



元気、
美味しい、
暮らしやすい
ひろしま



令和 7 年度広島県における料理人集積業務 説明資料

令和 7 年 4 月 17 日

広島県

- ひろしまブランドについて
- おいしい！広島プロジェクトの概要（現状・課題・実施状況）
- 令和7年度広島県における料理人集積業務について
 - 1 委託業務について
 - 【1】将来の料理人育成
 - 【2】ひろしま食文化アカデミーの企画・実施
 - 【3】首都圏等の料理人誘致
 - 【4】自由提案
 - 2 成果指標・全体業務・業務の実施体制について
 - 3 スケジュール



元気、
美味しい、
暮らしやすい
ENERGY OF PEACE
ひろしま



ひろしまブランドについて

ひろしまブランドの強化の目的について

- よりよい未来の「ひろしま」を実現していくために、県民の皆様がひろしまに対する誇りをさらに高めていただくこと、県外の人々がひろしまを評価すること、この2つの好循環を創っていくことによって、評価・評判を高めていく必要があると考える。

大好きな広島の何が素晴らしいのかを自慢して評判・評価を高める

県民の皆様が「ひろしま」を
信頼し、誇りが高まる

県外の人々が
「ひろしま」のことを評価する

「ひろしま」の評価が高まれば、それが私たちの自信になり、誇りが高まる

「ひろしま」に関して人々の心に創られる評判・評価を高める

国内外の人々が描くひろしまのイメージを鮮明にするために



- これらの多様で豊富な素晴らしいところを、人々から見たひろしまのイメージを鮮明にさせていただくため、広島の見られたい姿（ブランドステートメント）として、とりまとめた。
- 3つの構成要素の内、本事業の目的である「ひろしまは美味しさの宝庫」というブランドイメージを高めるため、県庁内関係各課が横断で連携し、各ステークホルダーと共創しながら、「おいしい！広島」プロジェクトに取り組んでいる。

**ひろしまが誇る豊かで穏やかな風土、平和への想いと行動力は、
すべての人へ、明日へ向かうエネルギーをもたらします。**

**ひろしまは、
元気あふれる
ところです。**

困難に直面しても、たくましく乗り越えていきます。
ひろしまの復興と活躍には、世界中の人々が注目し、勇気づけられています。
先人たちの開拓者精神は、今なお、県民に脈々と受け継がれ、多岐に渡ってつながりを創り、産業やスポーツ・文化に活気を生み出しています。

**ひろしまは、
美味しさの
宝庫です。**

海の幸にも、山の幸にも恵まれたひろしまには、まだまだ知られていない風土と歴史に育まれた豊かな食文化があります。
大地を味わう山の食。
その豊穡な山々の栄養が川を伝い注がれた、海の食。
瀬戸内の穏やかな気候も、活力と至福を届けます。

**ひろしまは、
暮らしやすさを
つくります。**

ヒスイ色の穏やかな海と四季を魅せる山々。隣接する快適で開放的な都市機能。
この恵まれた環境は、人々の知を結集させ、さまざまな価値を創出します。職・住・遊を同時に充実させることができる豊かな暮らしと多様な人々が活躍するひろしまのダイバーシティは、次の日本のカタチです。



元気、
美味しい、
暮らしやすい
ENERGY OF PEAC
ひろしま



おいしい！広島プロジェクトの概要

【サマリー】おいしい広島！プロジェクトについて

MISSION 「おいしい！広島プロジェクト」を推進

WHAT

広島の『多様な美味しさ』を未来へつなぐ、
このプロジェクトを県民運動に発展させ、盛り上げる

WHY

サミットレガシーの発展的継承

OPPORTUNITY

「G7広島サミット」を契機にステークホルダーとともに「おいしい！広島プロジェクト」を立ち上げ、
広島の食資産・食文化を磨き上げ

ISSUES

人口減少、労働力不足など地方は衰退の危機

HOW

県民や多様な
ステークホルダーの皆様とともに

地域

行政

生産者

料理人

観光産業

みんなで創造する「おいしい！広島」

飲食店

民間企業

県民

宿泊施設

メディア

関係団体

VISION

広島の美味しさが**県民の誇り**となり、
県外の人々からも高く評価されている

VALUE

広島のブランドイメージがさらに高まり、
交流人口が拡大し、地域経済が活性化する
「食を通じて、より活気のある街になる」

オール
広島で

- 本プロジェクトを盛り上げたい
- 本プロジェクトに取り組むステークホルダーを応援したい

本プロジェクトを通じて、ひろしまの食に対する“推し”が溢れる状態を創っていききたい



元気、
美味しい、
暮らしやすい
ENERGY OF PEACE
ひろしま



- 「広島といえば、〇〇がおすすめ！」
→お好み焼・牡蠣に加えて、他にも、人それぞれの多様な推しが溢れる状態を創っていききたい。





元気、
美味しい、
暮らしやすい
ENERGY OF PEAC
ひろしま



目的、目指す姿、現状、課題

目的・社会的意義



- 本プロジェクトを通じ、広島のおいしいイメージを醸成することで、**ひろしまブランドの強化を図る**ことを目的とする。
- また、おいしいイメージを醸成していくことで、広島でしか味わえない、広島ならではの食を多くの人々が味わい、おいしいと実感し、さらに人々が、それを求め集まってくるという正のスパイラルをつくっていくことで、**ひろしまの食文化の発展的継承**につなげていきたい（社会的意義）。

目的

ひろしまブランドの強化

ひろしまの美味しいイメージを醸成する

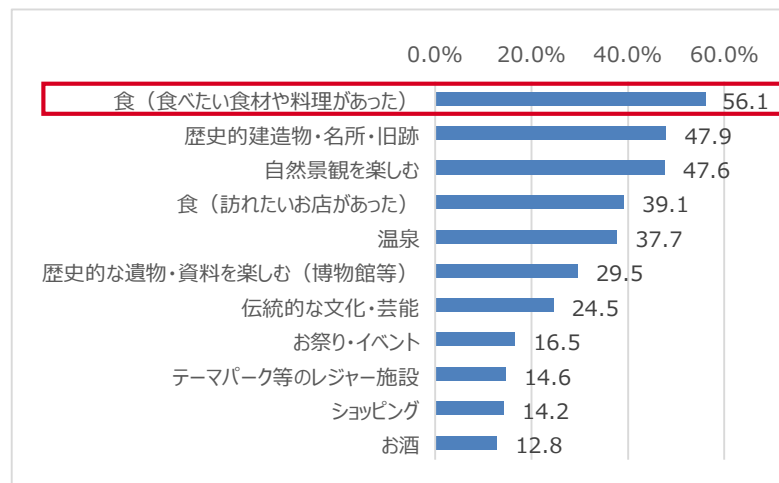
社会的意義

受け継がれてきた**ひろしまの食文化**を継承し発展させる

期待効果・波及効果

- 加えて、食は、観光産業の振興を考える際にも大きな資産の一つであり、旅先で、その土地の美味しいものが食べたいというニーズを満たしていくことは、滞在時間の延長や宿泊の増加につながる。また、広島の食に満足し、また食べに訪れたいと思っていただくことで、広島がピータブルな観光地となり、**観光消費額の上昇**等にも寄与すると考える（期待効果）。
- さらに、内需の拡大や関係人口の増加による地域産業の維持など、様々な波及効果が期待され、県内の生産者、観光事業者、飲食、小売りなど、**県内事業者の収益力向上**にとって、**大きな意義がある取組**であると考え（波及効果）。

