

第8回ひろしまシェフ・コンクール募集要項

1 趣旨

広島県の食の魅力向上によるブランド力の強化に向けて、若手料理人を対象とした「第8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（会長：川口一成 広島県商工労働局長）

〔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（事務局）

3 協力

広島県日本酒ブランド化促進協議会

4 募集内容

（1）参加資格

次の条件をすべて満たす者とする。

- ・ 将来、広島県内の料理店等に就業または開業しようとする者
- ・ 海外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
（最優秀者（上位1名）について、修業のために必要な費用は「広島県調理師等研修資金」の貸付対象となります。）
- ・ 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。）
- ・ 令和3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）になった方でも応募することができます。
- ・ 日本国籍を有する者又は永住者若しくは特別永住者

（2）参加申込等

項 目	内 容
提出書類	参加申込書(様式1), レシピ・料理写真用紙(様式2-1, 2-2), 食材発注表(様式3), 持込器具申請書(様式4)
書類受付	令和3年11月1日(月)～令和3年12月24日(金)(必着)
応募方法	郵送
参加料	無料
提出先	(郵送) 〒730-8511 広島市中区基町10-52 広島県 商工労働局 観光課 食の魅力推進グループ宛

- ・ 持込器具申請書(様式4)は、持込器具がある場合のみ提出してください。
- ・ 参加申込書類が届いてから1週間以内に、参加申込書に記入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、「6 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、「6 問合せ先」までお電話にてご依頼ください。

(3) コンクール日程・会場等

区 分	日 程	対象者	内 容	会 場
書類審査	令和3年12月27日(月)	応募者全員	提出書類の審査	広島県庁
面接審査	令和4年1月25日(火)	書類審査通過者	面接審査	
実技審査 表彰式	令和4年3月8日(火)	面接審査通過者	厨房、試食及び プレゼン審査	山陽女子 短期大学

(4) 実技審査について

- ①実技審査は厨房審査、試食審査、プレゼン審査の3つのパートで構成されています。
- ②課題食材は豚ロース及び広島レモンです。
- ③前菜とメインの2品を課題とし、豚ロースはメインに、広島レモンは少なくとも1品に使用すること。
- ④厨房審査では身なりや調理作法、SDGsの観点より食材廃棄等について審査します。
コンクール中は可能な限り食材を無駄なく使用していただくことを推奨するため、豚ロースについても余すところなく活用できるメニュー作りが期待されます。
- ⑤試食審査では味に加えて、盛り付けや季節感等が審査されます。
- ⑥プレゼン審査では料理のコンセプトや料理に込めた思いについて話していただきます。
- ⑦作成する料理の詳細は下記のとおりです。

課 題	前菜とメインの2品	
	課題1 前菜	・前菜またはメインの少なくとも1品に「広島レモン」を使用すること。 ・メインに「豚ロース」を使用すること。
	課題2 メイン	
食 材	・課題食材については主催者が用意する。 ・その他必要な食材については、食材発注表（様式3）に記載すること。 ＜注意＞食材発注表に記載のない食材は準備できませんので、分量含めて間違いのないように気をつけてください。なお、応募後の変更はできません。	
作成量	○4人分	
盛り付け	○各課題ともに、各皿盛りで4人分作成すること。 ○主催者が用意する皿を使用すること。（P4「課題のお皿について」を参照）	
器 具	・実技審査会場にある器具を使用すること。 ・実技審査会場にある器具では調理することができない場合は持ち込むことができることとし、各自で用意すること。 ・持込器具については、持込器具申請書（様式4）を作成すること。 ・器具の持ち込みに当たっては、審査員の確認を受けること。	
留意事項	・料理には、自然の美しさを表現すること。 ・広島食材を生かした料理とすること。 ・SDGsの観点より可能な限り食材を無駄なく使用すること。	

(5) 審査員

区 分	審 査 員
書類審査	・ 県職員
面接審査	・ 料理評論家 山本 益博 ・ ル・ミロワール 中山 孝雄 ・ 県職員
実技審査	・ 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 ・ 料理評論家 山本 益博 ・ 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・セッテ 北村 英紀 ・ オフィスオオサワ 大沢 晴美

(6) 成績優秀者について

ア 支援

- ・ 成績優秀者（上位1名程度）は、令和4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場合には、全額返還していただくこととなります。

