

## 資料提供

令和3年7月7日  
課名：観光課  
担当者：矢野  
内線：3444  
直通電話：082-513-3444

## 報道関係者各位

# 最優秀者は最大720万円の修業支援金！ 「第6回ひろしま和食料理人コンクール」実技審査の実施について

(日時 7月11日(日)開会式9:30, 表彰式15:40, 場所 山陽女子短期大学)

広島県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6回ひろしま和食料理人コンクール」の最終審査(実技審査)を次のとおり開催します。

本コンクールは平成27年から開催しているもので、書類・面接審査を通過した8名の若手料理人が、広島県産の食材を使って課題を調理し、その技術を競います。県内外の著名な審査員5名による厨房審査、試食審査を行い、成績優秀者を選定します。

最優秀に選ばれた若手料理人には国内外の料理店等での修業などを支援することとしています。なお、洋食部門は7月18日(日)に開催を予定しており、別途ご案内します。

## 【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
7月11日(日)	8:15~	メディア受付 ※	山陽女子短期大学 本館メインエントランス(検温を実施します。)
	9:30	開会式	
	9:40	調理開始	厨房・試食審査(課題:先付3種盛り, 椀物, 油物)
	14:00	プレゼン審査	
	14:30	審査終了	
	15:40	表彰式	成績優秀者決定・表彰

※別紙お申し込みフォームにて事前にご連絡ください。

### ○取材について

撮影場所については、ムービーカメラ、スチールカメラともに、当日スタッフが案内します。

なお、新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から取材時間や場所・対象を制限させていただく予定としておりますので、あらかじめご了承ください。参加料理人等への取材などご希望される場合には事前にご相談ください。

取材に際してはマスクの着用、アルコール消毒等感染拡大の防止にご協力ください。

### 2 会場

山陽女子短期大学(廿日市市佐方本町1-1)

受付:本館1階ふれあいコーナー

開会式,調理:別館2階調理学実習室

表彰式:別館2階研修室

### 3 出場者

	会社名	氏名
1	村上水軍本店	おのみや 大宮 剛一 こういち
2	創作割烹 桂	しみず 清水 翔一 しょういち
3	割烹 白鷹 株式会社	しらい 白井 秀幸 ひでゆき
4	株式会社半べえ	なかにし 中西 滉輝 こうき
5	株式会社ノバレーゼ 三瀧荘	のぐち 野口 晟弥 せいや
6	株式会社魚池	ふじい 藤井 宏規 こうき
7	株式会社半べえ	むらかみ 村上 夏輝 なつあき
8	広島ガーデンパレス	わたなべ 渡辺 歩 あゆみ

#### 4 審査員

- ・料理評論家 やまもと ますひろ 山本 益博
- ・広島県日本調理技能士会名誉会長 ささき まさゆき 佐々木 政之
- ・広島県日本調理技能士会名誉顧問 たなか たかし 田中 孝
- ・広島県日本調理技能士会会長 かわむら みつる 川村 満
- ・日本料理喜多丘 きたおか みちお 北岡 三千男

#### 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、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

#### 6 昨年度の様子



#### 7 成績優秀者への支援

(1) 成績優秀者に選ばれたら・・・

ア **成績上位1名程度は、国内外の料理店等での修業支援(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。〕

イ 成績上位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「広島の食の魅力」を発信、県外の有名レストラン等での短期研修(R2年度は県内有名店において研修)

(2) 成績優秀者の活躍状況

ア 短期研修の実施(令和2年11月10日(水)、11日(金) 日本料理 喜多丘、庭園と料亭 半べえ)

成績優秀者の技術向上と交流を目的として、令和元年度の成績優秀者を対象に広島を代表する日本料理の体験及び料理人相互の交流を図る短期研修を実施した。



イ 「ひろしま給食100万食プロジェクト」出前講座の実施(令和2年度7校)

