

第18回「HRS サービスコンクール」2024 開催のご案内

一般社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協会（東京千代田区、会長：森本昌憲）が主催する料飲業界に従事する若手を対象としたコンペティションである第18回「HRS サービスコンクール」2024を2024年2月15日（木）に東京ビックサイト（HCJ 国際ホテルレストランショー内特設ステージ）で開催いたします。



カレッジ(学生)部門

これから料飲業界を志す学生（25歳以下）が対象のカレッジ部門には、秋田県、宮城県、新潟県、東京都、大阪府、鹿児島県、沖縄県の専門学校から1次審査（レポートの提出：テーマ「あなたが考える強いチーム（Team）作りとは？」）を通過した8校14名の選手が出場します。

2/15当日は、30問の筆記試験（レストランサービスの基礎知識）後、ステージ上で予選（4名1組、5名2組）競技を行い、上位4選手が決勝へ進み学生チャンピオンを決定します。

●カレッジ部門課題

<予選 競技時間12分>

① オレンジとキウイフルーツのカット（1名分）

（オレンジはスパイラル状にして6房以上の切り出し、キウイフルーツは8枚以上のスライス。事前に通知した既定の盛付けを行う）

②カクテルの作成（2名分）

事前に提示した6カクテルの中から当日発表されるカクテル1種類を作成

<決勝 競技時間 15分>

(4名1組で競技、各選手に客席を配置し客目線からも審査)

スパークリングワインの抜栓とサービス(リストから注文を受け2名分サービス)

- ② 若鶏のローストのデクパージュ(2名分)
- ③ 口頭試問(競技中課題に関する内容の質問)
- ④

ヤングプロフェッショナル部門

現在料飲業界に従事し、HRS試験実施・運営を行う「レストランサービス技能検定」(国家資格)2級、3級を取得する、30歳以下の若者が対象のヤングプロフェッショナル部門には、山形県、新潟県、東京都、神奈川県、静岡県、愛知県、兵庫県、鹿児島県から26選手が予選に挑みます。学生同様、一次審査を通過した18事業所26名が筆記試験後、予選ステージ(5名2組、4名4組)へ進み、上位8名が準決勝に進み競技(4名2組)、上位3名が決勝(1名ずつ競技)を経て若手チャンピオンを決定します。

●ヤングプロフェッショナル部門課題

<予選 競技時間 11分>

*協議内容はカレッジ部門同様ですが競技時間は学生より1分短い11分

<準決勝> (競技時間 11分)

(4名2組で競技、各選手に客席を配置し客目線からも審査)

- ① 食前酒のサービス(当日公表される食前酒を客役がリストから注文) (2名分)
- ② 真鯛グリエのフィルタージュ (2名分)
- ③ 口頭試問(競技中課題に関する内容の質問)

<決勝> (競技時間 21分)

*1名ずつ×3名の選手が競技

- ① 鴨のローストデクパージュ (2名分)
- ② バナナフランベの作成 (2名分)
- ④ 口頭試問(競技中課題に関する内容の質問)
- ⑤ 1分間のスピーチ (テーマはレポートテーマと同様)

出場選手一覧

<カレッジ部門>

No.	氏名	所属	所属先所在
1	小野寺 来夢	秋田コア ビジネスカレッジ	秋田県
2	亀谷 さやか	秋田コア ビジネスカレッジ	秋田県
3	田中 麗	専門学校日本ホテルスクール	東京都
4	川原 こころ	専門学校日本ホテルスクール	東京都
5	増田 葵奈	ECC国際外語専門学校	大阪府
6	畑中 一葉	ECC国際外語専門学校	大阪府
7	細川 一華	大阪ホテル専門学校	大阪府
8	前川 ひなた	大阪ホテル専門学校	大阪府
9	上迫田 藍	鹿児島ホテル短期大学校	鹿児島県
10	新里 凧咲	沖縄職業能力開発大学校	沖縄県
11	田中 彩月	沖縄職業能力開発大学校	沖縄県
12	笹原 愛華	国際ホテル・ブライダル専門学校	新潟県
13	田村 千優	国際ホテル・ブライダル専門学校	新潟県
14	森 菜々	国際マルチビジネス専門学校	宮城県

<ヤングプロフェッショナル部門>

No.	氏名	所属	所属先所在
15	浦 瑞穂	アニヴェルセル みなとみらい横浜	神奈川県
16	川田 尚大	神戸ポートピアホテル	兵庫県
17	紅林 孝亮	名古屋マリオットアソシアホテル	愛知県
18	服部 未夢	名古屋マリオットアソシアホテル	愛知県
19	竹村 菜央	ホテルアソシア静岡	静岡県
20	粕谷 航也	ホテルアソシア静岡	静岡県
21	高橋 隼門	パレスグランデール	山形県
22	内田 理央	帝国ホテル 高島屋特別食堂	東京都
23	藤島 千紘	帝国ホテル 東京	東京都
24	原口 奈々来	帝国ホテル 東京	東京都
25	城間 春菜	東京會館	東京都
26	今村 みのり	東京ドームホテル	東京都
27	橋本 優香	ホテルニューオータニ東京	東京都
28	齋藤 雄斗	ホテルニューオータニ東京	東京都
29	横田 龍矢	パレスホテル東京	東京都
30	飯田 マリア	ザ ストリングス 表参道	東京都
31	鳥越 優花	城山観光株式会社	鹿児島県
32	大迫 明莉	城山観光株式会社	鹿児島県
33	中村 めぐみ	ホテル椿山荘東京	東京都
34	橋田 裕介	箱根ホテル小涌園 天悠	神奈川県
35	北林 萌	箱根ホテル小涌園 天悠	神奈川県
36	渡邊 裕介	富士屋ホテル	神奈川県
37	金内 茜	富士屋ホテル	神奈川県
38	岩下 海斗	京王プラザホテル	東京都
39	東郷 緒里	京王プラザホテル	東京都
40	入澤 匡佑	あてま高原リゾート ペルナティオ	新潟県

