

令和5年度料理人コンクール実技審査の実施について

1 要旨・目的

本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令和5年度料理人コンクール（「第9回ひろしま和食料理人コンクール」及び「第10回ひろしまシェフ・コンクール」）の実技審査を実施する。

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を開始し、これまで延べ50人以上の成績優秀者を輩出している。
- 成績優秀者の中には、県の調理師等研修資金（貸付金）制度を活用して海外で修業し、県内ホテルの料理長として活躍したり、オーナーシェフとして独立新規開店するなどの成果が出ている。

3 料理人コンクール実技審査概要

	第9回ひろしま和食料理人コンクール	第10回ひろしまシェフ・コンクール
日程	令和6年3月12日（火）	令和6年3月19日（火）
会場	広島女学院大学（広島市東区）	酔心調理製菓専門学校（広島市西区）
審査員 (敬称略)	<ul style="list-style-type: none"> ・全国日本調理技能士会連合会会長 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（広島県日本調理技能士会会長）川村 満 ・半月庵（ 〃 副会長） 加藤 隆宏 ・かなわ（ 〃 幹事長） 戸田 豊 ・稲 茶（ 〃 理事長） 下原 一晃 	<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 ・オフィスオオサワ 大沢 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・セツテ 北村 英紀 ・広島県知事 湯崎 英彦
課題料理	<ul style="list-style-type: none"> ・小鯛の姿づくり ・穴子の八幡揚げ ・酢の物 	県産食材（真鯛とじゃがいも）を使った西洋料理で、前菜・メインの2品
実施主体	料理人コンクール実行委員会 (広島県（事務局）、（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)	
応募資格	<ul style="list-style-type: none"> ・令和5年4月1日現在において、40歳以下の者 ・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 ・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（継続就業も含む）しようとする者 ・コンクール後も調理技術の向上に努める意欲のある者 ・料理店等における実務経験が2年以上ある者（洋食部門のみ） 	

4 料理人コンクール実技審査参加者

○第9回ひろしま和食料理人コンクール（7名）

所 属	氏 名
半月庵	村田 憲洋
ホテルグランヴィア広島	石垣 竜登
半べえ	村上 夏輝
かなわ	中島 洋介
半べえ	三木 紀葉
なだ万	大草 茂
錦水館	脇坂 宗汰

(順不同・敬称略)

○第10回ひろしまシェフ・コンクール（8名）

所 属	氏 名
ヒルトンホテル広島	檜垣 貴宏
MORETHAN HIROSHIMA (株) MOTHERS	山谷 耕太
ホテルグランヴィア広島	武内 浩
リーガロイヤルホテル広島	迫谷 心
(株) サンマリオ	中木 晴暉
リーガロイヤルホテル広島	濱野 寛大
グリシーヌ	藤井 祥吾
瀬戸内醸造所	寿浦 圭市

(順不同・敬称略)

5 開催経費

2,939千円