観光客は、広島旅行で「食」を重視している人が最多



(出所)広島県観光地点パラメータ調査(R4)

期待効果

観光消費額の上昇など

(観光産業の発展、地域産業の維持、地産地消など内需の拡大、
外貨獲得、関係人口の増加など)

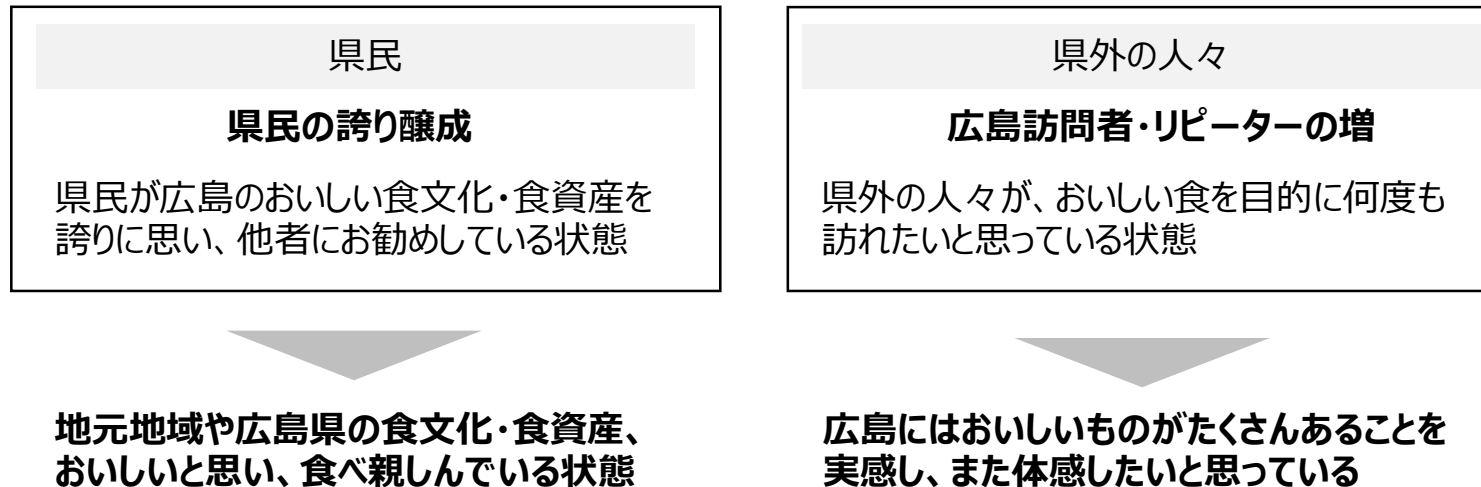
波及効果

生産者、観光事業者、飲食、小売りなど…
県内事業者の収益力向上

- ひろしまのおいしいイメージを醸成（目的）していくためには、県内外から、「ひろしまは美味しさの宝庫である」ことへの認知・共感が必要。
- そのため、県民が、ひろしまのおいしい食文化・食資産を誇りに思い、他者にお勧めしている状態、県外の人々から、おいしい食を目的に何度も訪れたいと思っている状態の両方が高まり合っている状態をつくる。

県内外から、「ひろしまは美味しさの宝庫である」ことが、認知・共感されている状態

両方が高まり合っている状態



現状（他県比較）① ～おいしいイメージの都道府県

- では、現状はどうなのか。まずは全国状況から見てみる。民間調査会社等が実施している複数のアンケート等を参照すると、「食事がおいしい」や「食事を目的に旅行に行った」とされる都道府県ランキングの上位5位は、ほぼ不動で、**北海道、沖縄県、京都府、石川県、福岡県**となっている。これらの都道府県は、日本人の誰もが「**●●県は、おいしいよね**」と、地域全体においしいイメージが連想できる。
- 一方で、6位以降にランクインする都道府県は、例えば、**長野県、広島県、宮城県、青森県、愛知県**などは、「**●●県（宮城県）と言えば●●（牛タン）よね**」と、単品料理や食材のイメージの連想にとどまっており、このグループに広島県も含まれているのが現状である。

食事がおいしいと思う都道府県

ほぼ不動の上位5位

「**●●（県・地域）は、おいしいよね**」

<u>北海道</u>	ウニ、イクラ、カニ、海鮮丼、ジンギスカン…
<u>沖縄県</u>	ソーキそば、チャンプルー、ラフテー…
<u>京都府</u>	湯豆腐、おぼんざい、京懐石、京野菜…
<u>石川県</u>	カニ、ノドグロ、加賀料理、日本酒…
<u>福岡県</u>	ラーメン、もつ鍋、水炊き、明太子、屋台…

