

第 11 回ひろしまシェフ・コンクール募集要項

1 趣旨

広島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 11 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 6 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

(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貼付を含む
応募課題	牡蠣を使用した前菜、比婆牛（部位：バラ）を使用したメインの 2 品
比婆牛について	事前エントリーされた方には、比婆牛バラを 1 度のみお送りします。 事前エントリーフォームはこちら 広島県 HP : https://www.pref.hiroshima.lg.jp/soshiki/78/ryourinin2024.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）
応募締切	令和 6 年 11 月 8 日（金）（必着）
応募方法	郵送または持ち込み
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

- 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、「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) 日程・会場等

区分	日程	対象者	内容	会場
書類審査	令和6年11月11日(月)	応募者全員	提出書類の審査	広島県庁
面接審査	令和6年11月25日(月)	書類審査通過者	面接審査	WEB
実技審査表彰式	令和7年2月20日(木)	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

(4) 実技審査について

- 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。
- ② 課題食材は牡蠣及び比婆牛(部位:バラ)です。
- ③ 前菜とメインの2品を課題とし、牡蠣は前菜に使用し、比婆牛(部位:バラ)はメインに使用してください。各課題ともに、各皿盛りで4人分作成となります。
- ④ 課題食材及び調味料については、主催者が用意します。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。
- ⑤ 持込食材(調味料除く)は広島県産とし、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/>)



- ⑥ 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。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。
- ⑦ 試食審査では味や盛り付け、季節感等について審査します。
- ⑧ 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(調味料等発注書、持込食材発注書等)についてもご案内いたします。

(5) 審査員(敬称略)

区分	審査員
書類審査	・ 県職員
面接審査	・ ル・ミロワール 中山 孝雄 ・ リーガロイヤルホテル広島 豊田光浩 ・ 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・セツテ 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

- 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場合には、全額返還していただくこととなります。
- ② 成績最優秀者（1位）の方は「専門料理」への掲載を行います。
- ③ 県内外の有名料理店等を訪問し店主やオーナーシェフとの交流する短期研修に参加することができます。
 - ・ 成績最優秀者（1位）の方は県外の有名料理店等での研修
 - ・ 成績優秀者（2位、3位）の方は県内の有名料理店等での研修

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/rvourinin2023.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 shokankou@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。