

資料提供

令和2年9月18日
課名：海外ビジネス課
担当者：増廣
内線：3444
直通電話：082-513-3444

報道関係者各位

次の時代を担う新しい価値観の食のクリエイターを求む！ 「第6回ひろしま和食料理人コンクール」及び 「第7回ひろしまシェフ・コンクール」の挑戦者募集！

《募集期間》

第6回ひろしま和食料理人コンクール：R 2.9.18(金)～R 2.12.11(金)

第7回ひろしまシェフ・コンクール：R 2.9.18(金)～R 3.1.22(金)

広島県の食の魅力向上によるブランド力の強化に向けて、優秀な若手料理人の発掘、育成を目的とした「第6回ひろしま和食料理人コンクール」及び「第7回ひろしまシェフ・コンクール」を開催することとし、広島の次の時代を担う新しい価値観の食のクリエイター（料理人）の募集を開始します。

この料理人コンクール上位3名には、賞状及び副賞として総額35万円（優秀者（1位）に20万円、2位に10万円、3位に5万円の賞金）を贈呈します。

また、最優秀者（1位）には、有名レストラン等での修業を支援（最大3年間）します。

広島の次の時代を担う新しい価値観の食のクリエイター（料理人）の皆様、是非、料理人コンクールにご応募ください。

是非、貴メディアでご紹介を賜りますようお願い申し上げます。

1 第6回ひろしま和食料理人コンクール

(1) 日程・会場など

| 項目 | 日程 | 対象者 | 会場 | 審査員 |
|------|---------------|---------|--------------------|--|
| 面接審査 | R 3. 1. 12(火) | 書類審査通過者 | 広島県庁 | 広島県日本調理技能士会 相談役 占部 秀雄 " 幹事長 戸田 豊 他 |
| 実技審査 | R 3. 1. 24(日) | 面接審査通過者 | 山陽女子短期大学 (廿日市市) | 全国日本調理技能士会連合会 会長 片田 勝紀 日本料理喜多丘 北岡 三千男 料理評論家 山本 益博 広島県日本調理技能士会 名誉会長 佐々木 政之 " 名誉顧問 田中 孝 " 会長 川村 満 |

(2) 募集概要

募集期間：R 2. 9. 18(金)～R 2. 12. 11(金) 必着

応募方法：郵送（ホームページから様式をダウンロード）

提出先：広島県 商工労働局 海外ビジネス課 食の魅力推進グループ (〒730-8511 広島市中区基町10-52)

(3) 参加資格

次の条件をすべて満たす者とする。

- 将来、広島県内の料理店等に就業（開業することを含む。）しようとする者
- 国内外の料理店等で修業するなど、コンクール後も調理技術の向上に努める意欲のある者
(成績優秀者（上位1名程度）について、修業のために必要な費用は「広島県調理師等研修資金」の貸付対象となります。)
- 広島県内の料理店等に勤務している者（申込日現在）
- 広島県内の料理店等での実務経験が2年以上ある者
(実務経験は、調理のアルバイト・パートタイム勤務も含む)
- 令和2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成績優秀者に選ばれていない者（※）
- 日本国籍を有する者又は永住者若しくは特別永住者

(4) 課題

広島県産の食材を使った和食で、先付3種盛り、椀物、油物の3品

(5) 成績優秀者に対する支援、副賞など

○最優秀者(1位)

・国内外の有名料理店で修業(最大3年間)を支援

修業に係る必要な費用を無利子貸付(月20万円を上限、一定の要件を満たした場合は返還免除)

○上位3名(今年度副賞を新設)