上位6位～

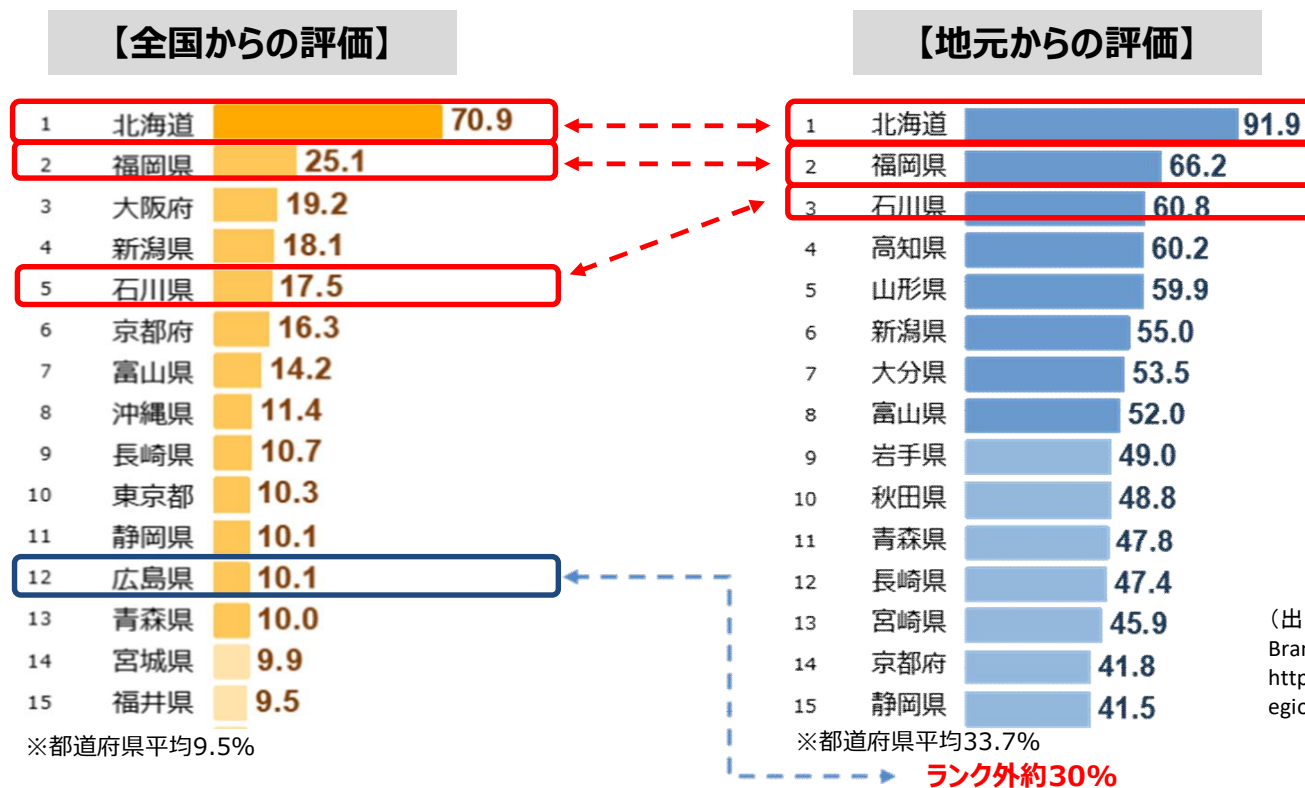
「**●●（県・地域）と言えば●●よね**」

長野県	<u>そば</u> 、信州サーモン、リンゴ、…
広島県	<u>お好み焼き</u> 、牡蠣、あなごめし…
宮城県	<u>牛タン</u> 、さんま、ずんだもち…
青森県	ホタテ、 <u>マグロ</u> 、いちご煮…
愛知県	<u>ひつまぶし</u> 、味噌カツ、きしめん…

(出所)複数の民間調査結果等を参照

現状（他県比較）② ～全国からの評価と地元からの評価

- また、違う確度から見てみると、前述の「食事がおいしい」や「食事を目的に旅行に行った」とされる都道府県ランキングの上位5位のうち、ダントツの**北海道**はもとより、**福岡県**や**石川県**は、**全国からだけではなく、地元からの評価も高い**状況となっている。
- 一方で、**広島県**は、全国の評価は10位圏内をうかがう位置にいるものの、**地元からの評価は非常に低い**状況にあることがわかる。
- 雄大な大地と自然が育む豊かな食で圧倒的な地位を確立している北海道を参考にすることは難しいが、全国からも地元からも愛されている**福岡県**や**石川県**の状況は、**参考にすべき**と考える。



（出所）おいしい都道府県Region
Brand of Food
<http://bmft.co.jp/publication/reports/regionbrand/>

現状（他県比較）③ ～福岡県と石川県の現状

- では、両県の現状を見てみると、**福岡県**は「屋台の情景と食のおいしさ、人との交流の結びつき」、つまり**"多様な食資産のつながり"**で、また、**石川県**は「伝統的な武家文化や格式高い和食、魚、日本酒との結びつき」、つまり**"唯一無二の独特な食文化（強み）"**で、おいしいイメージが形成されているのではないかと考える。
- また、**石川県**については、国(文化庁)の食文化や文化観光の更なる推進と連動して、昨年度より、**各市町も含めて県域での推進体制**をつくり、一体的な取組を開始しており、イメージ創りのアプローチも参考にしたい。

福岡(博多)

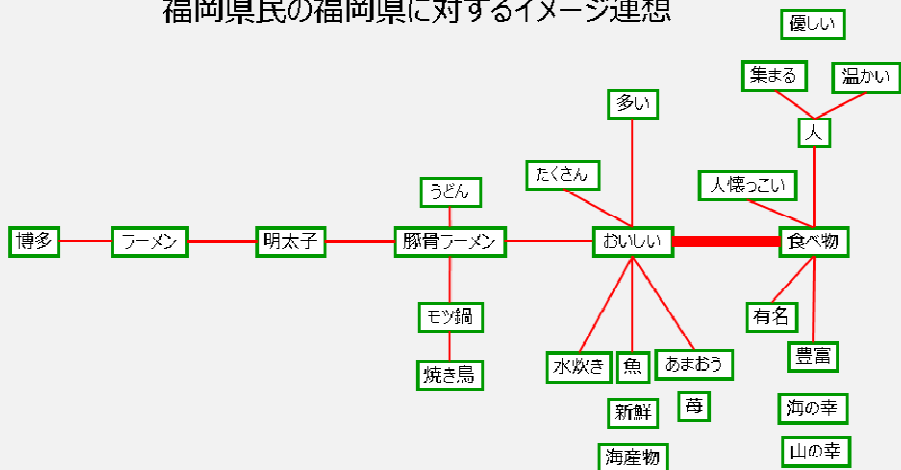
**屋台が連なる情景と、そこで食べるものの美味しさ、
そこでの人との交流の楽しさが結びついている**

屋台が
つらなる情景

ラーメン、もつ鍋、水炊きなど
いろいろおいしい

そこでの人との交流が
楽しめる

福岡県民の福岡県に対するイメージ連想



石川(金沢)

**伝統的町家風景、和食、魚、日本酒の
おいしさが結びついている**

伝統的な
町家の風景

和食店・料理人が多いと
いう伝統・歴史的背景

和食の
おいしさ

魚の
おいしさ

日本酒の
おいしさ

金沢の和食を世界に広めるという大義を掲げ
金沢和食プロジェクトとして金沢市が和食文化を振興

- ・金沢和食フェスタ（2009年～）
- ・金沢和食認定店の認定制度導入（2011年～）
- ・金沢市食文化条例の制定（2013年）
- ・金沢の食文化推進委員会(官民連携組織) 設置（2014年～）
- ・金沢和食アカデミー（2014年～）

