしている。（月20万円を上限、一定の要件を満たした場合は返還免除）