イ 賞状及び副賞

- ・ 上位3名に賞状及び副賞（最優秀者（1位）に20万円、2位に10万円、3位に5万円の賞金）を贈呈します。

ウ その他

- ・ 成績優秀者（上位3名程度）は、国内外で実施する県主催のイベントにおいて、優れた技術を活かして「広島県の食の魅力」を発信していただきます。

5 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。

（食の魅力向上事業まとめサイト <https://www.pref.hiroshima.lg.jp/site/syokumiryoku/>）

6 問合せ先

広島県 商工労働局 観光課 食の魅力推進グループ

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

7 その他

新型コロナウイルスの状況等により、「4 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。

課題のお皿について

前菜とメインとも、いずれも以下の皿を使用してください。

サイズ：外寸直径 27cm, 内寸直径 17cm



(皿はノリタケ製，色は白で外周と縁の内側には金の縁取りがある)

第 8 回ひろしまシェフ・コンクール参加申込書

		令和 年 月 日現在	
ふりがな			
氏 名			
生年月日	昭和 ・ 平成 年 月 日生 満 () 歳		
ふりがな		国 籍	
現 住 所	〒	(自宅電話)	
E-mail		(携帯電話)	
ふりがな			
連 絡 先	〒	(連絡先電話)	
	(現住所以外に連絡を希望する場合のみ記入)		

申込書提出前 3 ヶ
月以内に撮影した
カラー写真
縦 4 cm × 横 3 cm
を貼付

年	月	学 歴

年	月	職 歴

※太線枠内を記載してください。

第 8 回ひろしまシェフ・コンクール レシピ用紙【課題 1 : 前菜】

◆氏 名 _____

◆料理名
＜日本語＞ _____＜フランス語, イタリア語, 英語など＞

◆温菜（□）または冷菜（□）のいずれかに☑をお願いします。

◆材料・数量（4 人分） ※単位は食材発注表の単位に合わせてください。

材料名	数量	単位	材料名	数量	単位

◆作り方

- 1 _____
- 2 _____
- 3 _____
- 4 _____
- 5 _____
- 6 _____
- 7 _____
- 8 _____
- 9 _____
- 10 _____
- 11 _____
- 12 _____
- 13 _____
- 14 _____
- 15 _____