和食の世界遺産、北陸新幹線の開通の機会を
観光振興の中で活用（県域での取り組みへ発展）

- ・石川県食文化推進本部 設置（2023年4月～）

現状（本県）② ～おいしいイメージを上げるための重要なファクター

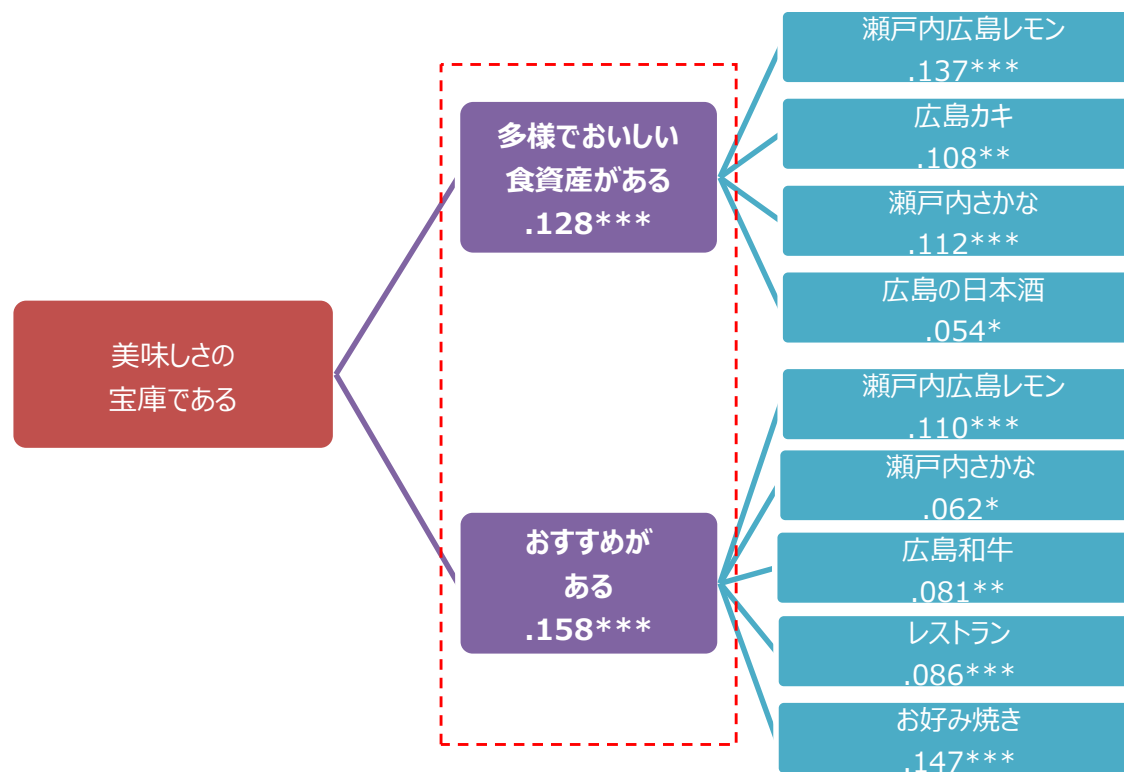


元気、
美味しい、
暮らしやすい
ENERGY OF PEACE
ひろしま



- また、県の調査では、「美味しさの宝庫である」と強く共感している人と、そうでない人を比較分析したとき、「多様でおいしい食資産」と「おすすめがある」のベネフィットへの共感が上がるほど、「美味しさの宝庫」への共感が上昇している。
- 個々の資産（牡蠣、レモン、さかな、和牛、など）の認知・共感を獲得し、**多様な食資産を認識してもらえるか、おすすめできるようになるかどうか**が、**おいしいの共感獲得において重要なファクター**であると考える。

