

～優秀者に海外有名レストラン等での修業機会を提供、修業費用もサポート～
「第1回ひろしまシェフ・コンクール」挑戦者募集！

<応募期間：2014年9月1日(月)～9月30日(火)>

広島県はこのたび、西洋料理をテーマとした料理コンクールを開催します。9月1日から30日までの1か月間、応募期間を設け、参加者を募集します。

広島県は、瀬戸内の自然に育まれた海の幸や中国山地が育んだ山里の幸などがある、食材の宝庫です。これらの食の魅力をさらに向上させるためには、優秀な料理人の育成・集積が必要であることから、今回のコンクールを開催する運びとなりました。

成績優秀者には、海外の有名レストラン等での修業機会を提供し、その後、広島県内で料理人として活躍していただくこととしています。また、コンクールの名誉顧問は、“世界一星を持つシェフ”として知られる『ジョエル・ロブション氏』。広島県内で活躍したい料理人にとっては、またとない機会です。

広島県では、このコンクールを通じて、「ひろしまと言えば、おいしい」というブランドイメージの向上につなげていきたいと考えております。

つきましては、ご多用の折とは存じますが、ご取材を賜りますようお願い申し上げます。

料理コンクール
開催



成績優秀者は、
海外の有名レス
トラン等で修業！



修業後、広島県内
のレストラン等に
就業又は開業！

- 修業に係る資金は広島県が**無利子貸付**
- 一定期間、広島県内のレストラン等に就業又は開業で**返還免除**

コンクール概要

- 応募期間： 2014年9月1日(月)～9月30日(火)
- コンクール日程： 2014年10月3日(金), 10月10日(金), 11月16日(日)
- 審査方法： 書類・面接・実技の3つの審査により成績優秀者を選定
- 実技審査の課題： レモンや牡蠣など広島県産の食材を使った西洋料理
- 審査員： 96カ国のシェフ協会が加盟する世界司厨士協会連盟の国際審査委員や料理評論家など、各方面で活躍する料理の専門家

※ホームページ：<https://www.pref.hiroshima.lg.jp/soshiki/40/hirosima-chef1.html>

検索

ひろしまシェフ・コンクール

成績優秀者への支援

- コンクールの成績優秀者(3名程度)は、海外の有名レストラン等で料理の修業を実施
- 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
- 修業終了後に8年間以上、広島県内の料理店等に就業・開業した場合は、全額返還免除



《本件に関するお問い合わせ》

広島県 文化芸術課 料理コンクール実行委員会事務局 担当：栗野・岡野

電話 082-513-2722 FAX 082-222-7133 / E-Mail kanbunka@pref.hiroshima.lg.jp

【参考資料】

参加資格

次の条件をすべて満たす方が対象です

- 将来、広島県内の料理店等に就業(開業することを含む)しようとする者
- 料理店等における実務経験が2年以上あり、優れた調理技術を有する者
- 平成26年4月1日現在において、28歳以下の者
- 日本国籍を有する者又は永住者若しくは特別永住者

申込について

応募期間は平成26年9月1日(月)～9月30日(火)まで

項目	内容
提出書類	申込書、レシピ、料理写真、材料集計表(ホームページ参照) ひろしまシェフ・コンクール  検索 (https://www.pref.hiroshima.lg.jp/soshiki/40/hirosima-chef1.html)
応募期間	平成26年9月1日(月)～平成26年9月30日(火)【必着】
応募方法	郵送または 電子メール
参加費用	無料
実技審査課題	レモン・牡蠣などの広島県産の食材を使った西洋料理で、前菜、メイン、デザート の3種を作成(ホームページ参照)
提出先	(郵送) 〒730-8511 広島市中区基町10-52 広島県環境県民局文化芸術課内 料理コンクール実行委員会事務局 あて (電子メール) kanbunka@pref.hiroshima.lg.jp

コンクール日程

書類審査、面接審査、実技審査を行います

区分	日程	対象者	内容	会場
書類審査	平成26年10月3日(金)	応募者全員	提出書類の審査	広島県庁
面接審査	平成26年10月10日(金)	書類審査通過者	面接審査	
実技審査	平成26年11月16日(日)	面接審査通過者	厨房及び試食審査	広島酔心調理製菓専門学校

成績優秀者への支援

海外修業のために必要な資金の無利子貸付などの支援を行います

- コンクールの成績優秀者(3名程度)は、海外の有名レストラン等で料理の修業をしていただきます。なお、修業にあたっては、フランス料理文化センターの「現代フランス料理上級コース」を活用していただくことができます。
- 修業のために必要な費用(旅費、滞在費、受講料等)は、「広島県調理師等研修資金」として月20万円(年240万円)を上限に無利子で貸し付けます。
- この資金の貸し付けを受けた方が、修業の終了した日の属する月の翌月から9年間の内に、8年間以上、県内の料理店等に就業或いは開業した場合、返還債務を免除します。

審査員**各分野で活躍する料理の専門家等が審査します**

区分	審査員
書類審査 ・面接審査	<ul style="list-style-type: none"> ・内閣府認定公益社団法人全日本司厨士協会中国地方本部 会長 中村 春男、理事長 占部 韶二郎 ・広島県飲食業生活衛生同業組合もみじ支部 佐伯 斉 ・広島県職員
実技審査	厨房審査 <ul style="list-style-type: none"> ・内閣府認定公益社団法人全日本司厨士協会中国地方本部 理事長 占部 韶二郎(世界司厨士協会連盟国際審査委員) 黒越 勇(司厨士協会総本部国内審査員) 中原 月男(司厨士協会総本部国内審査員)
	試食審査 <ul style="list-style-type: none"> ・内閣府認定公益社団法人全日本司厨士協会中国地方本部 会長 中村 春男 理事長 占部 韶二郎(世界司厨士協会連盟国際審査委員) 黒越 勇(司厨士協会総本部国内審査員) 中原 月男(司厨士協会総本部国内審査員) ・広島県飲食業生活衛生同業組合もみじ支部 佐伯 斉 ・料理評論家 山本益博 ・料理研究家 柿崎不二子

主催・お問合せ先等**お問い合わせは、料理コンクール実行委員会事務局まで**

■ 主催:料理コンクール実行委員会

構成団体: 内閣府認定公益社団法人 全日本司厨士協会中国地方本部、
広島県飲食業生活衛生同業組合 もみじ支部、
広島県農業協同組合中央会、広島県漁業協同組合連合会、
株式会社アンデルセン・パン生活文化研究所、広島県

■ 名誉顧問:ジョエル・ロブション

平成26年現在世界10か国に店舗を持ち「世界一星を持つシェフ」としても
知られているフランスの有名シェフ

■ 特別協力:フランス料理文化センター

■ お問い合わせ先

〒730-8511

広島市中区基町10-52

広島県環境県民局文化芸術課内 料理コンクール実行委員会事務局

電話 082-513-2722

FAX 082-222-7133

E-Mail kanbunka@pref.hiroshima.lg.jp

■ ホームページ

<https://www.pref.hiroshima.lg.jp/soshiki/40/hirosima-chef1.html>

ひろしまシェフ・コンクール

検索