

## 令和3年度料理人コンクールの開催について

### 1 要旨・目的

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、育成を目的として令和3年度も「第7回ひろしま和食料理人コンクール」及び「第8回ひろしまシェフ・コンクール」を開催する。

### 2 現状・背景

- 平成26年から西洋料理、翌年度から和食の料理人コンクールが始まり、これまでのコンクールにおける成績優秀者の中には海外での研修を終え広島で開業したり、ホテルの総料理長に就任する等、活躍の場を広げている。
- 宿泊旅行の目的として、「地元の美味しいものを食べる」が常に上位にあがっている。  
「出典：「じゃらん宿泊旅行調査2021」」

### 3 概要

#### (1) 実施団体

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（事務局）

#### (2) 実施内容

	第7回ひろしま和食料理人コンクール	第8回ひろしまシェフ・コンクール
日程	【書類受付】令和3年11月1日（月）～12月24日（金）必着	
	【書類審査】令和3年12月27日（月）	
	【面接審査】令和4年1月27日（木）	【面接審査】令和4年1月25日（火）
	【実技審査】令和4年3月1日（火）	【実技審査】令和4年3月8日（火）
会場	山陽女子短期大学（廿日市市）	
審査員 (敬称略)	<b>【面接審査】</b> 広島県日本調理技能士会 相談役 占部 秀雄 " 副会長 好本 和夫 <b>【実技審査】</b> 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 半べえ 川村 満 かなわ 戸田 豊 稲茶 下原 一晃	<b>【面接審査】</b> 料理評論家 山本 益博 ル・ミロワール 中山 孝雄 <b>【実技審査】</b> 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 オフィスオオサワ 大沢 晴美 ル・トリスケル 勇崎 元浩 ラ・セツテ 北村 英紀 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
	課題	広島県産の食材を使った和食で、先付3種盛り、椀物、自由作品の3品

#### ○最優秀者(1位)

- ・国内外の有名レストラン・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

- ・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

※新型コロナウイルスの感染状況等により、延期又は中止する場合があります。

### 4 その他（関連情報）

<https://www.pref.hiroshima.lg.jp/soshiki/78/ryourinin2021.html>

課題

# 広島 の食材で 世界で一番 美味しい 料理をつくる。



世界を目指す若手料理人を対象とした料理コンクール

## 👑 ひろしま | 料 | 理 | 人 | コンクール

第7回ひろしま和食料理人コンクール / 第8回ひろしまシェフ・コンクール

参加者  
募集  
(40歳以下)



お申し込みはこちら

👑 最優秀者

フランスなどの  
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**

2021年

申込書提出 11月1日(月)~12月24日(金)必着

詳しくは

ひろしま料理人コンクール



料理人コンクール実行委員会  
事務局:広島県観光課内  
TEL.082-513-3444 FAX.082-223-2135



広島食道  
Hiroshima  
Shokudo

# 成績優秀者のいま



福山市で料理人として腕を磨き、「ひろしまシェフ・コンクール」を勝ち抜くことができました。フランス研修の地の一つは、人口が200人くらいの小さな村。不便な場所にあるにも関わらず、毎日100人以上のゲストが来店する三つ星の店「レジス・エ・ジャック・マルコン」で修業をさせていただきました。とにかく料理が本当に凄い。そこでの経験が人生の大きな自信となり、現在に繋がっているのは間違いありません。



動画もチェック



福山ニューキャッスルホテル フレンチレストラン ロジェ 料理長 星本 敏男



研修先の一つ星レストラン「マリオッタ」のスタッフと



「鴨とセップ」。研修先の二つ星レストラン「シュール ムジュール」にて調理



マンガソンオリエンタルホテルパリのティエリー・マルクスシェフと



パリ フェランディ研修にてMOFフィリップ・ミルシェフと

世界を目指す若手料理人を対象とした料理コンクール

# 👑 ひろしま | 料理人 | コンクール

参加者募集  
(40歳以下)

第7回ひろしま和食料理人コンクール / 第8回ひろしまシェフ・コンクール

	[ 第7回ひろしま和食料理人コンクール ]	[ 第8回ひろしまシェフ・コンクール ]		
課題	広島県産の食材を使った和食で、先付・椀物・自由作品の3品 (一部食材の指定があります。詳しくはWebサイトをご覧ください。)	広島県産の食材を使った西洋料理で、前菜・メインの2品 (一部食材の指定があります。詳しくはWebサイトをご覧ください。)		
審査員	全国日本調理技能士会連合会会長 <b>片田 勝紀</b> 料理評論家 <b>山本 益博</b> かなわ <b>戸田 豊</b>	日本料理喜多丘 <b>北岡 三千男</b> 半べえ <b>川村 満</b> 稲茶 <b>下原 一晃</b>	日本ホテル 総括名誉総料理長 <b>中村 勝宏</b> レストラン クテルヨシノ <b>吉野 建</b> 広島県飲食業生活衛生同業組合もみじ支部支部長 <b>山口 数広</b>	料理評論家 <b>山本 益博</b> ル・トリスケル <b>勇崎 元浩</b> オフィスオオサワ <b>大沢 晴美</b> ラ・セッテ <b>北村 英紀</b>
日程	[書類受付] 2021年11月1日(月)~ <b>2021年12月24日(金) 必着</b> [書類審査] 2021年12月27日(月) [面接審査] 2022年1月27日(木) [実技審査] 2022年3月1日(火)	[書類受付] 2021年11月1日(月)~ <b>2021年12月24日(金) 必着</b> [書類審査] 2021年12月27日(月) [面接審査] 2022年1月25日(火) [実技審査] 2022年3月8日(火)		
応募方法	書類受付期間に、申込書(参加申込書、レシピ・料理写真用紙など)を提出してください。 詳しくはWebサイトをご覧ください。			
参加資格	<ul style="list-style-type: none"> <li>●将来、広島県内の料理店等に就業、または開業しようとする者</li> <li>●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。)</li> <li>●ひろしまシェフ・コンクールは全国、ひろしま和食料理人コンクールは広島県内の料理店等に勤務している者(申込日現在)</li> <li>●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)</li> <li>●令和3年4月1日現在において、40歳以下の者</li> <li>●過去に当コンクールの最優秀者に選ばれていない者(過去に当コンクールに参加し、成績優秀者(2位、3位)になった方も挑戦することができます。)</li> <li>●日本国籍を有する者又は永住者若しくは特別永住者</li> </ul>			

詳しくはWebサイトをご覧ください。

ひろしま料理人コンクール



広島 食道  
Hiroshima  
Shokudo

申し込み・お問合せ

料理人コンクール実行委員会  
事務局: 広島県観光課内

TEL.082-513-3444 FAX.082-223-2135

[ 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

お申し込みは  
こちらから▶