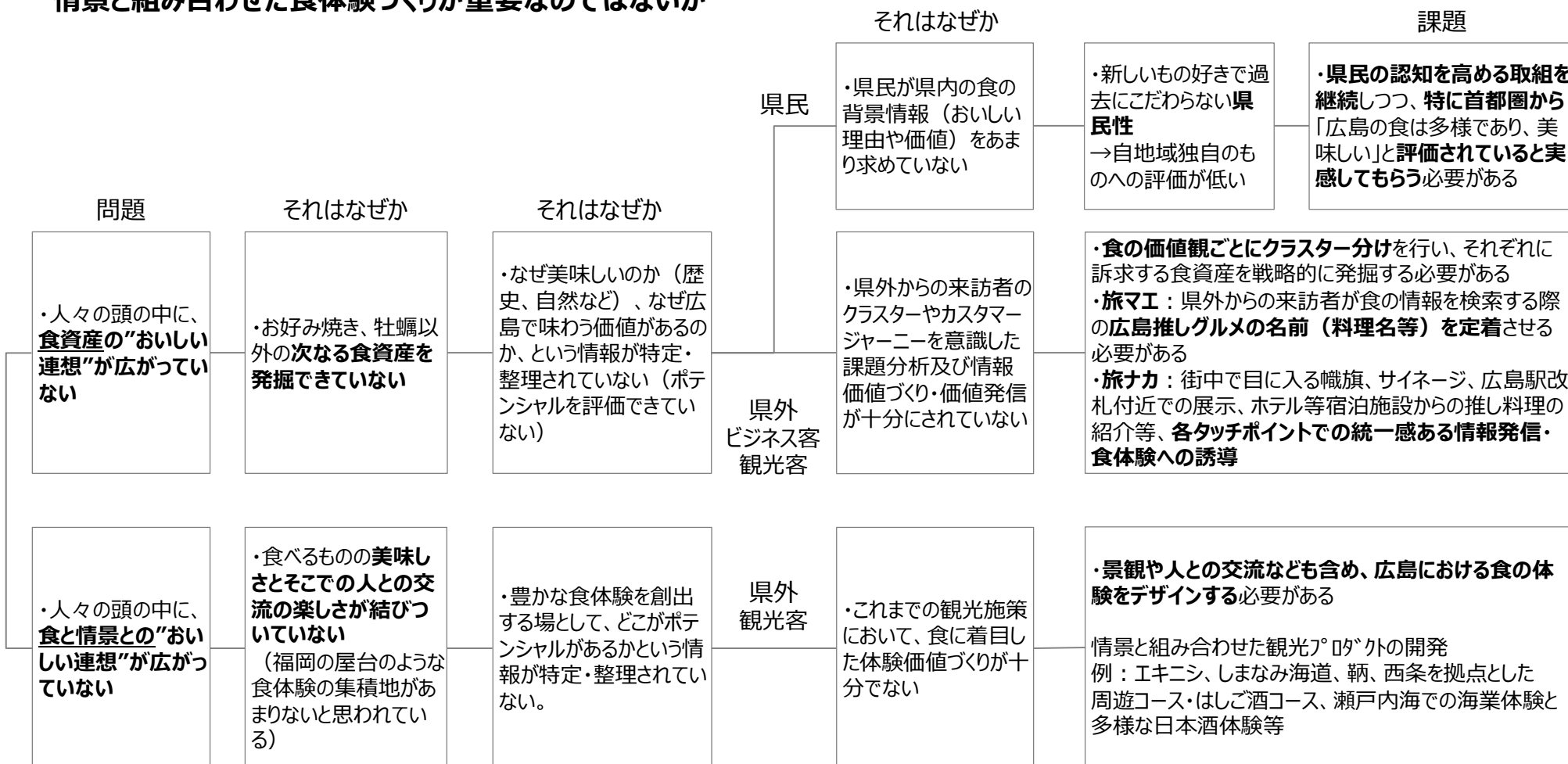
「美味しさの宝庫」とベネフィットの関係 ～回帰分析による要因の数値化～



出所) R5ひろしまブランド調査

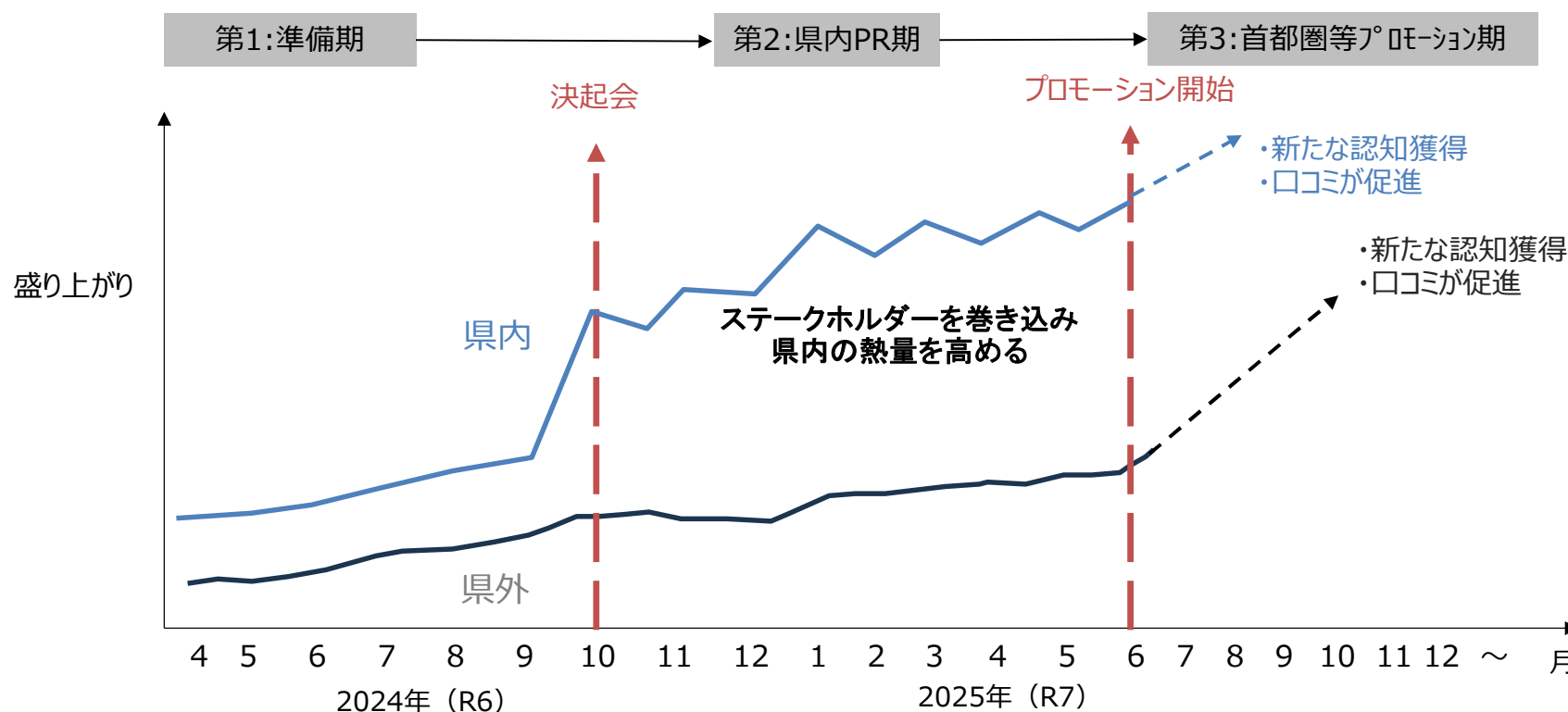
「美味しさの宝庫」への共感を高めるための課題は何か

- 県民の“おいしい”連想が広がっていない背景として、**新しい物好き**で過去にこだわらない**県民性**（**自地域独自のものへの評価が低い県民性**）があり、**県外からの評価獲得が県民の意識変容への突破口になるのではない**
- 県外からの誘客に向けては、**食の価値観（トレンド・健康志向）** クラスターごとに、**カスタマージャーニーを意識した情報発信や情景と組み合わせた食体験づくりが重要なのではない**



課題分析を踏まえ、第3フェーズで認知立ち上げのプロモーションを企画・実施

- 現在、ステークホルダーとともに、県民がお好み焼・牡蠣以外にも、様々な食資産や食体験を認知・体験する機会を創出し、広島が多様な食資産を再認識し、県外に推していく熱量を高めている。（第2フェーズ）
- **県内ステークホルダーの巻き込みや取組を継続しつつ、県内の機運が高まり、他の社会的行事と相乗効果が期待できる効果的なタイミングを狙って、首都圏等に向けたプロモーション展開する。**時期は、新広島駅ビル開業（3月）、世界バレー会議福山大会（5月）後、8月の被ばく80年に向けて、広島が更に話題となることが予測される**R7.6月をプロモーション始動のタイミング**とした。更に、大阪・関西万博の機会も活かし、**一気に認知を立ち上げる。**



