

ここから始まる。

料理への情熱を胸に日々の鍛錬を重ねてきた。

一皿一皿に思いを込め、競い合いながら

刺激し合いながら。この舞台だ。

ここからだ。ここから始まる。

いや始めてみせる。

これが、未来の始まりだ。



比婆牛の三種類の調理法【勇崎元浩】 撮影：上仲正寿

令和6年度
ひろしま料理人
コンクール

プレエントリー
開始!!

👑 ひろしま | 料 | 理 | 人 | コンクール

第10回ひろしま和食料理人コンクール / 第11回ひろしまシェフ・コンクール



料理人コンクール実行委員会では広島県と協働して、次世代を担う若手料理人を発掘・育成するため、西洋料理人を対象とした「ひろしまシェフ・コンクール」及び和食料理人を対象とした「ひろしま和食料理人コンクール」を開催しています。

令和6年度のコンクールに興味をお持ちの方は、下記より令和6年度ひろしま料理人コンクール事前エントリーフォームにご登録ください。コンクールの詳細が決まり次第、メールにてご連絡いたします。

【事前エントリーフォーム】

<https://www.pref.hiroshima.lg.jp/soshiki/78/ryourinin2024.html>



お申し込みはこちら

👑 最優秀者

フランスなどの
海外修業支援 最大 **720** 万円

👑 最優秀者

全国誌
月刊「**専門料理**」掲載

👑 成績優秀者(上位3名)

県内外の
有名レストラン等での **短期研修**

成績優秀者のいま

福山市で料理人として腕を磨き、「ひろしまシェフ・コンクール」を勝ち抜くことができました。フランス研修の地の一つは、人口が200人くらいの小さな村。不便な場所にあるにも関わらず、毎日100人以上のゲストが来店する三つ星の店「レジス・エ・ジャック・マルコン」で修業をさせていただきました。とにかく料理が本当に凄い。そこでの経験が人生の大きな自信となり、現在に繋がっているのは間違いありません。



パリ フェランディ研修にてMOFフィリップ・ミルシェフと

動画もチェック



動画もチェック



福山ニューキャッスルホテル フレンチレストラン ロジェ 料理長 星本 敏男



研修先の一つ星レストラン「マリオッタ」のスタッフと



「鴨とセップ」。研修先の二つ星レストラン「シュール ムジュール」にて調理



ティエリー・マルクスシェフと

審査員

※予定です。

洋食	【面接審査】 ル・ミロワール 中山 孝雄 県職員	リーガロイヤルホテル広島 豊田 光浩	【実技審査】 日本ホテル 総括名誉総料理長 中村 勝宏 ル・トリスケル 勇崎 元浩	料理評論家 山本 益博 ラ・セッテ 北村 英紀	オフィスオオサワ 大沢 晴美 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	レストラン タテルヨシノ 吉野 建	順不同
	和食	【面接審査】 広島県日本調理技能士会相談役 占部 秀雄 ホテル広島サンブラザ 好本 和夫 県職員	【実技審査】 全国日本調理技能士会連合会会長 片田 勝紀 半べえ 川村 満	日本料理喜多丘 北岡 三千男 かなわ 戸田 豊	料理評論家 山本 益博 稲茶 下原 一晃	半月庵 加藤 隆宏	順不同



広島県は、多様な主体とともに「おいしい!広島プロジェクト」を推進しています。おいしい!広島プロジェクトとは、「広島が美味しさの宝庫である」というブランドイメージの向上を目指し、広島ならではの多彩な食の魅力を磨き発信していくことで、広島の食文化の発展的継承につなげていく取組です。この一環で、次世代を担う若手料理人の発掘・育成にも取り組んでいます。



申し込み・お問合せ
料理人コンクール実行委員会
事務局: 広島県観光課内
TEL.082-513-3444 FAX.082-223-2135

【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

お申し込みは
 こちらから▶

