



資料提供

令和7年11月19日
課名：観光課
担当者：平野
内線：2420
直通電話：082-513-3444

ゆうざき もとひろ 勇崎 元浩氏が黄綬褒章及び中四国地方から初受賞となる 「ラ・リスト 2026 日本特別賞 地域社会振興賞」を授与されました

ひろしま料理人コンクールの審査員を務め、広島県内の若手料理人育成に貢献いただいているゆうざきもとひろ氏が、令和7年11月12日に商業等の業務に精励し他の模範となるような技術や事績を有する人に贈られる黄綬褒章を受章されました。

また、フランス発祥の優れた美食の店を網羅した世界唯一のレストランガイド「ラ・リスト (LA LISTE) 2026」の日本特別賞である地域社会振興賞※も授与され、令和7年10月22日、駐日フランス大使公邸で開催された授与式に登壇されました。

授与式に合わせて行われた「ラ・リスト レセプション」において、広島のPRブースを出展し、勇崎氏の料理と広島の日本酒とのペアリングを行い、「ひろしまは美味しさの宝庫である」というブランドイメージの向上及び広島の酒の海外での認知度向上にもつなげることができました。

今後も勇崎氏をはじめとする料理人の皆様にご協力いただきながら、食を通じた広島県の魅力発信をしてまいります。

※ラ・リスト特別賞地域社会振興賞 (Prix de la Solidarité)

- ・中四国地方では勇崎氏が最初の受賞者となります
- ・地方からガストロノミーを振興する、優れた貢献者に対して授与されます

<ラ・リスト授与式の様子>



<料理人>

ゆうぎき もとひろ
勇崎 元浩 氏

1998年 渡欧。スイスのルツェルン、ルガノ、フランスのパリのレストランにて修業。

2000年 広島市内に「ル・トリスケル」をオープン。

2023年5月 G7広島サミット総理夫人主催夕食会を担当。

2023年1月 フランスの食文化の普及に功績があった人に贈られる勲章、フランス共和国農事功労章シュヴァリエを受章。

2023年11月 厚生労働省 卓越した技能者「現代の名工」を受賞。

2025年10月 「ラ・リスト 2026 特別賞-地域社会振興賞-」を受賞。

同年 11月 黄綬褒章を受章。

<ラ・リスト授与式、レセプション>

日 時	令和7年10月22日(水) 記念式典 18:15~ (大使挨拶) 特別賞発表 18:25~ 乾杯 19:00(大使等) レセプション 19:30~
場 所	駐日フランス大使公邸 (東京都港区南麻布4-11-44)
出席者	・フィリップ・セトン (駐日フランス大使) ・フィリップ・フォール (フランス共和国永世大使・LA LISTE 創設者 CEO) ・世界トップレストラン1000店ノミネート者: 30名程度 ・特別賞受賞者10名程度 ・その他食関連VIP、メディア: 計350名程度



〈PR ブース内容〉

- ・ 広島ゆうざきの日本酒に合う料理を勇崎氏が作り、来場者に振る舞いました。
- ・ 県産日本酒の試飲会も同時に開催し、酒蔵関係者にも参加していただき、広島の酒の魅力を発信しました。



※写真は提供可能ですので、必要な場合はお申し付けください。

【ひろしま料理人コンクールについて】

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。

(ホームページ) <https://hiroshima-shokudo.com/article/article-1586/>

【ラ・リスト (LA LISTE) について】

・ フランスで発祥した、世界 200 ケ国の 35,000 軒以上の優れた美食の店を網羅した世界唯一のレストランガイド (2015 年創設)

・ 世界各国のグルメガイドブックや SNS などの料理評をもとに、独自のアルゴリズムで計算し「世界トップレストラン 1000 店」などを決定し世界中に発信

・ 「特別賞」では、食の世界を担う一員として実践する、現代のガストロノミーへの貢献者にフォーカスして受賞者を決定