



資料提供

令和7年2月10日
 課名：観光課
 担当者：平野
 内線：3444
 直通電話：082-513-3444

報道関係者各位

才能ある若手料理人を発掘！ 「令和6年度ひろしま料理人コンクール」実技審査の実施について

和食部門：令和7年2月18日（火）開会式 9：30～、表彰式 14：30～
 広島女学院大学（広島市東区牛田東 4-13-1）
 洋食部門：令和7年2月20日（木）開会式 10：30～、表彰式 15：00～
 広島酔心調理製菓専門学校（広島市西区福島町 2-4-1）

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、人材育成を目的に若手料理人を対象とした「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」の最終審査（実技審査）を次のとおり開催します。

和食部門は今回で10回目という節目を迎えるため、湯崎知事が表彰を行います。

当日は、書類・面接審査を通過した総勢13名（和食8名、洋食5名）の若手料理人が広島県産食材等を使って課題料理を作成し、その手順や仕上がりを競い、県内外の著名な料理人等が審査員を務め、成績優秀者を選定します。

1 コンクール最終審査概要

(1) 第10回ひろしま和食料理人コンクール

項目	内容
日程	令和7年2月18日（火）
会場	広島女学院大学（広島市東区牛田東 4-13-1）
スケジュール	9：30 開会式 審査員紹介 9：40 調理開始 厨房・試食審査 14：30 表彰式 成績優秀者決定・表彰 （表彰式には湯崎知事も出席します。）
審査員 <small>（順不同・敬称略）</small>	<ul style="list-style-type: none"> ・全国日本調理技能士会連合会理事長 木浦 信敏<small>きゅうらのぶとし</small> ・日本料理喜多丘 北岡 三千男<small>きたおか みちお</small> ・半べえ 川村 満<small>かわむら みつる</small> ・半月庵 加藤 隆宏<small>かとう たかひろ</small> ・かなわ 戸田 豊<small>とだ ゆたか</small> ・稲茶 下原 一晃<small>しもはら かずあき</small>
課題料理	<ul style="list-style-type: none"> ・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）
出場者 <small>（順不同・敬称略）</small>	<ul style="list-style-type: none"> ・半べえ 三木 紀葉<small>みき かずは</small> ・いこいの村広島 増本 俊樹<small>ましもと としき</small> ・華ごころ 杉原 千秋<small>すぎはら ちあき</small> ・庭園の宿 石亭 麻生 司<small>あそう つかさ</small> ・なだ万 大草 茂<small>おおくさ しげる</small> ・かなわ 中島 洋介<small>なかしま ようすけ</small> ・かなわ 加茂 金太郎<small>かも きんたろう</small> ・錦水館 清水 颯太<small>しみず そうた</small>

(2) 第11回ひろしまシェフ・コンクール

項目	内容
日程	令和7年2月20日(木)
会場	広島酔心調理製菓専門学校(広島市西区福島町2-4-1)
スケジュール	10:30 開会式 審査員紹介 10:40 調理開始 厨房・試食審査 15:00 表彰式 成績優秀者決定・表彰
審査員 (順不同・敬称略)	<ul style="list-style-type: none"> ・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・セツテ 北村 英紀
課題料理	<ul style="list-style-type: none"> ・牡蠣を使用した前菜 ・比婆牛(部位:バラ)を使用したメイン
出場者 (順不同・敬称略) ※所属は応募当時のもの	<ul style="list-style-type: none"> ・福山ニューキャッスルホテル 向井 優太 ・ヒルトン広島 檜垣 貴宏 ・ANAクラウンプラザホテル広島 濱田 将太 ・瀬戸田リゾート 百瀬 駿也 ・Oysterbar MABUI 栗田 真司

2 主催

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

3 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 昨年度の様子

(和食)



(洋食)



5 成績優秀者への支援

広島県調理師等研修資金により、国内外の料理店等での修業を支援(最大720万円の貸付)

修業のために必要な費用について、月20万円(年240万円)を上限に無利子で貸付を行い、修業終了後の9年間の内8年間以上、県内の料理店等に就業あるいは開業した場合、全額返還を免除します。

6 成績優秀者の活躍状況

- 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。
- 現在、1名がイタリア、2名が東京で修業を行っている。

7 取材について

取材をご希望の方は、別紙申込書にて事前にお申し込みください。

撮影場所については、ムービーカメラ、スチールカメラともに、当日担当職員が説明します。また、報道用に専門のカメラマンが写真撮影を行うので、後日写真提供可能です。その他、参加料理人等への取材などご希望される場合には事前にご相談ください。

<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、広島食文化の発展的継承につなげていく取組です。

FAX
お申込みフォーム

FAX:082-223-2135

(TEL:082-513-3444) 観光課 藤田 行

才能ある若手料理人を発掘！
「令和6年度ひろしま料理人コンクール」実技審査の実施について

和食部門：令和7年2月18日（火）開会式 9：30～、表彰式 14：30～
広島女学院大学（広島市東区牛田東 4-13-1）
洋食部門：令和7年2月20日（木）開会式 10：30～、表彰式 15：00～
広島酔心調理製菓専門学校（広島市西区福島町 2-4-1）

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：_____

取材日： 和食部門 2月18日(火) 洋食部門 2月20日(木)

カメラ _____ 有(ムービー/スチール) 無

発売日/放送日： _____ 月 _____ 日

インタビュー取材予定

有(知事(2/18のみ) コンクール出場者 県又は審査員)
無

※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。

※取材を希望される場合には、和食部門は2月17日（月）12時まで、洋食部門は2月19日（水）12時までにお送りください。