首都圏プロモーションの展開

県内外から広く「広島はおいしい！」というイメージの共感を得るため、
今年度、首都圏等でプロモーションを展開

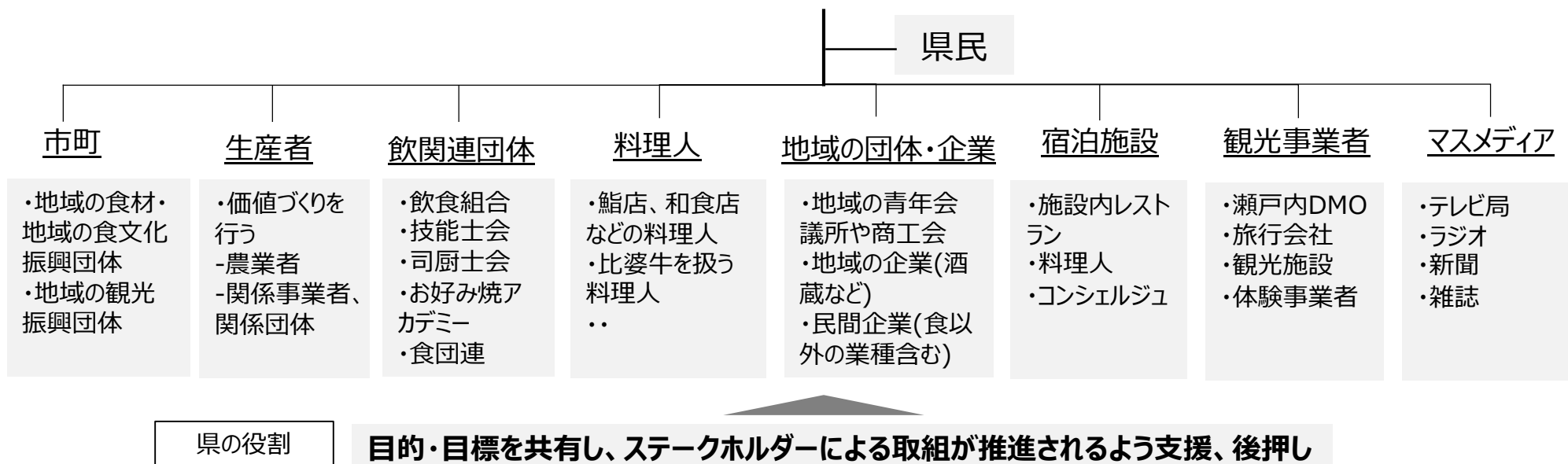
ひろしまブランドの強化、地域経済の活性化へ



みんなで創造する「おいしい！広島」

- 「広島は美味しさの宝庫」というイメージを醸成し、将来にわたって継続して推進していくには、料理人や生産者をはじめ、民間企業の皆さまなど、広域的かつ多岐にわたるステークホルダーの皆さまが一体となって、**オール広島で取り組む**必要がある。
- このため、より多くのステークホルダーの皆さまに、この取組に賛同していただき、一緒に手を取り合い、「おいしい！広島」を創造していきたい。

