



令和8年2月5日
課 名：観光課
担 当 者：平野
内 線：2420
直通電話：082-513-2420

「令和7年度ひろしま料理人コンクール」実技審査の実施について

令和8年2月10日（火）開会 10：00～、表彰式 14：30～

当日は、書類・面接審査を通過した総勢14名（和食6名、洋食8名）の若手料理人が広島県産食材等を使って課題料理を作成、県内外の著名な料理人等が審査員を務め、成績優秀者を決定します。また、フランスでミシュランガイド2つ星を受賞した世界的に有名レストラン「ロテル ド カランテック」のパトリック・ジェフロアシェフ、コンクール協賛企業から、JAL チーフキャビンアテンダントとANA ファーストクラス有資格者客室乗務員を特別審査員として迎えることで、より幅広い視点からの評価を行い、次代の担い手を発掘していきます。

なお今年度のコンクールは、若手料理人同士が食のジャンルを超えて、お互いに学び合う機会を創出するために、和食・洋食の両コンクールにおいて同一テーマを設けるとともに、同日開催としました。

	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	令和 8 年 2 月 10 日（火）	
会場	広島酔心調理製菓専門学校（広島市西区福島町 2-4-1）	
スケジュール	10:10 開会 審査員紹介 10:15 調理開始 厨房・試食審査（和食と洋食はそれぞれ別室で行われます。） <u>12:10 知事視察 横田知事コンクール視察・囲み取材（13:15 終了）</u> 14:30 表彰式 成績優秀者決定・合同表彰式	
テーマ	<p>＜平和がもたらす豊かな恵み＞</p> <p>被爆・終戦 80 年を迎えた広島県では、様々な角度から平和について考える機会を創出しています。本コンクールにおいても、広島に多彩な食の魅力があることは、平和が守られている証であるという考えのもと、料理人の皆様に、豊かな広島の恵みを活かした一品を作っていただくこととしました。海と山に囲まれ、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の魅力を存分に活かした作品が期待されます。</p>	
課題料理	酢の物・椀物・瀬戸内さかなの揚げ物	前菜と比婆牛を使用したメイン
特別審査員	<p>＜コンクール協賛企業より＞</p> <p>JAL チーフキャビンアテンダント <small>しゅつとう</small> 出頭 <small>み ゆ き</small> 美由紀 ANA 客室乗務員 <small>い し い</small> 石井 <small>さ り え</small> 沙里絵</p>	<p>＜フランスから招へいシェフ＞</p> <p>フランス・ブルターニュ州 「ロテル ド カランテック」★★ パトリック・ジェフロワ</p>

審査員 (敬称略)	<ul style="list-style-type: none"> ・全国日本調理技能士会連合会 ながしま ひろし 長島 博 ・広島県日本調理技能士会 川村 満 かわむら みつる ・日本料理喜多丘 北岡 三千男 きたおか みちお ・料理評論家 山本 益博 やまもと ますひろ ・かなわ 戸田 豊 とだ ゆたか ・半月庵 加藤 隆宏 かとう たかひろ ・ホテル広島サンプラザ 好本 和夫 よしもと かずお 	<ul style="list-style-type: none"> ・日本ホテル(株)取締役総括名誉総料理長 なかむら かつひろ 中村 勝宏 ・レストラン タテルヨシノ 吉野 建 よしの たてる ・オフィスオオサワ 大沢 晴美 おおさわ はるみ ・ル・トリスケル 勇崎 元浩 ゆうざき もとひろ ・ラ・セツテ 北村 英紀 きたむら ひでのり ・ル・ミロワール 中山 孝雄 なかやま たかお

2 出場者

- (1) 第11回ひろしま和食料理人コンクール 6名
- (2) 第12回ひろしまシェフ・コンクール 8名

3 主催

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

4 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（洋食部門のみ）

5 昨年度の様子

(和食)



(シェフ)



6 成績優秀者への支援

広島県調理師等研修資金により、国内外の料理店等での修業を支援(最大 720 万円の貸付)

修業のために必要な費用について、月 20 万円（年 240 万円）を上限に無利子で貸付を行い、修業終了後の 9 年間の内 8 年間以上、県内の料理店等に就業あるいは開業した場合、全額返還を免除します。

7 成績優秀者の活躍状況

- 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、これまで延べ 50 人以上の成績優秀者を輩出している。
- 成績優秀者の中には、県の調理師等研修資金（貸付金）制度を活用して海外で修業し、県内ホテルの料理長として活躍したり、オーナーシェフとして独立新規開店するなどの成果が出ている。
- 現在、1 名がフランス、1 名が東京で修業を行っている。

8 取材について

取材をご希望の方は、別紙申込書にて事前にお申し込みください。

撮影場所については、ムービーカメラ、スチールカメラともに、当日担当職員が説明します。また、報道用に専門のカメラマンが写真撮影を行うので、後日写真提供可能です。その他、参加料理人等への取材などご希望される場合には事前にご相談ください。

<おいしい！広島プロジェクトについて>

「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。

FAX
お申込みフォーム

FAX:082-223-2135

(TEL:082-513-3444) 観光課 藤田 行

フランスから招へい シェフミシュラン2つ星受賞シェフ及び
JAL チーフキャビンアテンダント/ANA ファーストクラス有資格者客室乗務員が特別審査！
「令和7年度ひろしま料理人コンクール」実技審査の実施について
令和8年2月10日（火）開会 10：00～、表彰式 14：30～
広島酔心調理製菓専門学校（広島市西区福島町 2-4-1）

貴社媒体名：_____

貴社名：_____

部署名：_____

御芳名：_____

御連絡先：TEL _____ FAX _____

メールアドレス：_____

当日の御連絡先：_____

カメラ： ☐有（ムービー/スチール） ☐無 _____

発売日/放送日： _____ 月 _____ 日

インタビュー取材予定

☐有（☐知事 ☐コンクール出場者 ☐県又は審査員）

☐無

※本返信用紙に御記入いただいた個人情報は、個人情報保護法の趣旨に照らして、
適切かつ慎重に取り扱わせていただきます。

※取材を希望される場合には、2月6日（金）17時までにお送りください。