

第12回ひろしまシェフ・コンクール募集要項

1 趣旨

広島県の食文化の発展とブランドイメージの向上を図るため、若手料理人を対象とした「第12回ひろしまシェフ・コンクール」を開催する。

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 募集内容

(1) 参加資格

次の条件をすべて満たす者とする。

- 令和7年4月1日現在において、40歳以下の者
- 料理店等における実務経験が2年以上ある者
(実務経験は、調理のアルバイト・パートタイム勤務も含む。)
- 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
(※)過去に当コンクールに参加し、成績優秀者(2位、3位)になった方も応募可能
- 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(継続就業を含む)しようとする者
- 海外および国内のレストラン等で修業するなど、コンクール後も調理技術の向上に努める意欲のある者
(※)広島県外からも応募可能

(2) 参加申込等

項目	内 容
提出書類	参加申込書 ※参加申込書には「応募課題」に関する説明および写真を含む
テーマ	＜平和がもたらす豊かな恵み＞ 被爆・終戦80年を迎える今年、広島県では様々な角度から平和について考える機会を創出しています。本コンクールにおいても、広島に多彩な食の魅力があることが平和が守られている証であるという考えのもと、料理人の皆様に、豊かな広島の恵みを活かした一品を作っていただきます。海と山に囲まれ、豊かな水とそれによって育つ食資産の恵みに溢れた広島の魅力を存分に活かした作品を期待します。
応募課題	上記のテーマに沿った前菜とメイン1皿ずつ。 なお、メインには比婆牛の「モモ」を使用すること。 ※比婆牛については(3)課題食材の比婆牛についてを参照
応募締切	令和7年10月31日(金)(必着)
応募方法	郵送、メールまたは持ち込み
参加料	無料
提出先	(郵送) 〒730-8511 広島市中区基町10-52 料理人コンクール実行委員会(広島県商工労働局観光課内)宛 syokankou@pref.hiroshima.lg.jp

- 参加申込書類が届いてから1週間以内に、参加申込書に記載いただいた電話番号に担当者から確認のお電話をいたします。万一、1週間経っても連絡がない場合、「5 問合せ先」までお電話ください。

- ・ ホームページより書類のダウンロードが困難な場合は、担当者より郵送いたしますので、「5 問合せ先」までお電話にてご依頼ください。

(3) 課題食材の比婆牛について

プレントリーされた方には、試作用に比婆牛を1度のみお送りします。

プレントリーフォームはこちら

広島県 HP : <https://www.pref.hiroshima.lg.jp/soshiki/78/ryourinin2025.html>



または、料理人コンクール実行委員会（082-513-3444）へお問合せください。

※追加で必要な場合は、下記の購入先より各自でご購入ください。（自己負担）

購入先：JA ひろしま西城生活センター（0824-82-3699）

(4) 日程・会場等

区 分	日 程	対象者	内 容	会 場
書類審査	令和7年11月4日(火)	応募者全員	提出書類の審査	広島県庁
面接審査	令和7年11月25日(火)	書類審査通過者	面接審査	広島県庁(対面) またはWEB
実技審査 表彰式	令和8年2月10日(火)	面接審査通過者	厨房、試食審査 及びプレゼン	広島酔心調理製 菓専門学校

(5) 実技審査等について

- ① 実技審査は厨房審査と試食審査の2つのパートで構成されています。また、料理に込めた思い等のプレゼン（2分程度）を実施します。
- ② 前菜と比婆牛の「モモ」を使用したメインの2品を課題とし、「平和がもたらす豊かな恵み」を表現してください。各課題ともに、各皿盛りで4人分作成となります。調理時間については別紙1_実技審査スケジュールを参照してください。
- ③ 持込食材の原価は4人分で合計5,000円以内（一般的な流通価格）とします。
※食材調達費として、各自に5,000円ずつ助成します。
- ④ 使用する器は主催者が別紙2_課題の器についてのとおりです。
- ⑤ 課題食材の比婆牛の「モモ」及び一部の調味料については、主催者が用意します。
- ⑥ 持込食材は主に広島県産とし、広島県産応援登録制度の商品を積極的に使用してください。

（広島県産応援登録制度 HP:<https://www.hiroshima-ouen.com/>）



- ⑦ 厨房審査では身だしなみや調理作法、食材廃棄等について審査します。

必ずコックコート等の調理服と、コック帽等、頭髪を隠すものを着用してください。
身だしなみが不十分の場合、また制限時間に間に合わなかった場合は減点の対象となります。

- ⑧ 試食審査では味や盛り付け、課題で設定された料理の季節感等について審査します。
- ⑨ 詳細は実技審査に進まれる方にお伝えいたします。その際に、実技審査までにご提出いただく書類（持込食材発注書等）についてもご案内いたします。

(6) 審査員（敬称略）

区 分	審 査 員
書類審査	・ 県職員
面接審査	・ リーガロイヤルホテル広島 豊田 光浩 ・ 桜下亭 川根 靖男 ・ 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 ・ 県職員
厨房審査/ 試食審査	・ ル・トリスケル 勇崎 元浩 ・ ラ・セッテ 北村 英紀 ・ ル・ミロワール 中山 孝雄 ・ フランスからのゲスト審査員（予定）
試食審査	・ 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

(7) 成績優秀者について

ア 支援

- ① 成績優秀者（上位 1 名程度）は、コンクール終了の翌々年度から国内外の料理店等で修業することができます。
 - ・ 修業のために必要な費用は、「広島県調理師等研修資金」の貸付対象となり、希望する場合は、広島県から無利子で貸付けを受けることができます。
 - ・ この資金の貸付けを受けた者が、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広島県内で開業した場合、この貸付金額の全額について返還する必要はなくなります。ただし、この期間に満たない時には、全額返還していただく場合があります。
- ② 成績最優秀者（1 位）の方は専門誌等への掲載を行います。
- ③ 成績優秀者（上位 3 名程度）は、県内外の有名料理店等を視察し店主やシェフとの交流をすることができます。

イ その他

成績優秀者（上位 3 名程度）は、県等が実施する国内外でのイベントにおいて、優れた技術を活かして「広島の食の魅力」を発信していただきます。

4 参考

過去のコンクールの状況、「広島県調理師等研修資金」の貸付規則等は、広島県ホームページをご参照ください。

（料理人コンクールについて

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



5 問合せ先

料理人コンクール実行委員会

TEL 082-513-3444 / FAX 082-223-2135

メール syokankou@pref.hiroshima.lg.jp

6 その他

感染症等やむを得ない事象により、「3 募集内容」等を変更する場合やコンクールを延期又は中止する場合があります。