

報道関係者各位

『“おいしい！広島”×JAL“現代の名工・至福の午餐会”
を当てよう!!キャンペーン』について

広島県では、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、広島の多彩な食資産を磨き、その魅力を発信しています。この「おいしい！広島」プロジェクトの一環として、昨年に引き続き、「“おいしい！広島”×JAL“現代の名工・至福の午餐会”を当てよう!!キャンペーン」を実施いたします。

今年度、至福の午餐会を担当するのは、卓越した技能者表彰（厚生労働大臣表彰「現代の名工」）を受賞した中山孝雄氏（ル・ミロワール オーナーシェフ）と西村直貴氏（第6回ひろしまシェフ・コンクール成績最優秀者）。中山氏はひろしまシェフ・コンクールの審査員を務め、若手料理人の育成に貢献するとともに、ひろしまの美味しさの魅力を国内外に発信してこられました。今回は、ひろしまシェフ・コンクールの成績優秀者とともに、広島の食材をふんだんに使用した料理でお客様をおもてなしします。

このたびのキャンペーンを通じ、県民及び観光客の皆様にも「おいしい！広島」が広まり、一人でも多くの方が来県されることを期待しています。午餐会の取材およびキャンペーンの周知にご協力くださいますようお願い申し上げます。

【現代の名工・至福の午餐会（予定）】

日時：令和9年2月21日（日）正午

場所：ル・ミロワール（広島県福山市）

料理人：

中山 孝雄（ル・ミロワール）



至福の午餐会（イメージ）



調理師専門学校卒業後、地元福山のホテルで勤務。1989年から4年間カナダの「プリンスホテル」、2001年スイスの「モンタナホテル」で修業し、2003年故郷広島に「ル・ミロワール」をオープン。2024年11月広島県知事表彰（優秀技能者）を受賞。2025年11月厚生労働省 卓越した技能者「現代の名工」を受賞。

にしむら なおき
西村 直貴（第6回ひろしまシェフ・コンクール成績最優秀者）



広島酔心調理製菓専門学校卒業後、瀬戸内海クルーズに入社し、クルーズ船「銀河」で腕を振るう。2018年の第6回ひろしまシェフ・コンクールで成績最優秀者となり、フランスの星付きレストランで修業を実施。帰国後は、広島の味を大切に料理作りに取り組み、「生産者あつての料理の仕事、規格外などの商品にできないものを買って料理することで、地元の生産者を応援したい」と共生の道を模索しています。

【キャンペーン概要】

JAL マイレージバンク（JMB）日本地区会員で、キャンペーン期間中、広島空港発着の JAL グループの対象便に1回以上ご搭乗の上、ご応募いただいたお客さまの中から抽選でペア3組様に「現代の名工・至福の午餐会」、45名様に“おいしい！広島”厳選の特産品をプレゼント。

■対象搭乗期間：令和8年10月1日（木）～令和8年11月30日（月）ご搭乗分

■応募期間：令和8年10月1日（木）～令和8年12月11日（金）23:59 まで

■対象路線：JAL グループ広島空港発着全路線
・広島 - 東京(羽田)線 ・広島-札幌(新千歳)線

■Wチャンス：広島発 JL252 をご利用のお客さまは、当選確率が 2倍 となります

■対象運賃：JAL グループ国内線フライトマイル積算対象全運賃

■応募方法：下記キャンペーン専用ページの応募フォームよりお申込みください。

<https://www.jal.co.jp/jp/ja/dom/campaign/hiroshima-meikou2/>

■商品の発送：令和8年12月下旬よりキャンペーン専用ページにご登録いただいた住所への発送を予定しています。

【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://www.pref.hiroshima.lg.jp/soshiki/78/ryourinin2026.html>

【「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。