資　料　提　供
令和８年 10 月 27 日
課　　名：観光課
担 当 者：木津
内　　線：2420
直通電話：082-513-2420

県内で調理等について学ぶ高校生を対象に本格的なコース料理の体験会を開催します

日時：令和８年 11 月２日（月）12:30～14:30
場所：ビストロブールブラン（広島県福山市桜馬場町６-29）、
ル・ミロワール（広島県福山市宝町３-20 ダイアパレス宝町）

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。そして、この食資産を守り、次世代に繋げていくための重要な役割を担う料理人の存在に注目し、料理人の発掘、育成に取り組んでいます。

このたび、広島県の高校生たちに、地元の優れた料理人・レストランでコース料理を体験してもらうことで、料理へのこだわりや仕事にかける料理人の思いを学び、料理人という職業の魅力を訴求し、将来の料理人の発掘・育成につなげることを目的に、「ビストロブールブラン」、「ル・ミロワール」で本格的なコース料理の体験会を開催します。

広島の未来を担う高校生たちの学びの場を、是非取材いただきますようお願いします。（取材対応はビストロブールブランのみとなっております。）

【イベント概要】

日　時：令和８年11月２日（月）　12：30 ～ 14：30
体験生：広島県立 沼南（しょうなん） 高等学校　家政科　２年　15 名
場　所：２店に分かれて実施
　　○ビストロブールブラン（広島県福山市桜馬場町６-29）
　　○ル・ミロワール（広島県福山市宝町３-20 ダイアパレス宝町）

【ひろしま料理人コンクールについて】

次世代を担う若手料理人を発掘・育成するため、西洋料理人を対象とした「ひろしまシェフ・コンクール」及び和食の料理人を対象とした「ひろしま和食料理人コンクール」を開催している。これまでの両コンクールにおける成績優秀者の多くは、海外での研修を終えて広島県内で開業したり、ホテル等の料理長に就任する等、活躍の場を広げている。

「おいしい！広島」プロジェクト

「ひろしまは美味しさの宝庫である」というブランドイメージの向上を目指し、広島ならではの多彩な食の魅力を磨き発信していくことで、広島の食文化の発展的継承につなげていく取組です。

公式ＨＰ：https://oishii.hiroshimakensan.org/

お申込み
フォーム

FAX:082-223-2135

MAIL:syokankou@pref.hiroshima.lg.jp

（TEL:082-513-3444） 観光課 行

県内で調理等について学ぶ高校生を対象に
本格的なコース料理の体験会を開催します

日時：令和８年 11 月２日 (月) 12:30～14:30
場所：ビストロブールブラン（広島県福山市桜馬場町６-29）

貴社媒体名:

貴 社 名:

部 署 名:

御 芳 名:

御連絡先:TEL　　FAX

メールアドレス:

当日の御連絡先:

カメラ　　□有(ムービー/スチール)　　□無

発売日/放送日:　　月　　日

※本返信用紙に御記入いただいた個人情報は、個人情報保護法の趣旨に照らして、適切かつ慎重に取り扱わせていただきます。

※参加者へのインタビューも可能です。

※取材を希望される場合には、10 月 30 日（金）10 時までにお送りください。