

ひろしま 料理人 コンクール

第13回ひろしまシェフ・コンクール / 第12回ひろしま和食料理人コンクール

テーマ **おいしい! 広島**

中国山地と瀬戸内海に囲まれ、豊かな水とそれによって育つ食資産の恵みに溢れた広島。「おいしさの宝庫」である広島の魅力を存分に活かした作品としてください。

エントリー締め切り

10月30日 金 まで

こちらのHPにて
必要書類を確認し
提出して
エントリー完了!
▶▶▶▶▶



面接審査 11月中旬頃 場所 広島県庁またはWEB

実技審査 2月2日(火) 場所 広島酔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13回
ひろしまシェフ・コンクール

- ・鯛を使った前菜
- ・比婆牛(モモ)を使ったメイン

第12回
ひろしま和食料理人コンクール

- ・煮穴子とわけぎの昆布巻(調理方法等指定あり)
- ・鯛のあら焚き
- ・自由課題(揚げ物に限る)

協賛

全国からの
挑戦者、求む!!
(40歳以下の若手料理人)

広島県の貸付制度を活用して
海外で修業するチャンス!

特典

国内外での
最優秀者 修業支援

最大 **720万円**

※返還免除あり

広島県調理師等
研修資金貸付金の
詳細はこちら



