

報道関係者各位

『おいしい！広島×JAL「現代の名工・至福の午餐会」
を当てようキャンペーン』について

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「おいしい！広島プロジェクト」の一環として、広島県と日本航空株式会社が協働し、「おいしい！広島×JAL「現代の名工・至福の午餐会」キャンペーン」を実施いたします。

至福の午餐会を担当するのは、卓越した技能者表彰（厚生労働大臣表彰「現代の名工」）を受賞した^{ゆうざきもとひろ}勇崎元浩氏（ル・トリスケル オーナーシェフ）と^{かわむらみつる}川村満氏（庭園と料亭 半べえ 総料理長）。お二人は長年にわたり、ひろしま料理人コンクールの審査員を務め、若手料理人の育成に貢献するとともに、ひろしまの美味しさの魅力を国内外に発信してこられました。このたびのキャンペーンを通じ、県民及び観光客の皆様にも「おいしい！広島」が広まり、一人でも多くの方が来県されることを期待しています。午餐会の取材およびキャンペーンの周知にご協力ください。

【現代の名工・至福の午餐会（予定）】

日時：令和7年9月21日（日）正午

場所：OMNIBUS ROASTERS MOTOMACHI HUB STATION

（広島県庁舎 前庭内）

料理人：

^{ゆうざき} ^{もとひろ}
勇崎 元浩（ル・トリスケル）



至福の午餐会（イメージ）



1998年に渡欧し、スイスのルツェルン、ルガノ、フランスのパリのレストランにて修業。2000年に広島市内に「ル・トリスケル」をオープン。2023年5月G7広島サミット総理夫人主催夕食会を担当。2023年1月フランスの食文化の普及に功績があった人に贈られる勲章、フランス共和国農事功労章シュヴァリエを受章。2023年11月厚生労働省卓越した技能者「現代の名工」を受賞。

^{かわむら} ^{みつる}
川村 満（庭園と料亭 半べえ 総料理長）



1963年広島県生まれ。「庭園と料亭 半べえ」にて修業。その後、「すっぽん・活魚料理 横綱」料理長、「懐石くずし メインプラス」料理長、「三輪櫻山荘」総料理長などを歴任し、現在、「庭園と料亭 半べえ」総料理長。広島県日本調理技能士会会長、広島調理士紹介所広島樋口社会長代行を務める。2024年11月厚生労働省卓越した技能者「現代の名工」を受賞。

【キャンペーン概要】

JAL マイレージバンク（JMB）日本地区会員で、キャンペーン期間中、広島空港発着の JAL グループの対象便に 1 回以上ご搭乗の上、ご応募いただいたお客さまの中から抽選でペア 3 組様に「現代の名工・至福の午餐会」、30 名様においしい！広島厳選の特産品をプレゼント。

■対象搭乗期間： 令和 7 年 4 月 1 日（火）～令和 7 年 6 月 30 日（月）ご搭乗分

■応募期間： 令和 7 年 4 月 1 日（火）～令和 7 年 7 月 11 日（金）23:59 まで

■対象路線： JAL グループ広島空港発着全路線

・広島 - 東京(羽田)線 ・広島-札幌(新千歳)線

■W チャンス：広島発 JL252・JL254 いずれかご利用のお客さまは当選確率が 2 倍となります

■対象運賃：JAL グループ国内線フライトマイル積算対象全運賃

■応募方法：下記キャンペーン専用ページの応募フォームよりお申込みください。

<https://www.jal.co.jp/ja/dom/campaign/hiroshima-meikou/>

■商品の発送：令和 7 年 7 月下旬よりキャンペーン専用ページにご登録いただいた住所への発送を予定しています。

【ひろしま料理人コンクールについて】

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、これまでのコンクールにおける成績優秀者の中には、海外での研修を終えて広島県内で開業したり、県内ホテルの料理長に就任する等、活躍の場を広げている。

(ホームページ) <https://hiroshima-shokudo.com/article/article-1586/>

【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。