



令和7年度料理人コンクールの実施について

1 要旨・目的

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11回ひろしま和食料理人コンクール」及び「第12回ひろしまシェフ・コンクール」を実施する。

2 現状・背景

平成26年から西洋料理、翌年から和食の料理人コンクールを開始し、これまでのコンクールにおける成績優秀者の中には、海外での研修を終えて広島県内で開業したり、県内ホテルの料理長に就任する等、活躍の場を広げている。

3 概要

(1) 実施主体

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（事務局）

(2) 実施内容（予定）

	第11回ひろしま和食料理人コンクール	第12回ひろしまシェフ・コンクール
日程	【書類審査】令和7年11月4日（火）	
	【面接審査】令和7年11月27日（木）	【面接審査】令和7年11月25日（火）
	【実技審査】令和8年2月10日（火）	
会場	広島酔心調理製菓専門学校	
審査員 （敬称略）	【面接審査】 ・稲茶 下原 一晃 ・まめたぬき 清水 誠 他 【実技審査・試食審査】 ・全国日本調理技能士会連合会 片田 勝紀 ・料理評論家 山本 益博 ・日本料理喜多丘 北岡 三千男 ・半べえ 川村 満 ・ホテル広島サンプラザ 好本 和夫 ・かなわ 戸田 豊 ・半月庵 加藤 隆宏 【試食審査】 ・ゲスト審査員（調整中）	【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 豊田 光浩 ・桜下亭 川根 靖男 他 【実技審査・試食審査】 ・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 ・海外からのゲスト審査員（調整中） 【試食審査】 ・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 ・オフィスオオサワ 大沢 晴美

	第 11 回ひろしま和食料理人コンクール	第 12 回ひろしまシェフ・コンクール
テーマ	「平和がもたらす豊かな恵み」	
課題	酢の物・椀物・瀬戸内さかなの揚げ物を 1 品ずつ	前菜と比婆牛を使用したメイン 1 皿ずつ
応募 資格	・令和 7 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 ・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 ・料理店等における実務経験が 2 年以上ある者（ひろしまシェフ・コンクールのみ）	
事業 予算	4,500 千円	

※最優秀者に対しては、国内外の有名レストランでの修業（最大 3 年間）に係る必要な費用について無利子貸付による支援を行うこととしている。（月 20 万円を上限、一定の要件を満たした場合は返還免除）