みんなで創造する「おいしい！広島」





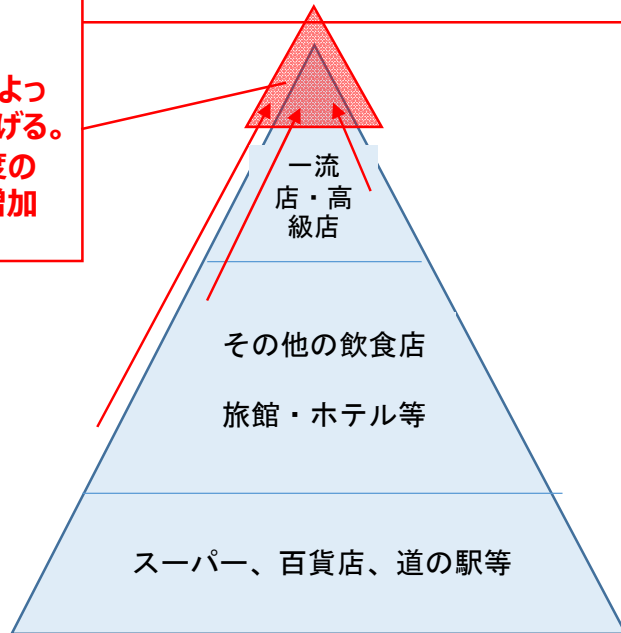
元気、
美味しい、
暮らしやすい
ENERGY OF PEAC
ひろしま



料理人発掘・育成に係る目的、目指す姿、現状、課題

料理人にフォーカスした取組の位置づけ

目的：
優れた料理人によっ
て全体を引き上げる。
全国的に知名度の
高い料理人の増加



■ 関係各課との関わり

料理店、料理人の技術が向上することで、

- ・水産課（瀬戸内さかなコア店）
- ・畜産課（比婆牛コア店）
- ・販売・連携推進課（食べんさい店）

の各課の取組事業に相乗的な効果が見込まれる
ほか、便乗者のレベルの向上も期待できる。

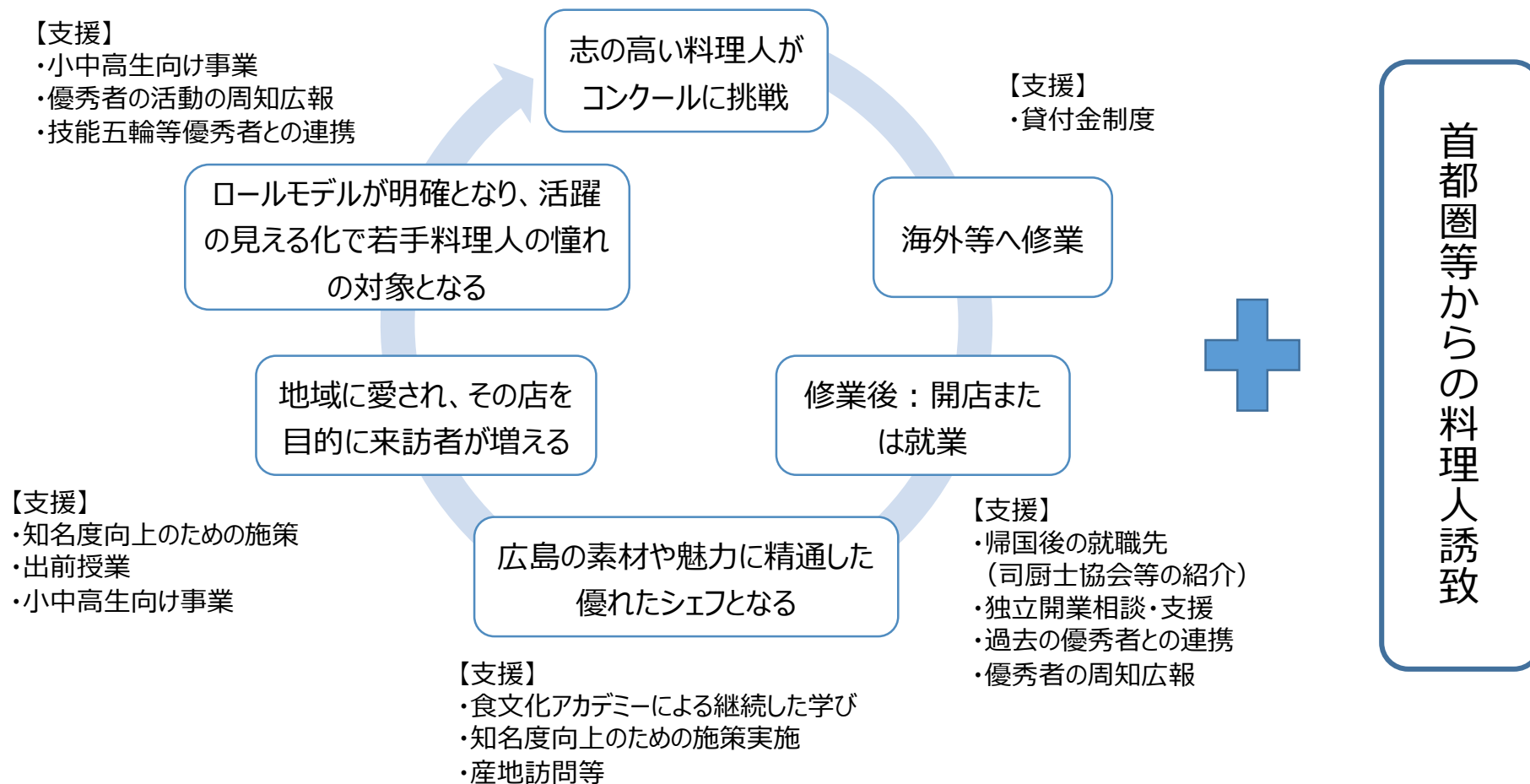
★県外からも集客を期待できる、価値ある食体験を提供できる料理人。

- 他地域にはない、唯一無二の料理を提供する料理人が集積しており、それを求めて全国から消費者が訪れている。
- ジャンルを超えた料理人がお互いに高めあう環境や、出店や移住を含めた料理人への支援体制が構築されており、広島で料理人として活躍したいと選ばれる地域になっている。

優れた料理人の蓄積モデル



元気、
美味しい、
暮らしやすい
ENERGY OF PEACE
ひろしま



◆料理人のなり手不足

◆継続した学びが必要不可欠

- ・NOMAの出現以降、美味しい料理を作るだけではなく、いい料理人は「哲学」があるという流れ。
- ・世界的潮流となっているローカル・ガストロノミーが広島は弱い。（山形県の「アル・ケッチャーノ」、富山県の「レヴォ」など）
- ・忙しい料理人は地域の伝統的な食材、気候風土、歴史などを体系的に学ぶ場がない。

◆料理人の発掘・育成＋誘致

- ・今まで料理人コンクールにおいて若手料理人を発掘し、修業支援をすることで育成してきた。
11年間で延べ、63人の成績優秀者を輩出、うち4名が開業。
- ・優れた料理人の蓄積を加速させるため、コンクールの実施に加えて、異なる手法も必要



元気、
美味しい、
暮らしやすい
ENERGY OF PEAC
ひろしま



これまでの取組

広島の食の未来を担う若手料理人の育成を目的としたコンクールを開催

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実施しており、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広島で開業したり、ホテルの料理長に就任する等、活躍の場を広げている。

令和6年度実施状況

	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）	広島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 理事長 木浦 信敏 ・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・セツテ 北村 英紀
課題料理	・小鯛の姿造り ・目張の新露巻 ・穴子と県産野菜を取り入れた料理	・牡蛎を使用した前菜 ・比婆牛(部位：バラ)を使用したメイン



◆成績最優秀者に対し、国内外の有名レストランでの修業（最大3年間）に係る必要な費用について県から無利子貸し付けをして支援を行っている。（月20万円を上限とし、修業が修了した日の属する月の翌月から9年間の内に、8年間以上、広島県内の料理店等に就業あるいは開業した場合等、一定の要件を満たした場合は返還免除）

◆和洋併せて、延べ63人の成績優秀者が誕生し、そのうち18名がフランスやイタリア等へ修業へ行っている。

「ひろしま給食推進プロジェクト」出前講座に協力し、料理人の派遣を希望する県内の小中高等学校へコンクールの審査員や成績優秀者を派遣した

◆和食

学校名	広島市中学校	尾道市立小学校	広島市立小学校
日時	令和6年9月20日	令和6年10月7日	令和6年10月10日
生徒数	中学1年生 12名	小学5年生 43名	小学6年生 28名
当日献立	魚のフライ だし巻き卵 ピーマン素揚げ	ご飯 味噌汁 卵焼き	ポテトサラダ お吸い物 (飾り切り)

◆洋食

学校名	広島県立高等学校	広島県立高等学校	神石高原町立小学校	広島県立高等学校
日時	令和6年9月9日	令和6年9月20日	令和6年9月30日	令和6年10月10日
生徒数	高校 家政科1年生 9名	高校3年生 9名	小学3・4年生 5名	1年 40名、2年 32名、 3年 39名
当日献立	鯛のボンファム ジャガイモのニョッキ シーザーサラダ	サーモンとアボガドのタルタル セルクル仕立て 豚肉のロースト マスタード ソース じゃがいものピュレ 添え	神石高原ボークのソテー (神石高原米焼きリゾット とまる豊トマトを使った ソースを添えて) 神石牛ステーキ (学校から の依頼で講師が調理)	講演



◆これまでの料理人の技術向上を図る研鑽会をさらに発展させ、広島食文化をより深掘りして学ぶ場や料理人同士の交流の場。

◆令和6年度は洋食の料理人を講師とし、洋食のみならず和食の料理人も集う学びの場とし、和と洋の垣根を越えることで、異なる文化や技術を学び合い広島食を盛り上げていくことを目的に実施。

◆令和6年度実施内容

- 【日 時】 令和6年 11月14日（木） 14:30～16:00
【場 所】 カゴメ キッチンスタジオ（広島市南区的場町1丁目2-16）
【講 師】 桜下亭 料理長
【テ ー マ】 比婆牛のコンソメとその応用
【プログラム】 調理実演・試食



企業との共創企画① 新駅弁当開発

「広島県×広島駅弁当×JR西日本」の三者合同企画

料理人コンクール成績優秀者による瀬戸内の「天然真鯛」とブランド牛「比婆牛」を使った新弁当を開発した。

◆瀬戸内の天然真鯛を100%使用
鯛めし弁当「めで鯛 たべ鯛 楽しみ鯛」

〈考案者〉半月庵 村田憲洋さん

（第9回ひろしま和食料理人コンクール最優秀者）

〈販売価格〉1,380円（税込）



◆広島を代表するブランド牛を使った
「比婆牛のローストビーフ弁当」

〈考案者〉リーガロイヤルホテル広島 迫谷心さん

（第10回ひろしまシェフ・コンクール最優秀者）

〈販売価格〉2,800円（税込）



企業との共創企画② 「現代の名工・至福の午餐会」当てようキャンペーン



元気、
美味しい、
暮らしやすい
ENERGY OF PEAC
ひろしま



◆『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』

卓越した技能者表彰（厚生労働大臣表彰「現代の名工」）

○勇崎元浩氏（ル・トリスケル オーナーシェフ）

○川村満氏（庭園と料亭 半べえ 総料理長）

二人とも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た。

◆このキャンペーンを通じ、県民及び観光客の皆様「おいしい! 広島」が広まり、多くの方が来県されることを期待してキャンペーンを実施。

**「現代の名工」
広島で待つ**

**おいしい! 広島×JAL
「現代の名工・至福の午餐会」を当てよう!!
広島線搭乗キャンペーン**

搭乗期間: 2025年4月1日(火)～2025年6月30日(月)
応募期間: 2025年4月1日(火)～2025年7月11日(金)

