

報道関係者各位

～県外の若手料理人が広島に新たな風を吹かせる～

広島のを探求する！県外シェフ招へいツアーを実施

日程：令和7年1月27日（月）～28日（火） 場所：広島県内（広島市・東広島市・廿日市市）

広島県では、多様な主体とともに「おいしい！広島」プロジェクトを推進し、広島の多彩な食資産を磨き、その魅力を発信しています。この一環として、「ひろしま料理人コンクール」をはじめ、広島の美味しさの未来を担う若手料理人の発掘や育成に取り組んでいます。

この度、県内で活躍する料理人の支援に加え、県外の著名な料理人を広島県に集積させ、その料理人の料理を求めて全国からの来訪者を増やすことを目指し、優秀な若手料理人を招待するツアーを実施します。参加する3名の料理人は、35歳以下の若手料理人を対象とした日本最大級のコンペティション（RED U-35）における、優秀な成績をおさめた料理人と歴代の審査員が集うコミュニティ「CLUB RED」の料理人の中から、開業に意欲のある方や、探究心やリーダーシップを発揮し広島の料理界に新たな魅力を加えていただけた方を選定しました。

広島のを探求する情熱と才能を持つ県外の若手料理人たちが集い、県内の生産者や料理人との交流を通じて、広島の料理界に新たな息吹をもたらす瞬間を是非ご取材ください。

【招へいシェフ】

しらたけとしき
白竹俊貴



料理スタイル 人の為の料理
誕生 1992年
出身 兵庫県
専門 フランス料理
所属 atebu
所在地 大阪府
ジャンル フランス料理
役職 シェフ（料理長）

※敬称略
※応募時情報

（RED U-35 受賞歴）
・ 2021 BRONZE EGG
・ 2019 BRONZE EGG

しんかいなかや
新開才也



料理スタイル 和洋折衷
誕生 1985年
出身 東京都
専門 和の要素を取り入れた洋食
所属 フリーランス
所在地 東京都
ジャンル Franco Japonais
役職 料理人

（RED U-35 受賞歴）
・ 2017 BRONZE EGG

やまもとかずき
山本一貴



料理スタイル シンプルな調理法
誕生 1996年
出身 東京都
専門 イタリア料理
所属 フリーランス
所在地 東京都
ジャンル 昆虫料理
役職 料理人

（RED U-35 受賞歴）
・ 2021 BRONZE EGG

1 ツアー概要

産地訪問や県内生産者や料理人等と意見交換を行うツアーを一泊二日で行う。

2 ツアー日程

1日目（1月27日（月））

時間	場所	内容
11:00	広島空港	集合
12:00	真心デイズ酒蔵通り店 【東広島市】（お好み焼き）	お好み焼きの切り口から、広島県の地域の食にまつわる文化や歴史などを学ぶ。
13:00～ 15:00	賀茂泉・賀茂鶴【東広島市】 （酒蔵見学）	食品工業技術センター長のアテンドで酒造の最盛期の現場を見学
16:00～ 17:00	川崎水産【廿日市市】 （牡蠣生産者訪問）	海の環境を守り、次世代へ繋いでいくための活動もされている牡蠣生産者との意見交換
18:00	ル・トリスケル【広島市】	比婆牛や三良坂フロマージュのチーズ等を試食しながら県内料理人や卸業者等と意見交換を行う※

2日目（1月28日（火））

時間	訪問場所	内容
4:00	広島市中央卸売市場	市場にて瀬戸内さかなについて学ぶ
7:00	日の出鮨 ありあけ【広島市】	
9:00	平和記念公園～宮島	開業にあたっての要となる集客力（インバウンド含）を体感する
12:00	A K A I 【廿日市市】	県内在住の第2回ひろしまシェフ・コンクール成績優秀者であり、2017 RED EGG（RED U-35 2017 グランプリ獲得）の赤井顕治シェフと広島での開業等について意見交換を行う
15:00		解散

※ル・トリスケルでの意見交換会参加者

（料理人）

・ル・トリスケル ゆうざき 勇崎 もとひろ 元浩 ・ル・ミロワール なかやま 中山 たかお 孝雄

・み乃家 たかたに 高谷 りょうすけ 良佑 ・アミラル ながしま 永島 しげあき 茂明

（卸業者）

・住田株式会社 かわい 川井 てつじ 哲治 ・果青園 SAWADA さわだ 澤田 りゅうせい 竜成

3 取材について

酒造見学時の取材は試飲時のみとなります。

2日目 A K A I での取材はできません。

<おいしい！広島プロジェクトについて>

「ひろしまは美味しさの宝庫である」というブランドイメージの向上を目指し、広島ならではの多彩な食の魅力を磨き発信していくことで、広島の食文化の発展的継承につなげていく取組です。

お申込み
フォーム

FAX:082-223-2135

MAIL:syokankou@pref.hiroshima.lg.jp

(TEL:082-513-3444) 観光課 行

～県外の若手料理人が広島に新たな風を吹かせる～

広島のを探求する！県外シェフ招へいツアーを実施

ご取材いただける際は【1月24日（金）12時】までにご返送いただきますよう、
よろしくお願いいたします。

申込みいただいた方に、詳細についてご連絡します。

貴社媒体名:

貴社名:

部署名:

御芳名:

御連絡先:TEL

FAX

メールアドレス:

当日の御連絡先:

カメラ

☐有(ムービー/スチール)

☐無

発売日/放送日:

月

日

※本返信用紙に御記入いただいた個人情報は、個人情報保護法の趣旨に照らして、適切かつ慎重に取り扱わせていただきます。