・賞状及び副賞(最優秀者(1位)に20万円、2位に10万円、3位に5万円の賞金)を贈呈

・国内外で実施する県主催のイベントに派遣、県内外の有名料理店等で短期間の研修を実施

【ひろしま和食料理人コンクール 昨年度の様子】



(6) これまでの成績優秀者について

■成績優秀者の活躍状況

・第1回成績優秀者である池田将訓いけだまさのりさんは「日本料理 魚池」の店主を務めるなど、その他の成績優秀者もそれぞれ県内料理店で活躍している。

【日本料理 魚池】大竹市西栄3丁目2-17 (<https://uoike.com/>)

■成績優秀者によるイベントの実施状況

・グアナファト州広島フードフェスティバルへの参加

(令和元年7月25日~28日、メキシコ・グアナファト州内各市)

第4回ひろしま和食料理人コンクール(H30.11実施)成績優秀者が友好提携先であるグアナファト州内の各市で開催されたフードフェスティバルに広島県代表として参加し、広島の和食を披露。また、最終日には、グアナファト州知事や県知事、県議会議長等に現地の料理人と協力して作り上げた広島の和食を披露。



2 第7回ひろしまシェフ・コンクール

(1) 日程・会場など

| 項目 | 日程 | 対象者 | 会場 | 審査員 |
|----------|---------------|-------------|------------------------|---|
| 面接 審査 | R 3. 2. 16(火) | 書類審査 通過者 | 広島県庁 | 料理評論家 山本 益博 ル・ミロワール 中山 孝雄 他 |
| 実技 審査 | R 3. 3. 2(火) | 面接審査 通過者 | 山陽女子 短期大学 (廿日市市) | 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 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・セッテ 北村 英紀 |

(2) 募集概要

募集期間：R 2. 9. 18(金)~R 3. 1. 22(金) 必着

応募方法：郵送(ホームページから様式をダウンロード)

提出先：広島県 商工労働局 海外ビジネス課 食の魅力推進グループ(〒730-8511 広島市中区基町10-52)

(3) 参加資格

次の条件をすべて満たす者とする。

- 将来、広島県内の料理店等に就業（開業することを含む。）しようとする者
- 海外のレストラン等で修業するなど、コンクール後も調理技術の向上に努める意欲のある者
（成績優秀者（上位1名程度）について、修業のために必要な費用は「広島県調理師等研修資金」の貸付対象となります。）
- 料理店等における実務経験が2年以上ある者
（実務経験は、調理のアルバイト・パートタイム勤務も含む）
- 令和2年4月1日現在において、33歳以下の者
- 過去に当コンクールの成績優秀者に選ばれていない者（※）
- 日本国籍を有する者又は永住者若しくは特別永住者

(4) 課題

広島県産の食材を使った西洋料理で、前菜、メインの2品

(5) 成績優秀者に対する支援、副賞など

○最優秀者（1位）

- 海外の有名レストランで修業（最大3年間）を支援
修業に係る必要な費用を無利子貸付（月20万円を上限、一定の要件を満たした場合は返還免除）

○上位3名（今年度副賞を新設）

- 賞状及び副賞（最優秀者（1位）に20万円、2位に10万円、3位に5万円の賞金）を贈呈
- 国内で実施する県主催のイベントに派遣、県内外の有名料理店等で短期間の研修を実施

【ひろしまシェフ・コンクール昨年度の様子】



(6) これまでの成績優秀者について

■成績優秀者の主な修業先（フランスの星付きレストラン）

- ① ラ グルヌイエール ★★
- ② シュールムジュール パール ティエリーマルクス ★★
- ③ レジス エ ジャック マルコン ★★
- ④ メゾン ピック ★★



■成績優秀者の活躍状況

- ・第2回ひろしまシェフ・コンクール成績優秀者であり、RED U-35 2017 でグランプリでもある赤井顕治さんが昨年5月に宮島口へレストランを開業した。

【AKAI】 広島県廿日市市宮島口 4-3-41

<https://pocket-concierge.jp/ja/restaurants/244684>



赤井顕治さん

- ・第2回ひろしまシェフ・コンクール成績優秀者である星本敏男さんは福山ニューキャッスルホテルのフレンチレストラン「ロジェ」の料理長を務めているほか、その他の成績優秀者も県内レストランで活躍している。