入賞者

全競技終了後、各部門とも金賞、銀賞、銅賞、敢闘賞各1名を決定。金賞受賞者には厚生労働大臣賞が贈られ、カレッジ部門金賞受賞選手の所属校には学校賞が、ヤングプロフェッショナル部門金賞受賞選手の所属先には企業賞が贈られる。また入賞者8名には協賛企業様から副賞が贈呈されます。

HRS サービスコンクールから世界の舞台へ

第16回「HRS サービスコンクール」2022・カレッジ部門（当時所属：専門学校日本ホテルスクール）、第17回「HRS サービスコンクール」2023・ヤングプロフェッショナル部門（帝国ホテル東京所属）で金賞・厚生労働大臣賞を2年連続で受賞した二階堂友美氏が、昨年11月愛知（skyexpo）で行われた、中央職業能力開発協会（JAVADA）主催、当協会、HRS（日本ホテル・レストランサービス技能協会）が審査・運営運営を担当する、23歳以下を対象とした、技能五輪全国大会（各都道府県から推薦を受けた選手が出場）においても金賞・厚生労働大臣賞を受賞し3冠を達成。二階堂氏は本年フランス・リヨン（Eurexpo）で開催される、技能五輪国際大会に日本代表として選出され出場することになりました。

今回のHRS サービスコンクールにも、技能五輪全国大会出場経験者（カレッジ部門 新里氏、田中氏）が出場するなど、HRS サービスコンクールが基軸となり、コンペティションをまたぎ選手が行き来することで、高いレベルで技術が磨かれ、世界を目指せる人材の育成に繋がっています。また、前回大会カレッジ部門銀賞の原口氏、ヤングプロフェッショナル部門銀賞の城間氏はじめ、昨年惜しくも金賞を逃したヤングプロフェッショナル部門10選手が出場するなど多くのサービスパーソン、企業がHRS サービスコンクールに意義を見出し、選手所属先でも選手からの情報共有、体験共有がなされ、ご理解、ご協力いただくことで継続的な選手のエントリーが行われるなど、人材、業界の発展にも繋がる事業に育っています。

後援・協賛企業様のご紹介（敬称略）

●後援：厚生労働省/東京都

株式会社オータパブリケーションズ/一般社団法人日本旅館協会
一般社団法人国際観光日本レストラン協会/一般社団法人日本ホテル協会
一般財団法人職業訓練教材研究会

●協賛：日本金属洋食器工業組合/中沢乳業株式会社/株式会社ツヴィーゼル・ジャパン

藤次郎株式会社/株式会社Y E L L/株式会社中尾アルミ製作所
ネスレ・ネスプレッソ株式会社 /アサヒビール株式会社/キリンビール株式会社
サッポロビール株式会社/サントリー株式会社/メルシャン株式会社
伊達物産株式会社/株式会社久世 （順不同・敬称略）

本年も多くの団体、企業様から主旨のご理解、ご協力をいただき、ステージ上でトップクラスの協賛企業様の商品・商材を扱わせいただくことで参加企業、選手間での相乗効果も生まれ、官民とサーバーである選手（販者）、メディアと関連団体とが一体となりコンペティションを行うことで業界の発展に寄与して参ります。

当日のスケジュール

時間	内容
9:00	・筆記試験の実施（レストランサービスの基礎知識）＊非公開
10:00	・開会挨拶（開場）
10:20	・カレッジ部門予選（競技中選手紹介） ①オレンジとキウイフルーツのカットアップ ②カクテルの作成
11:05	・ヤングプロフェッショナル部門予選（競技中選手紹介） ①オレンジとキウイフルーツのカットアップ ②カクテルの作成
13:20	<カレッジ部門予選結果発表（4名が決勝へ進出）> <ヤングプロフェッショナル部門予選結果発表（8名が準決勝へ進出）>
13:30	・ヤングプロフェッショナル部門準決勝 ①食前酒のサービス（ワインリストより注文）②真鯛のグリエのフィルタージュ（2名分）
13:55	・カレッジ部門決勝 ①スパークリングワインのサービス（オーダーテイク）②鶏のローストのデクパージュ（2名分）
14:25	<ヤングプロフェッショナル準決勝結果発表（3名が決勝へ進出）>
14:30	・ヤングプロフェッショナル部門決勝 ①鴨のローストのデクパージュ ②バナナフランベ（2名分） ③口頭試問 ④1分間スピーチ
16:00	<結果発表&表彰式> ・サービスコンクールの総評と閉会の辞

*タイムスケジュールは状況により変更する場合がございます。

本件に関するお問い合わせ先

一般社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協会 担当：井上
〒102-0072 東京都千代田区飯田橋 3-3-11 飯田橋ばんらいビル 6階
TEL 03-5226-6811 FAX 03-5226-6812
Mail info@hrs.or.jp