

令和4年7月19日

課名 商工労働局観光課

担当者 観光魅力創造担当監 矢野

内線 2420

令和4年度料理人コンクールの実施について

1 要旨・目的

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8回ひろしま和食料理人コンクール」及び「第9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。

○旅行の目的として、「地元の美味しいものを食べる」が常に上位に挙がっており、料理人の育成が広島の魅力向上に繋がる。

出典：「じゃらん国内宿泊旅行ニーズ調査2022年5月」

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8回ひろしま和食料理人コンクール	第9回ひろしまシェフ・コンクール
日程	【書類受付】令和4年8月1日（月）～令和4年10月31日（月）	
	【書類審査】令和4年11月初旬	
	【面接審査】令和4年11月中旬	【面接審査】令和4年11月中旬
	【実技審査】令和5年3月下旬	【実技審査】令和5年3月下旬
会場	進徳女子高等学校（広島市）	
審査員（敬称略）	<p>【面接審査】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・広島県日本調理技能士会 占部 秀雄 ・ " 好本 和夫 他 <p>【実技審査】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・全国日本調理技能士会連合会 片田 勝紀 ・料理評論家 山本 益博 ・日本料理喜多丘 北岡 三千男 ・半べえ 川村 満 ・かなわ 戸田 豊 ・稲茶 下原 一晃 	<p>【面接審査】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・料理評論家 山本 益博 ・ル・ミロワール 中山 孝雄 他 <p>【実技審査】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・日本ホテル(株)取締役総括名誉総料理長 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 大澤 晴美 ・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
課題	広島県産の食材を使った和食で、先付3種盛り、椀物、揚げ物の3品	広島県産の食材を使った西洋料理で、前菜、メインの2品

※最優秀者は国内外の有名レストランでの修業（最大3年間）を支援し、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）

※成績優秀者には副賞として賞金を贈呈予定