県教育委員会が実施している食育推進事業において、県内の小中学校にて出前講座の実施や家庭に関する学科のある県立高等学校で料理講習会を実施した。



## 審査員経歴表

### 【和食実技審査，洋食面接・実技審査】

#### ○料理評論家 山本 益博

1982年に「東京・味のグランプリ」（講談社刊）を出版、「美味しいものを食べるより，物を美味しく食べる」をモットーに，1970年代から日本をはじめ海外の名店の食べ歩きを続けている。主な著書に「グルメン 東京・関西フランス料理店ガイド」，「そんな食べ方ではもったいない」，「人間味という味，がいちばん美味しい」，「鮪 すきやばし次郎」，「美食の世界地図」など多数。



### 【和食】

#### ◆実技審査

#### ○広島県日本調理技能士会名誉会長 佐々木 政之

（社）広島県調理師連合会会長，（社）日本調理師連合会 理事，厚生労働大臣許可 中国調理師会 幹事長・副会長，広島調理師育成会 代表・会長，（一社）全国日本調理技能士会連合会 理事，厚生労働大臣許可 中国調理士紹介所 代表・所長，日本庖丁道大草流 高位・相談役，（社）調理技術技能試験委員 首席・委員，（一社）全国日本調理技能士会連合会 理事，（一社）広島県日本調理技能士会 会長，広島県技能士会連合会 理事等を歴任。



#### ○広島県日本調理技能士会 名誉顧問 田中 孝

広島の茶懐石料理「田毎」，料亭「羽田別荘」，割烹旅館「天城」のほか，銀座の関西割烹「塚本」，赤坂の料亭「茄子」，熱海の割烹旅館「大野屋」，新宿御苑「櫛」，品川プリンスホテル和食「元禄」を経て，田町の割烹「寿々喜久」，横浜の割烹「司」の料理長となり，帰郷。

広島国際ホテル，割烹「八文」，「半べえ」取締役顧問などを歴任，広島調理師紹介所樋口皆成会会長，（公社）日本調理師連合会上級師範参与などを務める。



#### ○広島県日本調理技能士会会長 川村 満

「庭園と料亭 半べえ」にて修業。

その後，「すっぽん・活魚料理 横綱」料理長，「懐石くずし メインプラス」料理長，「三輪櫻山荘」総料理長などを歴任し，現在，「庭園と料亭 半べえ」総料理長。

広島調理士紹介所広島樋口社会長代行，広島県飲食業生活衛生同業組合もみじ支部もみじ会会長を務める。



#### ○日本料理喜多丘 北岡 三千男

高校卒業後，東京や京都，大阪の老舗料亭で修業後，故郷の広島に戻り，28歳で日本料理「喜多丘」をオープン。

2013年，2018年にミシュラン1つ星を獲得したほか，フランスの「ラ・リスト2020」，「ゴ・エ・ミヨ2020」に選ばれた。

定期的に料理人を対象とした勉強会を開催するなど，後進の育成に励む。



※裏面あり

**FAX**  
**お申込みフォーム**

**FAX:082-223-2135**

(TEL:082-513-3444) 観光課 高城・大和 行

最優秀者は最大 720 万円の修業支援金！  
「第 6 回ひろしま和食料理人コンクール」実技審査の実施について

日時 7月 11 日(日) 開会式9:30, 表彰式 15:40  
場所 山陽女子短期大学

◆貴社媒体名:

◆貴社名:

部署名:

御芳名:

当日取材に来られる人数: \_\_\_\_\_ 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

◆取材を希望する項目(をお願いします)

※会場への到着予定時刻 \_\_\_\_\_ 時 \_\_\_\_\_ 分

開会式

挨拶:川口一成県商工労働局長(料理人コンクール実行委員会会長) 9:30~

課題1(先付3種盛り 調理開始:9:40, 提出・審査 11:00)

課題2(椀物 調理開始:11:20, 提出・審査 12:20)

課題3(油物 調理開始:12:40, 提出・審査 13:40)

プレゼン審査(14:00~14:30)

表彰式(15:40~16:00)

表彰式終了後インタビュー(16:00~16:10)

◆希望する取材対象

優勝者 上位3名 選手全員

審査員( \_\_\_\_\_ ) 事務局

※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。

※取材していただける場合には、7月9日(金)16時までにお送りください。