

第10回ひろしま和食料理人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10回ひろしま和食料理人コンクール」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
- 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

(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	穴子と県産野菜を取り入れた料理 (県産野菜は可能な限り広島県産応援登録制度の商品を使用すること。)
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27日(水)	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18日(火)	面接審査通過者	厨房、試食審査 及びプレゼン	広島女学院 大学

(4) 実技審査について

課題	内容
(課題1) 小鯛の姿造り	<ul style="list-style-type: none"> ・指定課題に必要な食材は主催者が用意する。 ・小鯛、目張は1尾を各自に用意する。各自で捌いて使用すること。 ・小鯛の姿造りには網大根を掛けること。
(課題2) 目張の新露巻	
(課題3) 自由課題	<ul style="list-style-type: none"> ・使用する食材に穴子と県産野菜を取り入れた料理とすること。なお、県産野菜は可能な限り広島県産応援登録制度の商品を使用すること。

- 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 課題は上表のとおりです。
- ③ 課題1は1皿分作成となります。
- ④ 課題2及び課題3は各皿盛りで4人分作成となります。
- ⑤ 指定課題食材(鯛・目張)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3,000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3,000円ずつ助成します。
- ⑥ 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/>)



- ⑦ 厨房審査では身だしなみや調理作法、食材廃棄、衛生管理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。
- ⑧ 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。
- 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(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	<ul style="list-style-type: none"> ・ 広島県日本調理技能士会相談役 占部 秀雄 ・ ホテル広島サンプルザ 好本 和夫 ・ 県職員
実技審査	<ul style="list-style-type: none"> ・ 全国日本調理技能士会連合会会長(日本食普及親善大使) 片田 勝紀 ・ 日本料理喜多丘 北岡 三千男 ・ 料理評論家 山本 益博 ・ 半べえ 川村 満 ・ かなわ 戸田 豊 ・ 稲茶 下原 一晃 ・ 半月庵 加藤 隆宏

(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「広島への食の魅力」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 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。