

全国からの
挑戦者
求む!!

(40歳以下の若手料理人)



ひろしま料理人コンクール

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

テーマ <平和がもたらす豊かな恵み>

申込書提出期限

10月31日(金)

【面接審査】11月 場所:広島県庁またはWEB

【実技審査】2月10日(火) 場所:広島醉心調理製菓専門学校

※実技審査は、両コンクールを同日開催します。

課題

<第12回ひろしまシェフ・コンクール> 前菜と比婆牛の「モモ」を使用したメインの2品
<第11回ひろしま和食料理人コンクール> 酢の物、椀物、瀬戸内さかなの揚げ物を1品ずつ

最優秀者

【特典】国内外での修業支援

最大720万円

最優秀者

【特典】

専門誌等掲載

成績優秀者(上位3名)

【特典】県内外の有名レストラン等への視察

協賛

食協

First Call Food Company
ひろしま駅弁

田中食品

otafuku

住田株式会社

まおやみそ

にしき堂

新木館
吉島別荘

JAL
JAPAN AIRLINES

ANA

SUNTORY

三菱食品

TAKAKI BAKERY

自然を、おいしく、楽しく。
KAGOME

youme

ALOFT
ford & grocery

Cuisine Française
LE TRISKEL

La Soffe

LE MIROIR

リーガロイヤルホテル
広島

Oukatei

日本料理
喜多丘

からわ

ホテル広島サンプラザ

稻茶

成績優秀者の今



迷っているのであれば 挑戦する事をお勧めします

海外での研修はいかがでしたか。

日本で10年近くイタリア料理を勉強してきましたが、現地に行かないといふからない事が多いと感じていたので、海外研修はとても貴重な経験になりました。研修先のレストランでは、シェフからマンツーマンで料理を教わりました。パスタのポジションを任せさせていただくこともでき、毎日が勉強になる1年間でした。

コンクール出場・海外研修の経験は、今どのように活きていると感じますか。

広島で料理長になった今、現地で学んだイタリア料理を自分1人の知識に留めず、スタッフに少しづつ共有できています。また、海外研修の経験はお客様との会話の中でも話題になります。お客様への説得力も増し、料理に付加価値をつける事が出来ています。

これから出場する方にメッセージをお願いします。

コンクールでは自分で一から料理を考え、練習し、本番に臨みます。その過程で、今の自分より何倍も成長できる大会です。名だたる先輩料理人の方々に審査していただけるのも大変光栄なことです。迷っておられる方は是非一度挑戦する事をお勧めします!



審査員の方々はお客様 この気持ちが大切



普段どのようなことを大切にしていますか。

料理以外に芸術作品などからも情報をインプットして、盛り付けの参考にしています。また、お客様がどんな料理を求めているかをしっかりと聞くことを大切にしています。コンクールでは審査員=お客様、テーマ=お客様からの要望だと思って、美味しく食べていただけるよう取り組みました。

今後の目標を教えてください。

広島で自分のお店を持ちたいと考えています。お客様が見たことのないものを提供し、それを話題に仲良くなれるようなお店を作りたいです。

これから出場する方にメッセージをお願いします。

自分が出たいときに出ないと意味がないと思うので、自身の「出場したい・チャレンジしたい」気持ちを大切にしてほしいです。私は自分の「出場して優勝したい」気持ちを大切にして、3回目の出場で優勝まで辿り着くことが出来ました。確実に自分とお店のスキルアップになるので、是非チャレンジしてほしいです!

審査員 (予定)

シェフ	【面接審査】 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 リーガロイヤルホテル広島 豊田 光浩	桜下亭 川根 靖男 県職員	【実技審査】 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	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 オフィスオオサワ 大沢 晴美	海外からのゲスト審査員 順不同
和食 料理人	【面接審査】 福茶 下原 一晃 まめたぬき 清水 誠	県職員	【実技審査】 全国日本調理技能士会連合会 片田 勝紀 広島県日本調理技能士会 川村 満	日本料理喜多丘 北岡 三千男 料理評論家 山本 益博	かなわ 戸田 豊 半月庵 加藤 隆宏	ホテル広島サンプラザ 好本 和夫 ゲスト審査員 順不同



A Taste of HIROSHIMA

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、「ひろしまは美味しいの宝庫である」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。

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



応募は
こちらから