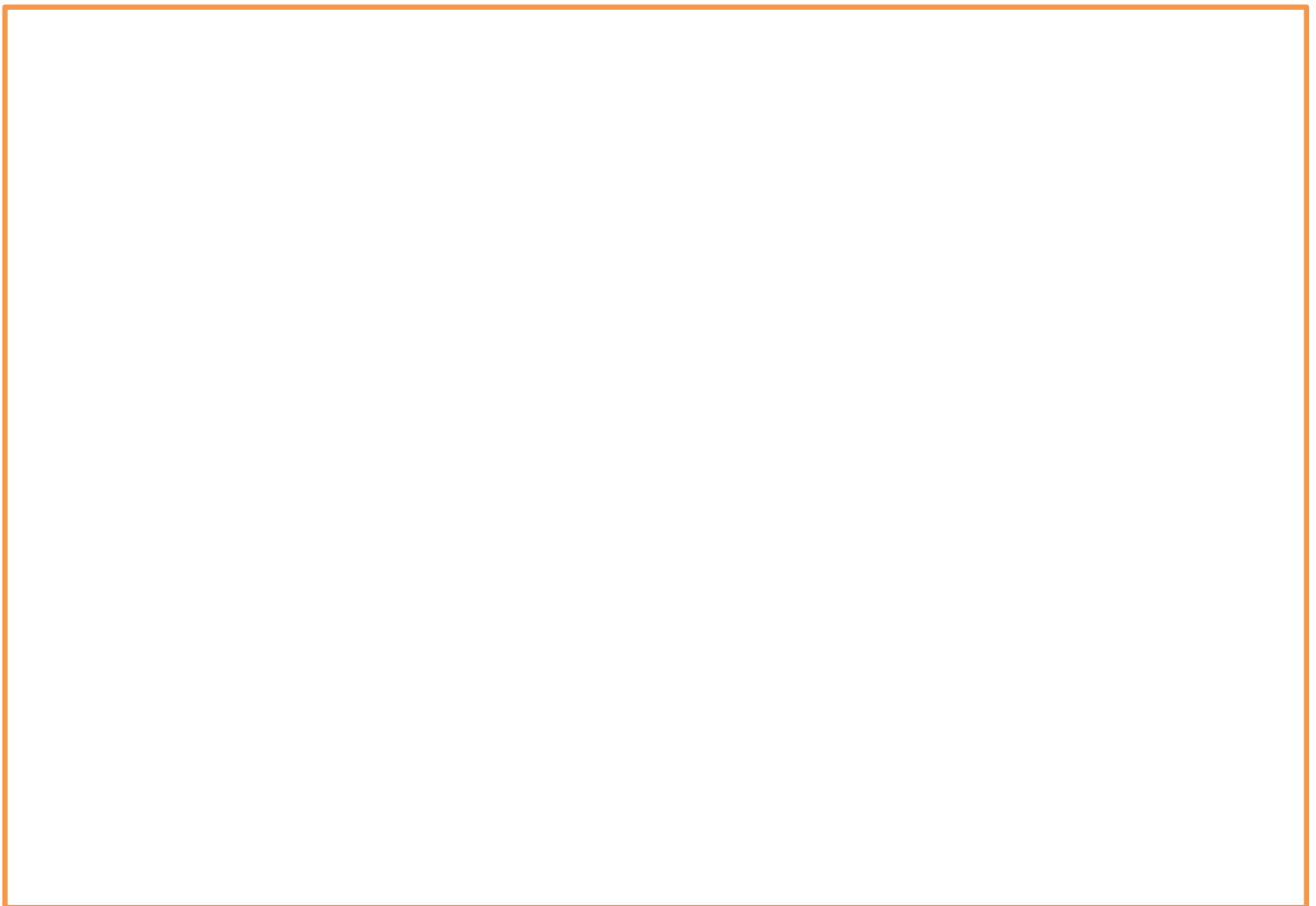
第8回ひろしまシェフ・コンクール 写真貼付用紙【課題1：前菜】

◆氏 名 _____

◆料理名
＜日本語＞ _____

＜フランス語、イタリア語、英語など＞

2L (127×178 mm) のカラー写真を貼付すること



第 8 回ひろしまシェフ・コンクール レシピ用紙【課題 2 : メイン】

◆氏 名 _____

◆料理名
＜日本語＞ _____＜フランス語, イタリア語, 英語など＞

◆材料・数量（4 人分） ※単位は食材発注表の単位に合わせてください。

材料名	数量	単位	材料名	数量	単位

◆作り方

- 1 _____
- 2 _____
- 3 _____
- 4 _____
- 5 _____
- 6 _____
- 7 _____
- 8 _____
- 9 _____
- 10 _____
- 11 _____
- 12 _____
- 13 _____
- 14 _____
- 15 _____