抽選で33組に 対象期間中にJAL広島空港発着路線に2回以上ご搭乗いただいたお客さまを対象に

**「現代の名工・至福の午餐会」ペア3組 や
おいしい! 広島 厳選の広島特産品 30組 が当たる!!**

対象路線	JALグループ広島空港発着全路線 (広島ー東京(羽田)線/広島ー札幌(新千歳)線)
対象運賃	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	キャンペーン対象便の同一名義の「ご搭乗券」(または「ご搭乗案内」)2枚(1往復、または2片道いずれも可)をご用意いただき、応募フォームから応募ください。(お一人様一回まで)
当選発表	当選者の発表は厳正なる抽選のうえ、2025年7月下旬より、キャンペーン専用ページよりご登録いただいた住所への賞品の発送をもってかえさせていただきます。
注意事項	●ご応募はキャンペーン専用ページのみで承ります。 ●ご応募には「ご搭乗券」(または「ご搭乗案内」)に記載された情報が搭乗2回分必要となります。搭乗券の情報が不明の場合はご応募いただけません。 ●ご応募はお一人様一回までとさせていただきます。

※現代の名工・厚生労働大臣表彰を受けた卓越した技能者
※その他、詳細はキャンペーン専用ページからご確認ください。

Wチャンス

広島発JAL252、JAL254いずれかを
ご利用のお客さまは
当選確率2倍
とさせていただきます。

キャンペーン詳細は
応募はこちらから

料理人誘致「県外シェフ招へいツアー」

◆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し、県内料理人や生産者と交流するツアーを実施。

◆招へいした3名は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る方とした。





元気、
美味しい、
暮らしやすい
ENERGY OF PEAC
ひろしま



1. 委託業務について

【1】将来の料理人育成



元気、
美味しい、
暮らしやすい
ENERGY OF PEACE
ひろしま



◆料理人という仕事が将来のキャリアの1つの選択肢として認識されるようなイベントやプログラムを提案してください。

（保護者向けに料理人の魅力を認知させる親子参加型のものも含む）

- ・コンクール参加者へのヒアリングでは、小学生の頃に料理人になることを決めるエピソードがあった
- ・アニメ、ドラマ、映画などからの影響も大

【参考】既存で実施されているもの

小中高校生など若年者等を中心とする県民にもものづくりの魅力や楽しさに触れることにより、「ものづくり」に対する理解を深める「技能フェア」は次の団体が既に参画。

- ・（一社）全日本司厨士協会中国地方本部広島県本部広島支部
- ・（一社）広島県日本調理技能士会

過去の料理人コンクールの成績優秀者

<https://www.pref.hiroshima.lg.jp/soshiki/78/ryourinin2023.html>

【2】ひろしま食文化アカデミーの企画・実施



元気、
美味しい、
暮らしやすい
ENERGY OF PEACE
ひろしま



◆料理人が刺激を受けられる学びの場を提案してください。

(例)

○技術

日本料理・西洋料理それぞれの独特技術を相互に学び合う。

○サービス

テクニックのみならず、その理論を知ること、現場に活かせる知識を習得

・レストランサービス講習会

レストランサービスについての基本（考え方、所作、会話）、サービス演出の方法。

・和食の接客技術講習会

日本料理の知識とサービスや日本古来の伝統と知識を学ぶ

○哲学（環境・時事等）

・世界のベストレストランのシェフの取り組みや思想の解説

・広島の水・軟水、瀬戸内海の生態、広島歴史、自然、文化等に関して広く講習

【3】首都圏等の料理人誘致

◆過去実施された料理人誘致ツアーとは一線を画す提案をしてください。

◆開業支援

一般的な手順の紹介にとどまらず、ひろしま産業振興機構の創業支援なども参考に具体的な支援ツールとなるような提案をしてください。

(参考) 令和6年度に県外の料理人に実施したアンケートは以下の通りです。

■ 開業（または検討）地域の選定理由や重視したこと（複数回答）

- ・「自分やパートナーの出身地である」61.8%
- ・「魅力のある食材がある」39.3%
- ・「生産者との距離が近い（産地からの距離が近い）」37.1%

□ また、最も重視したこと（単一回答）

- ・「自分やパートナーの出身地である」38.2%
- ・「集客が見込める」7.9%
- ・「支援者や協力者がいる」6.7%
- ・「居住環境や子育て環境が整っている」6.7%

■ 開業（または検討）の際の良かった支援

- ・「補助金や助成金が活用できる」68.5%
- ・「スタッフの確保に関する支援」37.1%
- ・「店舗の確保に関する支援（物件情報や不動産業者の情報など）」36.0%

※自由回答では、「食材の調達や生産者とのつながり」、「地域とのつながりや情報交換の場」を求める意見も多く見られた。

「飲食店経営者同士の横の繋がり、コミュニティや勉強会」など料理業界でのつながりを求める意見も挙げられている。

【4】自由提案



◆【1】～【3】以外に、以下の状態となるような提案がありましたら、ご提案ください。

○他地域にはない、唯一無二の料理を提供する料理人が集積しており、それを求めて全国から消費者が訪れている。

○ジャンルを超えた料理人がお互いに高めあう環境や、出店や移住を含めた料理人への支援体制が構築されており、広島で料理人として活躍したいと選ばれる地域になっている。



元気、
美味しい、
暮らしやすい
ENERGY OF PEACE
ひろしま



2. 成果指標・全体業務・業務の実施体制について

提案書作成要領より

1－2 成果指標

- 仕様書に記載された項目の内容を踏まえて、より効果的な成果を得るための手法を明記して提案すること。また提案した企画を実施することで得られる成果を各柱ごとに明確に記載すること。

2－1 全体業務

- 全体計画及び進捗管理体制について記述すること。

3－1 業務の実施体制

- 業務全体を管理する者及びその他の業務従事者について、業務ごとに責任者、副責任者を記述するとともに、指揮監督のあり方や役割分担等を記述すること
- スタッフごとに、氏名・役職名・実施する業務内容を具体的に記述すること
- 他の事業者等との連携を予定している場合は、その内容や効果を記述すること



元気、
美味しい、
暮らしやすい
ENERGY OF PEAC
ひろしま



3. スケジュール



- 4月25日（金） プロポーザル参加資格確認申請期限
- 4月28日（月） 参加資格確認通知
- 5月12日（月） 企画提案書提出期限
- 5月13日（火） 選定委員会審査
- 5月14日（水） 審査結果通知