【ロジェ】 福山市三之丸町 8-16

https://www.new-castle.net/restaurants/f_rosier/



星本敏男さん

■成績優秀者によるイベントの実施状況

- ・期間限定レストランの実施

(令和元年10月16日、17日 宮島 大聖院)

修業先の1つであるフランスの2つ星レストラン「ラ・グルヌイエール」のオーナーシェフ アレクサンドル・ゴチエ氏をお招きし、大聖院の客殿という特別な場所で開催したレストランで、成績優秀者と共に、フレンチのフルコースを振る舞った。



3 主催

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

※料理人コンクールの申込等の詳細はこちら

⇒<https://hiroshima-ryourinin-2020.com>



※新型コロナウイルスの蔓延状況等により、延期または中止する場合があります。

県内の若手料理人を対象とした和食料理コンクール



広島食道
Hiroshima
Shokudo

第6回



挑 戦 者 募 集 !

ひろしま和食料理人コンクール

最優秀者

国内外修業支援

最大 **720万円**

成績優秀者(上位3名)

賞金を贈呈

総額 **35万円**

成績優秀者(上位3名)

県内外の
有名料理店等での

短期研修

次の時代を担う新しい価値観の
食のクリエイターを求め!

コンクール日程

申込書提出 令和2年9月18日(金)～令和2年12月11日(金) **必着**

書類審査 令和2年12月23日(水)

面接審査 令和3年1月12日(火) 広島県庁

実技審査 令和3年1月24日(日) 山陽女子短期大学

申込み・問合せ
料理人コンクール実行委員会 事務局
(広島県商工労働局 海外ビジネス課内)
TEL. 082-513-3444
FAX. 082-223-2137

お申し込み書類はこちらから



課題

広島県産の食材を使った和食で、先付3種盛り・椀物・油物の3品(食材や料理の指定有り。詳細は募集要項のとおり。)

審査員



片田勝紀

全国日本調理技能士会連合会
会長(日本食普及親善大使)



北岡三千男

日本料理 喜多丘
店主



山本益博

料理評論家



佐々木政之

広島県日本調理技能士会
名誉会長



田中孝

広島県日本調理技能士会
名誉顧問



川村満

広島県日本調理技能士会会長
庭園と料亭半べえ 総料理長



占部秀雄

広島県日本調理技能士会相談役
日本料理川長 料理長



戸田豊

広島県日本調理技能士会幹事長
かなわ 総料理長

日程及び会場

- 申込書提出: 令和2年9月18日(金)～
令和2年12月11日(金) 必着
- 書類審査: 令和2年12月23日(水)
- 面接審査: 令和3年1月12日(火) 広島県庁
- 実技審査: 令和3年1月24日(日) 山陽女子短期大学

応募方法

申込書提出期間内に、申込書
(参加申込書、料理手法・写真用紙、食材集計表など)を
提出してください。
詳しくはWebサイトをご覧ください。

成績優秀者

- 成績優秀者(上位1名程度)には、国内外の有名料理店等での修業を支援します。
(最大720万円の支援(無利子貸付))
修業後9年間のうち8年間に以上広島県内の料理店等で就業・開業した場合、貸付金返還義務は
免除されます。
- 1位には賞金20万円, 2位には賞金10万円, 3位には賞金5万円を贈呈します。
- 成績優秀者(上位3名程度)は、国内外で実施する県主催のイベントにおいて、優れた技術を
活かして「広島への食の魅力」を発信していただきます。また、県内外の有名料理店等で
短期間研修をすることができます。

