

報道関係者各位

小・中学生対象。プロの料理人から学ぶスクール
「目指せ未来の料理人！」の開催

○和食編

日時: 令和7年8月12日(火) 13:00~15:40

場所: 広島ガーデンパレス(広島市東区光町1丁目15-21)

○イタリア料理編

※各回とも

日時: 令和7年8月28日(木) 13:00~16:00

小学4年生~中学3年生対象 20名程度

場所: ラ・セッテ(広島市中区広瀬北町2-28)

参加費無料(応募は終了しています。)

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。そして、この食資産を守り、次世代に繋げていくための重要な役割を担う料理人の存在に注目し、広島の食を支える将来の料理人育成に取り組んでいます。

小・中学生のお子さんがプロの料理人から肉の火入れや、家庭でも再現できるイタリア料理について直接レッスンを受けるとともに、料理人になった理由や料理人という仕事について感じていること等を学ぶことで、料理人への理解を深めることを目的に、株式会社中国放送(RCC)と共同でRCC SCHOOL~目指せ未来の料理人!~を開催します。

広島の未来を担う子どもたちの学びの場を、是非取材いただきますようお願いします。

【イベント概要】

○和食編

日時: 令和7年8月12日(火) 13:00~15:40

場所: 広島ガーデンパレス(広島市東区光町1丁目15-21)

講師: 渡辺 歩さん(第8回ひろしま和食料理人コンクール優秀者)

広島酔心調理製菓専門学校卒業。

広島ダイヤモンドホテル、日本料理三嶋等を経て現職

当日スケジュール(予定)

13:00 オリエンテーション(講師紹介)

13:10 座学

「料理人」という仕事の裏側や、仕事にかける情熱、料理人だからこそ感じられる喜びや大変さを渡辺さんに直接語っていただきます。

13:40 実践

肉の火入れ体験や調理体験、プロの厨房見学など

15:10 試食&まとめ

調理した料理の試食、講師との質疑応答タイムなど

15:40 解散



講師: 渡辺 歩さん

○イタリア料理編

日時：令和7年8月28日（木）13:00～16:00

場所：ラ・セッテ（広島市中区広瀬北町2-28）

講師：^{きたむら ひでのり}北村 英紀 シェフ

（ひろしまシェフ・コンクール審査員）

石川県出身。東京にて6年間フランス料理を学び、
1997年ホテルサンルート広島「トラットリアヴィアーレ」料理長に就任。
2000年イタリアピエモンテ州政府公認I・C・I・F料理学校に入学。
卒業後、ピエモンテ州 ヴェルドゥーノ村レストラン「リアルカステッロ」で修業
後、帰国。

2004年 広瀬北町にイタリア料理「ラ・セッテ」オープン。

当日スケジュール（予定）

13:00 オリエンテーション（シェフ紹介）

13:10 座学

北村シェフが自ら育てている畑の野菜にまつわるエピソードや生産者への思い、
料理人になったきっかけなどを北村さんに直接語っていただきます。

13:45 実践

家庭でも再現できる本格的なイタリア料理の調理体験、プロの厨房見学など

15:30 試食&まとめ

調理した料理の試食、シェフとの質疑応答タイムなど

16:00 解散



講師：北村英紀 シェフ

<料理人コンクールについて>

○概要

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。

～成績優秀者開業店舗～

- | | | |
|---------------|----------------------------|--------------|
| ・第2回シェフ・コンクール | ^{あかい けんじ} 赤井 顕治氏 | AKAI |
| ・第3回シェフ・コンクール | ^{くりやま かずや} 栗山 和也氏 | 欧風キッチン シゴニーユ |
| ・第4回シェフ・コンクール | ^{つるた なおや} 鶴田 直也氏 | gruta |
| ・第5回シェフ・コンクール | ^{とやま かずき} 外山 和己氏 | Bistro cheri |

現在、令和7年度料理人コンクールの挑戦者募集中。



おいしい広島プロジェクトは、「広島が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。

本プロジェクトの一環として、令和7年6月17日より、首都圏等の県外顧客にひろしまの食資産・食体験の認知を広げ、広島県内の盛り上げりを“更に”高めることを目指し、「OK 広島プロジェクト」を展開しています。

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

小・中学生対象。プロの料理人から学ぶスクール
「目指せ未来の料理人！」の開催

○和食編

日時:令和7年8月12日(火)

13:00~15:40

○イタリア料理編

日時:令和7年8月28日(木)

13:00~16:00

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: ☐和食編 8月12日(火) ☐イタリア料理編 8月28日(木)

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。

※参加者へのインタビューも可能です。

※取材を希望される場合には、和食編は8月8日(金)12時まで、イタリア料理編は8月27日(水)12時までにお送りください。