



令和7年1月17日

課 名 商工労働局観光課

担当者 観光魅力創造担当監 平野

内 線 2420

令和6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6年度料理人コンクール（「第10回ひろしま和食料理人コンクール」及び「第11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10回ひろしま和食料理人コンクール	第11回ひろしまシェフ・コンクール
日程	令和7年2月18日（火）	令和7年2月20日（木）
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)	・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 川村 満 ・かなわ 戸田 豊 ・稲茶 下原 一晃 ・半月庵 加藤 隆宏	・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 ・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・セッテ 北村 英紀
課題 料理	・小鯛の姿造り ・目張の新巻巻き ・自由（ただし、食材に穴子と広島県産野菜を使用すること）	・牡蠣を使用した前菜 ・比婆牛(部位：バラ)を使用したメイン
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	・令和6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 10 回ひろしま和食料理人コンクール 8 名

○第 11 回ひろしまシェフ・コンクール 6 名

5 開催経費

3,032 千円