参加資格

- 将来、広島県内の料理店等に就業(開業することを含む。)しようとする者
- 国内外の料理店等で修業するなど、コンクール後も調理技術の向上に努める意欲のある者
(成績優秀者(上位1名程度)について、修業のために必要な費用は「広島県調理師等研修資金」の
貸付対象となります。)
- 広島県内の料理店等に勤務している者(申込日現在)
- 広島県内の料理店等での実務経験が2年以上ある者
(実務経験は、調理のアルバイト・パートタイム勤務も含む)
- 令和2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成績優秀者に選ばれていない者
- 日本国籍を有する者又は永住者若しくは特別永住者

主催: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

[協力]

広島県日本酒ブランド化促進協議会



広島食道

お申し込み書類はこちらから



全国の若手料理人を対象とした西洋料理コンクール



広島食道
Hiroshima
Shokudo

第7回



挑 戦 者 募 集 !

ひろしまシェフ・コンクール

最優秀者

海外修業支援

最大 **720万円**

成績優秀者(上位3名)

賞金を贈呈

総額 **35万円**

成績優秀者(上位3名)

県内外の
有名レストラン等での

短期研修

次の時代を担う
新しい価値観の食の
クリエイターを求む!

コンクール日程

申込書提出 令和2年9月18日(金)～令和3年1月22日(金) **必着**

書類審査 令和3年2月3日(水)

面接審査 令和3年2月16日(火)

実技審査 令和3年3月2日(火)

申込み・問合せ
料理人コンクール実行委員会 事務局
(広島県商工労働局 海外ビジネス課内)
TEL. 082-513-3444
FAX. 082-223-2137

お申し込み書類はこちらから



課題

広島県産の食材を使った西洋料理で、前菜・メインの2品(食材や料理の指定有り。詳細は募集要項のとおり)

審査員



中村勝宏

日本ホテル
総括名誉総料理長



吉野建

レストラン タテルヨシノ
パートナーシェフ



山本益博

料理評論家



山口敦広

広島県飲食業生活衛生同業組合
もみじ支部支部長



勇崎元浩

ル・トリスケル
オーナーシェフ



北村英紀

ラ・セツテ
オーナーシェフ



中山孝雄

ル・ミロワール
オーナーシェフ

日程及び会場

- 申込書提出:** 令和2年9月18日(金)～
令和3年1月22日(金)必着
- 書類審査:** 令和3年2月3日(水)
- 面接審査:** 令和3年2月16日(火) 広島県庁
- 実技審査:** 令和3年3月2日(火) 山陽女子短期大学

応募方法

申込書提出期間内に、申込書
(参加申込書、レシピ・料理写真用紙、食材集計表など)を
提出してください。
詳しくはWebサイトをご覧ください。

成績優秀者

- 成績優秀者(上位1名程度)には、海外の有名レストラン等での修業を支援します。
(最大720万円の支援(無利子貸付))
修業後9年間のうち8年間に以上広島県内の料理店等で就業・開業した場合、貸付金返還義務は
免除されます。
- 1位には賞金20万円, 2位には賞金10万円, 3位には賞金5万円を贈呈します。
- 成績優秀者(上位3名程度)は、国内で実施する県主催のイベントにおいて、優れた技術を
活かして「広島県の食の魅力」を発信していただきます。また、県内外の有名レストラン等で
短期間研修をすることができます。

参加資格

- 将来、広島県内の料理店等に就業(開業することを含む。)しようとする者
- 海外のレストラン等で修業するなど、コンクール後も調理技術の向上に努める意欲のある者
(成績優秀者(上位1名程度)について、修業のために必要な費用は「広島県調理師等研修資金」の
貸付対象となります)
- 料理店等における実務経験が2年以上ある者(実務経験は、調理のアルバイト・
パートタイム勤務も含む)
- 令和2年4月1日現在において、33歳以下の者
- 過去に当コンクールの成績優秀者選ばれていない者
- 日本国籍を有する者又は永住者若しくは特別永住者

主催: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

[協力]

広島県日本酒ブランド化促進協議会



広島 食道

お申し込み書類はこちらから