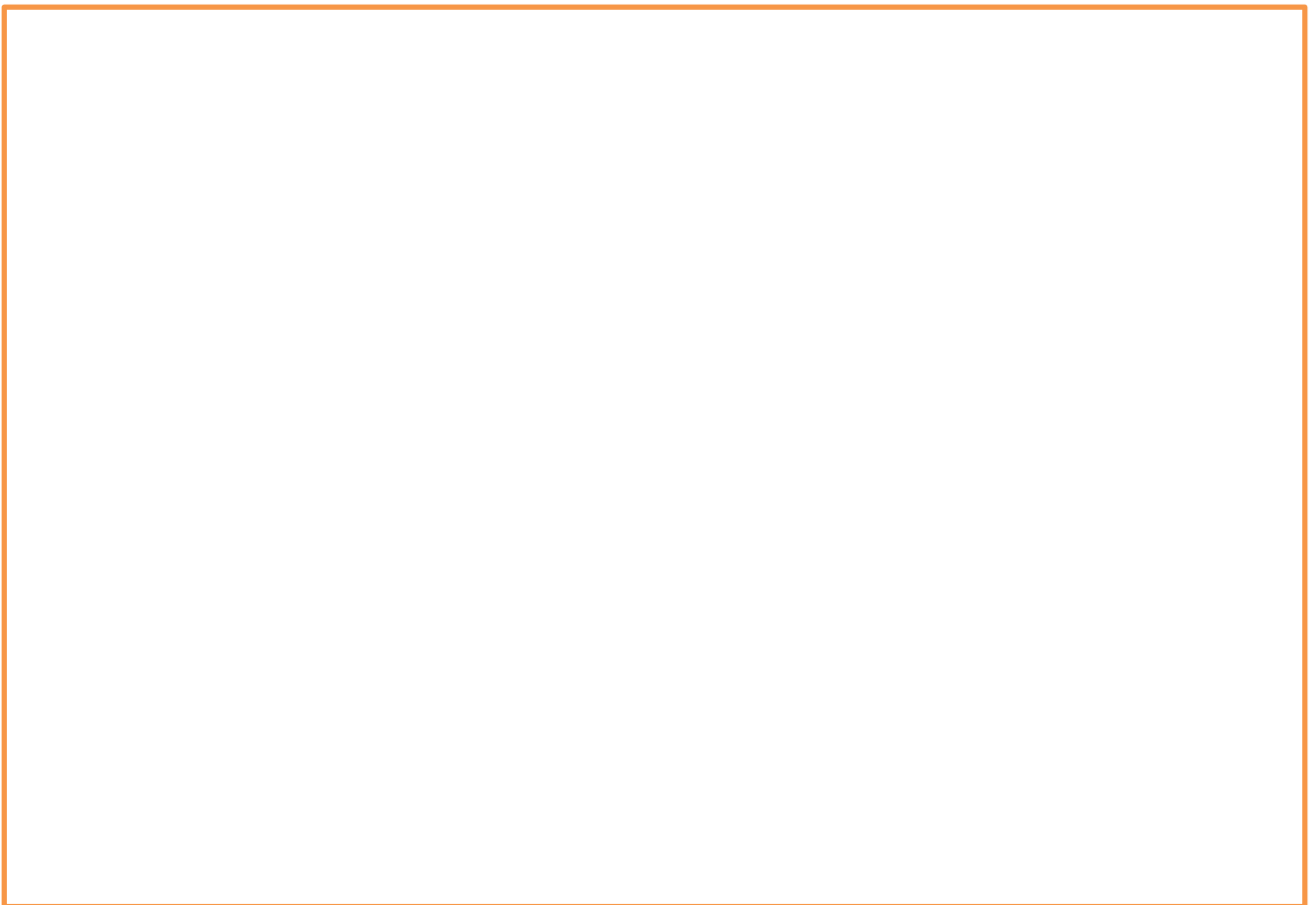
第8回ひろしまシェフ・コンクール 写真貼付用紙【課題2：メイン】

◆氏 名 _____

◆料理名
＜日本語＞ _____

＜フランス語、イタリア語、英語など＞

2L (127×178 mm) のカラー写真を貼付すること



食 材 発 注 表
(注意) 提出後の変更はできません

氏名()

区分	品名	規格	分量(限度)	必要数・分量	使用方法
肉類	牛肉	ロース	—	g	・課題2には必ず「豚ロース」を使用すること。 ※各食材はいずれも分量(限度)以内とすること。
		もも	—	g	
	豚肉	ロース	500g	g	
		もも	—	g	
	鶏肉	むね	—	g	
		もも	—	g	
魚介類	牡蠣	殻つき	4個	個	課題1・2の少なくとも1品に「広島レモン」を使用すること。
		むき身	12粒	粒	
	めばる	1匹:約200g	4匹	匹	
	まだい	1匹:約1.5kg	1匹	匹	
	クロダイ	1匹:約800g	2匹	匹	
	タコ(足)		200g	g	
	あなご	中	2匹	匹	
	いりこ		200g	g	
野菜・果実	ちりめん		100g	g	課題1・2の少なくとも1品に「広島レモン」を使用すること。
	レモン	M	4個	個	
	胡瓜	M	1本	本	
	みず菜	L	1把(200g)	g	
	クレソン	袋	1束	束	
	ルッコラ		200g	g	
	ロメインレタス	L	6個	個	
	青ネギ	M	100g	g	
	アスパラガス	M	8本	本	
	馬鈴薯	M	5個	個	
	トマト	M	6個	個	
	ほうれん草		1把(200g)	g	
	しいたけ	M	4個	個	
	分葱		1把(150g)	g	
	小松菜		1把(200g)	g	
	玉ねぎ	M	4個	個	
	人参	M	4個	個	
	洗いごぼう	M	2本	本	
	ベビーリーフ		1パック	パック	
	サツマイモ	M	1個	個	
	ミニトマト	M	8個	個	
	パセリ		1/2パック	パック	
	パジル		1/2パック	パック	
	キャベツ	M	1/4個	個	
	黄パプリカ	M	2個	個	
	赤パプリカ	M	2個	個	
	ポロねぎ		2本	本	
	セロリ		1本	本	
	ニンニク		1株	株	
	エシャロット		100g	g	
	ズッキーニ	M	2個	個	
	カブ	M	4個	個	
	マッシュルーム	M	200g	g	
	セルフィーユ		1/4パック	パック	
	タイム		1/4パック	パック	
	ローズマリー		1/4パック	パック	
	ミント		1/4パック	パック	
	ネーブル	M	2個	個	
	みかん	M	2個	個	
	りんご	M	2個	個	

