

令和2年度料理人コンクールの実施について

〔令和2年9月17日〕
商工労働局

1 趣旨

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、育成を目的とした料理人コンクールを開催する。

2 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

3 募集期間

- (1) 第6回ひろしま和食料理人コンクール R2.9.18(金)～R2.12.11(金)
(2) 第7回ひろしまシェフ・コンクール R2.9.18(金)～R3.1.22(金)

4 日程・会場など

(1) 第6回ひろしま和食料理人コンクール

項目	日程	対象者	会場	審査員
面接 審査	R3.1.12(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	R3.1.24(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

- ① 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
② 成績優秀者：
○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

(2) 第7回ひろしまシェフ・コンクール

項目	日程	対象者	会場	審査員
面接 審査	R3.2.16(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	R3.3.2(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

- ① 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
② 成績優秀者：
○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

※新型コロナウイルスの蔓延状況等により、延期又は中止する場合がある。