

# 第30回技能グランプリ結果報告

天皇陛下御在位三〇年記念大会となる「第30回技能グランプリ」は、厚生労働省及び中央職業能力開発協会、社団法人全国技能士会連合会の共催により、2年に1度開催される熟練技能者が技能の日本一を競い合う全国規模の技能競技大会。レストランサービス技能職種は、HRSが競技運営を担当している。今大会では予選を通過した12名の選手が3月2日(土)競技会場である神戸ポートピアホテルに集まり、日本一を決めるに相応しくその高い技術が披露された。



画像提供：JAVADA

競技課題は筆記試験(専門業務知識30問)とブラインドテイasting(酒類5種・ノンアルコール3種)、サービス実技(ファインディングにおけるディナーサービス)が行われ、審査の結果、帝国ホテル東京所属 神藤優斗選手が金賞を受賞し、同時に厚生労働大臣賞を受賞した。



今大会レストランサービス職種での入賞者は下記の通り(敬称略)。次回第31回技能グランプリは2021年に開催を予定しており、本年秋頃、中央職業能力開発協会ホームページにて開催計画が発表される予定。

表彰	氏名	所属	都道府県
厚生労働大臣賞 金賞	神藤 優斗	帝国ホテル東京	東京
銀賞	榎塚 康直	大和学園 キャリエールホテル旅行専門学校	京都
銅賞	山本 悠介	札幌プリンスホテル	北海道
銅賞	一坪 紀行	ホテルオークラ東京	東京
銅賞	鈴木 秀明	シャインズ	愛知
敢闘賞	寺井 剛史	OFFICE GO SEE	福岡

受賞コメント



金賞・厚生労働大臣賞 神藤 優斗氏 (帝国ホテル東京)

この度は、技能グランプリ金賞を頂き誠に有難うございます。  
 大変栄誉ある賞を頂いたと分かった時は、支えてくれた方々への感謝の気持ちで一杯でした。  
 技能グランプリへの出場にあたり先輩方の指導はもちろん、職場の仲間の応援も大きな力となりました。入社して13年、様々なお客様をお迎えし、多くの事をお客様から学ぶ事ができました。  
 本番では普段と変わらない明るいサービスを心掛け、お客様に楽しんで頂く事を第一に考え、臨みました。今回の受賞を一つの糧にして、今後も感謝の気持ちを忘れずに謙虚な気持ちで精進してまいります。  
 また、これからはより一層の知識・技能の向上に努め、後進の育成にも励んでいきたいと思っております。  
 最後になりますが、今回の技能グランプリ開催にあたりご尽力された関係者の皆様に厚く御礼申し上げます。



銀賞

榎塚 康直氏

(大和学園 キャリエールホテル旅行専門学校)



銅賞

山本 悠介氏

(札幌プリンスホテル)



銅賞

一坪 紀行氏

(ホテルオークラ東京)



銅賞

鈴木 秀明氏

(シャインズ)



敢闘賞

寺井 剛史氏

(OFFICE GO SEE)



競技前会場、器材説明を受ける出場選手たち