食 材 発 注 表
(注意) 提出後の変更はできません

氏名()

区分	品名	規格	分量(限度)	必要数・分量	使用方法
乳製品・油脂・ソース等	牛乳		500cc	cc	※各食材はいずれも分量(限度)以内とすること。
	生クリーム	38%	400cc	cc	
	バター	無塩	225g	g	
	サラダオイル		200cc	cc	
	オリーブオイル	EX	100cc	cc	
	パン粉	冷凍	100g	g	
	小麦粉	強力粉	500g	g	
	小麦粉	薄力粉	500g	g	
	コーンスターチ		50g	g	
	板ゼラコン		6枚	枚	
	鶏卵	M	8個	個	
	フォンド・ボー		500cc	cc	
	チキンブイオン		500cc	cc	
調味料	グラニュー糖		200g	g	
	粉砂糖		50g	g	
	蜂蜜		30g	g	
	アーモンド	パウダー	100g	g	
	ワインビネガー	白	100cc	cc	
	ワインビネガー	赤	100cc	cc	
	塩		50g	g	
	バニラビーンズ		1/2個	個	
	干しブドウ		50g	g	
	グロゼイユ(冷凍)		50g	g	
	ブランデー		20cc	cc	
	白ワイン		200cc	cc	
	赤ワイン		200cc	cc	
	マデレーラ酒		100cc	cc	
	ポルト酒		100cc	cc	
	バルサミコ酢		40cc	cc	
	マスタード	フレンチ	30g	g	
	白粒胡椒		20g	g	
	緑胡椒(粒)		10g	g	
	ピンクペッパー		5g	g	

○4人分の必要数・分量を記入してください。

○必要数・分量は、必要最小限としてください。

○天候等の事情により、調達できない場合があります。その場合は事前にお伝えします。

持込器具申請書

氏名 ()

[illegible]

留意事項

- 「使用器具に関する注意事項（P. 14, 15）」にある器具を使用すること。
- 包丁や主催者が用意する消耗備品（ラップ、アルミホイル、キッチンシート、リードペーパー）以外の消耗備品（竹串、ガーゼ、タコ糸、ハケ等）、布巾（持込枚数制限なし）、オープン・鍋つかみトーションは各自で持参すること。
- 上記以外で課題 1・2 を調理するために必要な器具は、この様式に記入のうえ、審査員の確認を受けること。
- 器具等を持ち込む場合は、衛生のことを十分に配慮すること。
- 持込器具には全てに記名すること。

使用器具に関する注意事項

1 各実習台に準備されている器具一覧

品名	数量	備考
計量カップ(200ml)	2	引き出し 上
大さじ	2	
小さじ	2	
菜ばし	3	
木ベラ	1	
しゃもじ	1	
ゴムベラ	1	
ゴムベラ (小)	1	
レードル (90ml)	1	引き出し 中
横口レードル (50ml)	1	
フライ返し	1	
玉杓子	1	
穴玉杓子	1	
あくとり	1	
ガラスサラダボウル(φ9cm) (小皿)	3	引き出し 下
ガラスサラダボウル(φ7cm) (小皿)	5	
茶漉し	1	
料理はさみ	1	
アルミ平皿(φ18cm)	3	引き出し横 扉
アルミ平皿(φ12cm)	3	
やかん (2ℓ)	1	
外輪鍋(φ27cm)	1	シンク下 扉 (引き出し側)
片手深鍋(φ24cm)	1	
両手鍋(φ22cm)	1	
雪平鍋(φ21cm)	1	シンク下 扉
雪平鍋(φ18cm)	1	
雪平鍋(φ15cm)	1	
ソテーパン(φ24cm)	1	
ソテーパン(φ18cm)	1	
ソテーパン(φ15cm)	1	
ざる(φ22cm)	1	
ざる(φ18cm)	1	台下 扉
網ストレーナー(φ16cm) (手つきざる)	1	
ステンレスボウル(φ27cm)	2	
ステンレスボウル(φ21cm)	2	
ステンレスボウル(φ15cm)	2	
ステンレス浅型バット (12枚取)	1	
ステンレス浅型バット (15枚取)	1	
ステンレス浅型バット (21枚取)	1	
家庭用ガスコンロ3口	1	ビルトインタイプ
家庭用魚焼きグリル	1	
家庭用ガスオーブン	1	

