

# 第16回「HRSサービスコンクール」2022開催報告



2月17日(木)、第16回「HRSサービスコンクール」2022が東京ビッグサイトにて開催されました。HRSが主催し、厚生労働省、東京都、HRS友好5団体からの後援、14企業の協賛で開催されるこのコンクールは、これからの業界を担う若手の人材が、サービスマインドとサービス技術を競う大会として広く認知されており、毎年全国各地から多くの若者が参加。優勝者には厚生労働大臣賞が贈られます。これからプロフェッショナルを目指す学生(25歳以下)が対象の「カレッジ部門」と、レストランサービス技能検定2級、3級取得者(30歳以下)が対象の「ヤングプロフェッショナル部門」の2部門で競技が行われ、一次審査を通過したカレッジ部門10選手、ヤングプロフェッショナル部門23選手(内1名欠席)がステージ上で日頃の成果を披露しました。厳正な審査の結果、カレッジ部門では二階堂 友美 氏(学校法人日本ホテル学院 専門学校日本ホテルスクール)、ヤングプロフェッショナル部門では、石井 里奈 氏(株式会社東京ドームホテル)が金賞・厚生労働大臣賞を受賞しその栄誉に輝きました。

石井氏は第14回2019年大会のカレッジ部門で金賞を受賞しており、カレッジ部門、ヤングプロフェッショナル部門の2冠達成は大会初。また、4年連続でプライダル業界のアニヴェルセル株式会社からの出場選手が入賞(第15回大会では青木氏が金賞受賞)し、今大会ではプライダル業界から5選手が本選に出場するなど、HRS サービスコンクールの開催意義や、料飲接客業を志す学生や、従事する方々の向上心を強く感じ取れる大会となりました。

残念ながら本年もコロナ禍の影響を受け、止む無く出場をご辞退された選手がいらっしゃいましたが、更に技術に磨きを掛け、進路や職場でご活躍いただき、第17回大会や技能グランプリのステージなどでその成果を発揮いただけることを願っております。

最後になりますが、安全に配慮し、会場をご用意いただきました運営スタッフの皆様、後援、協賛企業の皆様、選手を支援いただきました学校、所属企業の皆様、ご来場いただきました皆様方に誌面を借りまして感謝申し上げます。

## カレッジ部門課題

- 〈予選〉 ●オレンジのカット(競技時間6分)
- 〈準決勝〉 ●グラスワインのサービス  
●スモークサーモンのトランシェ(2名分)(競技時間8分)
- 〈決勝〉 ●スパークリングワインのボトルサービス  
●ローストチキン(1羽)のデクパージュ 2名分(競技時間15分)

カレッジ部門		
厚生労働大臣賞 金賞	二階堂 友美	学校法人日本ホテル学院 専門学校日本ホテルスクール
銀賞	原口 奈々来	学校法人日本ホテル学院 専門学校日本ホテルスクール
銅賞	中西 陽向	学校法人山口学園 ECC国際外語専門学校
敢闘賞	大浦 健	学校法人東北外語学園 キャスウェル ホテル&プライダル専門学校
敢闘賞	三浦 侑佳	学校法人東北外語学園 キャスウェル ホテル&プライダル専門学校
敢闘賞	大塚 秀成	学校法人食糧学院 東京調理製菓専門学校

\*敢闘賞はエントリーNo順で記載  
\*敬称略

