

第18回「HRSサービスコンクール」2024 結果報告



2月15日(木)、第18回「HRSサービスコンクール」2024を東京ビッグサイトで開催しました。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。一次審査を通過した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」14選手と、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」26選手の2部門で競技が行われ、ステージ上で日頃の成果を披露し、カレッジ部門は14名中4選手が決勝へ進出、ヤングプロフェッショナル部門は26名中8選手が準決勝へ進出し、3選手が決勝に進み審査の結果カレッジ部門では田中 麗(たなか うらら)氏(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、高橋 隼門(たかはし はやと)氏(バレスグランデール)が金賞・厚生労働大臣賞を受賞しその栄誉に輝きました。

田中氏の所属する専門学校日本ホテルスクールからの出場選手は11大会連続入賞、7人目のカレッジ部門金賞受賞者の輩出。ヤングプロフェッショナル部門では、高橋氏が東北初の金賞受賞者となり、地元メディアでも大きく取り上げられ話題となりました。

今大会からは、筆記試験にレストランサービス技能検定と同じ採点方法を採用(正答数から誤答数を引いた点数が得点)。慎重に解答しすぎた選手や、高得点を狙い思い切りよい解答をする選手もあり得点の差となりました。知識は技術を裏付ける大切なポイントです。次回の大会でも知識と技術を兼ね揃えた、真の若手日本一のサービスパーソンを目指し、多くの方にチャレンジしていただければと思います。

また、今大会では、決勝の採点作業時間をお借りし、2024年9月にフランス・リヨンで開催されるWorldSkills Competition日本代表二階堂 友美氏とWorldSkills Competitionエキスパートであり、当コンクールの審査委員でもある細野 晃一 氏に登壇いただき、ディスカッションを行いました。HRS サービスコンクールカレッジ部門、ヤングプロフェッショナル部門、技能五輪全国大会で金賞・厚生労働大臣賞受賞し、国際大会での好成績を目指す二階堂氏と昨年も国際大会のエキスパート・審査委員を務めたお二人の意気込みと、HRSのコンペティション事業の意義を示し、料飲業界の指導者の方々、今回サービスコンクールに出場した選手達へ、向上の場、挑戦の場が待っていることを熱く語っていただきました。

出場された選手の皆様には大会終了後に個々の採点レポートを送らせていただきました。更に技術に磨きを掛け、進路や職場でご活躍いただき、第19回大会や技能グランプリ、技能五輪のステージなどでもその成果を発揮いただけることを願っております。最後になりましたが、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お礼申し上げます。

カレッジ部門課題

〈筆記試験〉 レストランサービスの基礎知識30問

〈予 選〉(競技時間12分)

- ① 指定した盛付けでのオレンジとキウイフルーツのカッティング(1名分)
- ② カクテルの作成(2名分)課題カクテルは事前指定6種の中から当日発表

〈決 勝〉(競技時間15分)

- ① スパークリングワインの抜栓とサービス(リストからオーダー)
- ② 若鶏のローストのデクパージュ(2名分)
- ③ 口頭試問

カレッジ部門		
厚生労働大臣賞 金 賞	田中 麗	専門学校日本ホテルスクール
銀 賞	新里 凧咲	沖縄職業能力開発大学校
銅 賞	田中 彩月	沖縄職業能力開発大学校
敢闘賞	増田葵奈	ECC国際外語専門学校

*敬称略

ヤングプロフェッショナル部門課題

〈筆記試験〉レストランサービスの基礎知識30問

〈予選〉(競技時間11分)

①指定した盛付けでのオレンジとキウイフルーツのカッティング(1名分)

②カクテルの作成(2名分)課題カクテルは事前指定6種の中から当日発表

〈準決勝〉(競技時間11分)

①食前酒のサービス(オーダーテイク、2名分)

②真鯛のグリエのフィルタージュ・ゲリドンサービス(2名分)

③口頭試問

〈決勝〉(競技時間21分)

①鴨のローストデクパージュ(ゲリドンサービス、2名分)