2 共用器具一覧 ※数量が8つ未満のものは共用で使っていただきます

品名	数量	備考
野菜用まな板 (44×25×1.5cm)	24	各自3つ使用可
肉・魚用まな板 (44×25×1.5cm)	8	各自1つ使用可
テフロンフライパン(φ27cm)	8	各自1つ使用可
鉄フライパン(φ20cm)	8	各自1つ使用可
フライパン蓋 (φ26cm)	10	各自1つ使用可
泡立て器	10	各自1つ使用可
レモン絞器	5	
アルミおろし金	10	各自1つ使用可
めん棒	10	各自1つ使用可
ガラスボウル(φ22cm) (2.5ℓ)	20	各自2つ使用可
ガラスボウル(φ19cm) (1.5ℓ)	12	各自1つ使用可
ガラスボウル(φ15cm) (0.9ℓ)	8	各自1つ使用可
炊飯器 (最大炊飯1.0ℓ)	10	各自1つ使用可
裏ごし器(φ24cm)	6	
すり鉢(φ24cm又はφ22cm)	10	各自1つ使用可
すりこぎ	10	各自1つ使用可
角蒸し器 (24cm)	8	各自1つ使用可
オーブン用天板	20	各自2つ使用可
オーブン用クーラー	10	各自1つ使用可
オーブン天板用ハンドル	8	各自1つ使用可
電子秤 (3000g)	3	
電子秤 (300g)	4	
揚げ鍋(φ27cm)	8	各自1つ使用可
揚げ物用網 (15枚取用)	10	各自1つ使用可
かす揚げ(φ15cm)	10	各自1つ使用可
料理用温度計 (−30℃～250℃)	8	各自1つ使用可
骨抜き	10	各自1つ使用可
ピーラー皮むき	10	各自1つ使用可
キッチンタイマー	8	各自1つ使用可
計量カップ (2ℓ)	1	
計量カップ (1ℓ)	2	
計量カップ (500ml)	1	
まきす	8	各自1つ使用可
ハンドミキサー	8	各自1つ使用可
電子レンジ	5	
フードプロセッサー (最大量300g)	6	
ミキサー (1ℓ)	8	各自1つ使用可

3 その他の器具

(1) 共同使用設備

冷蔵庫, 製氷機

(2) 主催者側で用意している消耗品

ラップ(30cm, 45cm), アルミホイル(30cm), クッキングシート(33cm), リードペーパー

(3) 各選手が持参できる器具等

包丁, その他器具備品(竹串, ガーゼ, タコ糸, ハケ等), 布巾(持込枚数制限なし), オーブン・鍋つかみ

※注意1: 上記以外で必要な器具は, 様式4「持込器具申請書」に記入のうえ, 審査員の確認を受けること。

※注意2: 器具等を持ち込む場合は, 衛生のことを十分に配慮すること。

※注意3: 器具等を持ち込む場合は, 全てに記名すること。

第8回ひろしまシェフ・コンクール実技審査スケジュール

◆月 日 令和3年3月8日（火）

◆場 所 山陽女子短期大学（広島県廿日市市佐方本町 1-1）

◆スケジュール

時 間	内 容
10：00～	選手受付
10：15～	選手への事前説明
10：30～	開会式
10：40～	調理開始（課題1，課題2）
13：00～	課題1提出，審査
13：30～	課題2提出，審査
13：50～	プレゼン審査
15：30～	表彰式
16：00	終了

実技審査会場（山陽女子短期大学）

【調理実習室】



実習台



実習台（家庭用魚焼きグリル、家庭用ガスオーブン）



室内全体



室内全体

【所在地】〒738-8504 広島県廿日市市佐方本町 1-1

