

資料提供

平成30年10月25日
課名：ひろしまブランド推進課
担当者：杉山
内線：3440
直通電話：082-513-3440

報道関係者各位

未来のスターシェフが誕生！？

「第5回ひろしまシェフ・コンクール」実技審査の実施について

日時 10月30日(火) 開会式10:30, 表彰式15:00

場所 県立広島大学 広島キャンパス教育研究棟1

広島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5回ひろしまシェフ・コンクール」の最終審査(実技審査)を次のとおり開催します。

当日は、応募いただいた方々の中から書類・面接審査により選定した8名の若手料理人が、広島県産の食材を使って課題を作成し、その技術を競います。県内外の著名な審査員による厨房審査、試食審査を行い、成績優秀者(3名程度)を選定します。

これらの取組を通じて、優秀な料理人の発掘・人材育成を図り、広島の食の魅力の向上につなげていくことを目的としています。

【コンクール最終審査概要】

1 スケジュール

日程	時間	内容	詳細
10月30日(火)	10:30	開会式	
	10:40	調理開始	厨房・試食審査
	14:10	審査終了	
	15:00	表彰式	成績優秀者決定・表彰

※ 調理中は、衛生面への配慮から調理会場への入室はできませんので、撮影等は会場入り口付近にてお願いいたします。

※ 県の公式カメラマンが撮影しますので、写真提供させていただきます。

2 会場

県立広島大学広島キャンパス教育研究棟1 (広島市南区宇品東1-1-71)

開会式、調理：1337調理科学実験・調理実習室

表彰式：1212会議室

3 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品を作成。
- ・いずれか1品にレモンを使用すること。

4 審査員

- ・日本ホテル 総括名誉総料理長 なかむら かつひろ 中村 勝宏
- ・レストラン タテルヨシノ よしの たてる 吉野 建
- ・料理評論家 やまもと ますひろ 山本 益博
- ・広島県飲食業生活衛生同業組合もみじ支部 やまぐち かずひろ 山口 敦広
- ・ル・トリスケル ゆうざき もとひろ 勇崎 元浩
- ・ラ・セツテ きたむら ひでのり 北村 英紀

5 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、公益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

6 昨年度の様子



■成績優秀者に選ばれたら・・・

成績上位3名はフランスなど海外の著名なレストランでの修業を支援
(最大720万円の支援)

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
を免除します。

過去の成績優秀者の主な修業先(フランスの著名なレストラン)

- 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

- ①期間限定レストラン(10月10日、11日 浄土寺)

修業先の1つであるラ・ピラミッドのパトリック・アンリルーシェフをお招きし、浄土寺の客殿という特別な場所で開催したレストランで、フランス人シェフや県内シェフと共に、フレンチのフルコースを振る舞った。

- ②ひろしまシェフ・コンクール成績優秀者コラボレーションディナー(10月12日 福山ニューキャッスルホテル)
前日浄土寺で振る舞った料理を、成績優秀者同士が協力し、彼らのみの力で調理し披露した。

- ③平山郁夫美術館で食する、一夜限りのレストラン(10月26日 平山郁夫美術館)

平山郁夫美術館の協力を得て、展示室の中で平山郁夫氏の絵画を見ながら食事を楽しむことができるレストランを開催する。成績優秀者が、自ら考えたメニューを振る舞う。

- ④若手料理人日本一の料理人も誕生!

「第2回ひろしまシェフ・コンクール」成績優秀者の赤井顕治あかいけんじさんは、研修期間中に応募したRED U-35 2017でグランプリを受賞(平成29年11月)。(https://www.redu35.jp/chef/470/2017/)