

第10回ひろしまシェフ・コンクール募集要項

1 趣旨

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10回ひろしまシェフ・コンクール」を開催する。

2 コンクール概要

(1) 主催者

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

(2) スケジュール

区分	日程	対象者	内容	会場
書類審査	(一次募集) 令和5年11月上旬 (二次募集) 令和5年12月上旬	応募者全員	応募書類審査	広島県庁
面接審査	(一次募集) 令和5年11月下旬 (二次募集) 令和5年12月中旬	書類審査 通過者	面接審査	WEB
実技審査	令和6年3月下旬	面接審査 通過者	厨房、試食審査	広島市内

(3) 審査員

区分	審査員
書類審査	・ 県職員
面接審査	・ ル・ミロワール 中山 孝雄 ・ リーガロイヤルホテル広島 豊田光浩 ・ 県職員
実技審査	・ 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 ・ オフィスオオサワ 大沢 晴美

(4) 実技審査について

- ① 実技審査は厨房審査と試食審査の2つのパートで構成されています。
- ② 前菜とメインの2品を課題とし、課題食材があります。
※課題食材や実技審査の詳細については、実技審査に進まれる方にのみ、追ってお知らせいたします。
※実技審査に進まれる方には、事前にご提出いただく書類（レシピ、調理方法、食材発注書等）があります。
- ③ 厨房審査では身だしなみや調理作法、食材廃棄等について審査します。また、制限時間に間に合わなかった場合は減点の対象となります。
- ④ 試食審査では味や盛り付け、季節感等について審査します。

3 参加資格

次の条件をすべて満たす者とする。

- 令和5年4月1日現在において、40歳以下の者
- 料理店等における実務経験が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。)
- 過去に当コンクールの最優秀者(1位)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)になった方も応募可能
- 日本国籍を有する者または永住者もしくは特別永住者
- 将来、広島県内で開業または広島県内の料理店等に就業(継続就業を含む)しようとする者
- 海外および国内のレストラン等で修業するなど、コンクール後も調理技術の向上に努める意欲のある者

4 応募課題

テーマ：瀬戸内の魚を活用したメイン

食材へのこだわり、生かし方、発想力、表現力、盛り付けの美しさなどを書類および面接審査において審査します。

5 応募方法

項目	内容
提出書類	参加申込書 ※参加申込書には「4 応募課題」に関する説明および写真貼付を含む
書類受付	令和5年8月10日(木)～令和5年11月30日(木)(消印有効)
応募方法	郵送または持ち込み
参加料	無料
提出先	〒730-8511 広島市中区基町10-52 広島県 商工労働局 観光課 食の魅力推進グループ宛

※参加申込書類の收受後、1週間以内に、参加申込書にご記入いただいた電話番号に担当者から確認のお電話をいたします。万一、1週間経っても連絡がない場合は、「7 問い合わせ先」までお電話ください。

※ホームページから書類のダウンロードが困難な場合は、郵送いたしますので、「7 問い合わせ先」までお電話ください。

6 広島県調理師等研修資金の貸付について

最優秀成績優秀者(1位)は、コンクール終了の翌年度から国内外の料理店等で修業することができ、その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、希望する場合は、広島県から無利子で貸付を受けることができます。

なお、この資金の貸付を受けた者が、修業が終了した日の属する月の翌月から9年間の内に、8年間以上、広島県内の料理店等に就業あるいは開業した場合、この貸付金額の全額について返還する必要はなくなります。ただし、この期間に満たない場合には、全額返還していただくこととなります。

7 問い合わせ先

広島県 商工労働局 観光課 食の魅力推進グループ

〒730-8511 広島県広島市中区基町10番52号

TEL: 082-513-3444 / FAX: 082-223-2135

メール: shokankou@pref.hiroshima.lg.jp