



資料提供

令和6年10月2日
課名：観光課
担当者：平野
内線：2420
直通電話：082-513-3444

報道関係者各位

「広島県×広島駅弁当×JR西日本」合同企画 料理人コンクール成績優秀者による新たな「駅弁」を開発します

広島県では、多様な主体とともに「おいしい！広島プロジェクト」を推進し、広島の多彩な食資産を磨き、その魅力を発信しています。この「おいしい！広島プロジェクト」の一環として、広島県・広島駅弁当株式会社・西日本旅客鉄道株式会社中国統括本部広島支社の3者が協働し、広島県産食材などの魅力を詰め込んだお弁当を開発します。

広島駅弁当は、明治34年の創業以来123年にわたり「駅弁」の製造販売などを通じて広島の食文化を継承し、その魅力を発信されてきた企業です。また、平成26年に開始されたひろしま料理人コンクールの協賛企業として、長年に渡り、若手料理人の育成にも貢献していただきました。昨年度10回目を実施した洋食部門に続き、今年度和食部門が10回目という節目を迎えたことから、コンクール優勝者にさらなる活躍の場を提供することと、「駅弁」を通じた広島の新たな食の魅力の発信を目的に、このたびの合同企画の実施に至りました。

また、県民及び観光客にも「おいしい！広島」を広めるため、西日本旅客鉄道株式会社中国統括本部広島支社の御協力のもと広島駅で販売を行います。

新たな駅弁を監修するのは、広島の「おいしい」を担う若き料理人、第10回ひろしまシェフ・コンクール最優秀者 さこたにしん 迫谷心（リーガロイヤルホテル広島）さんと、第9回ひろしま和食料理人コンクール最優秀者 むらたのりひろ 村田憲洋（半月庵）さんの2名です。開発にあたっては、料理人が県内の産地を訪問して広島県産食材の魅力を最大限引き出します。

レストラン等での調理とは異なる駅弁開発に向けた打ち合わせや試作の様子など、販売に至るまでの裏側や新たな挑戦を行う若き料理人の姿をぜひ取材いただきますよう、お願いします。

【発売時期】

令和7年3月頃

【発売場所】

広島駅、デパート等（予定）

【料理人プロフィール】

別紙参照

別紙

<料理人プロフィール>

- ^{きこたにしん}迫谷 心（第10回ひろしまシェフ・コンクール 最優秀者）
- ・平成12年9月27日生
 - ・勤務先：株式会社リーガロイヤルホテル広島



- ^{むらたのりひろ}村田 憲洋（第9回ひろしま和食料理人コンクール 最優秀者）
- ・昭和59年12月22日生
 - ・勤務先：半月庵



<料理人コンクールについて>

○概要

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。

○主催：料理人コンクール実行委員会

[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

○応募資格

- ・40歳以下の者で、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）

○成績優秀者への支援（副賞）

広島県調理師等研修資金により、国内外の料理店等での修業を支援（最大720万円の貸付）修業のために必要な費用について、月20万円（年240万円）を上限に無利子で貸付を行い、修業終了後の9年間の内8年間以上、県内の料理店等に就業あるいは開業した場合、全額返還を免除。