



令和 7 年度料理人コンクール実技審査の実施について

1 要旨・目的

本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令和 7 年度料理人コンクール（「第 11 回ひろしま和食料理人コンクール」及び「第 12 回ひろしまシェフ・コンクール」）の実技審査を実施する。

2 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。
- 成績優秀者が、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。

3 料理人コンクール実技審査概要

	第 11 回ひろしま和食料理人コンクール	第 12 回ひろしまシェフ・コンクール
日程	令和 8 年 2 月 10 日（火）	
会場	広島酔心調理製菓専門学校（広島市西区）	
審査員 (敬称略)	【実技審査・試食審査】 <ul style="list-style-type: none"> ・全国日本調理技能士会連合会 片田 勝紀 ・日本料理喜多丘 北岡 三千男 ・広島県日本調理技能士会 川村 満 ・ホテル広島サンプラザ 好本 和夫 ・かなわ 戸田 豊 ・半月庵 加藤 隆宏 【試食審査】 <ul style="list-style-type: none"> ・料理評論家 山本 益博 ・ゲスト審査員（コンクール協賛企業より） JAL ファーストクラス担当 CA ANA ファーストクラス担当 CA 	【実技審査・試食審査】 <ul style="list-style-type: none"> ・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 【試食審査】 <ul style="list-style-type: none"> ・日本ホテル(株)取締役総括名誉総料理長 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 ・ゲスト審査員（フランスから招へい） パトリック ジェーフロワ
テーマ	「平和がもたらす豊かな恵み」	
課題料理	酢の物・椀物・瀬戸内さかなの揚げ物	前菜と比婆牛を使用したメイン
実施主体	料理人コンクール実行委員会 (広島県（事務局）、（一社）広島県日本調理技能士会、（一社）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)	

応募 資格	<ul style="list-style-type: none"> ・令和7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（シェフ・コンクールのみ）
----------	---

4 料理人コンクール実技審査参加者

- 第 11 回ひろしま和食料理人コンクール 6 名
- 第 12 回ひろしまシェフ・コンクール 8 名

5 開催経費

3,300 千円