②バナナフランベ(ゲリドンサービス、2名分)

③口頭試問

④1分間のスピーチ

ヤングプロフェッショナル部門		
厚生労働大臣賞 金賞	高橋 隼門	(株) ジョイン パレスグランデール
銀賞	川田 尚大	株式会社神戸ポートピアホテル
銅賞	原口 奈々来	株式会社帝国ホテル 帝国ホテル東京
敢闘賞	城間 春菜	株式会社東京會館

*敬称略



左から田中 彩月氏、田中 麗氏、新里氏、増田氏



左から川田氏、高橋氏、原口氏、城間氏

カレッジ部門 厚生労働大臣賞・金賞受賞 田中 麗(たなか うら)氏コメント

第18回「HRS サービスコンクール」2024の開催をいただき、誠にありがとうございます。

昨年の第17回「HRS サービスコンクール」2023カレッジ部門にて銅賞をいただき、今年こそは金賞をとりたい、と思い練習してまいりました。昨年に引き続き、指導して下さった先生方、先輩方、応援して下さった方々のおかげで金賞、厚生労働大臣賞を受賞することができました。

私は高校生の時に専門学校のオープンキャンパスで「HRS サービスコンクール」というレストランサービスの大会を知り、いつか自分も出場してみたいと思い、日本ホテルスクールに進学しました。「いつか」と思っていたことが実現し、学校代表として出場し、金賞・厚生労働大臣賞を受賞することができ、とても嬉しく思っております。



コンクールに出場が決まった時から本格的に練習を始め、先生方や先輩方にアドバイスをもらい改善し、自分が不安なところや何回も同じミスをしてしまうところは、完璧に出来るようになるまで、何度も繰り返し練習を行いました。その結果、本番はとても緊張しておりましたが、普段の練習通りにできたのかなと思います。

自分の中では、あれだけ練習を重ねたのにミスをしてしまい、納得がいかない点も少しありましたが、これで満足せず、これからも沢山練習をし、技術をあげていきたいです。

4月から社会人になりますが、たくさんの方々が関係してくださっていたことを忘れず、学んだことや経験を活かし、仕事を全うしたいと思います。

ヤングプロフェッショナル部門 厚生労働大臣賞・金賞受賞 高橋 隼門(たかはし はやと)氏コメント

初めに、「HRS サービスコンクール」を長年に渡り運営され、サービスの発展にご尽力いただいております HRS・日本ホテル・レストランサービス技能協会の皆様に心から感謝申し上げます。また今回、貴コンクールに出場の機会をいただき、厚生労働大臣賞ならびに金賞を受賞したことを大変光栄に思います。

私がコンクールに出場するきっかけは、今から10年前に料理人を志し入社してから、サービス部門へ異動した経緯にあります。入社時にサービス研修を受けた際、お客様との会話や自身のサービスを喜んでくださる姿を目にし、幸せとやりがいを感じました。技術と知識向上は勿論、自分自身を成長させながらサービスに深く向き合いたいと思い、出場しました。練習期間中は上手い出来ないことが多く、葛藤することが多々ありました。そのような中で、社内の仲間や多くの皆様からの応援やご支援が励みとなり、受賞することができました。



本番当日は、自分ができるとは出し切れたと感じましたが、見えてきた課題もあります。今後は、課題の改善に努め、結果に満足せず、鍛錬を重ねながら日々の仕事に反映していきます。また、感謝と謙虚な姿勢を忘れず、人として、サービスパーソンとして精進していきたいと思ひます。

弊社(株式会社ジョイン)は、冠婚葬祭事業において「人と人」「未来」に繋がるセレモニーを提供しています。お客様、おひとりお一人の思い出に残るサービスを意識し、基本を大切に柔軟で愛ある接客を心がけています。今回の経験を糧に、仲間と共有しながら、お客様の人生儀礼に丁寧に向き合えるホスピタリティを目指します。

出場選手

カレッジ部門	
氏 名	学 校 名
小野寺 来夢	秋田コア ビジネスカレッジ
亀谷 さやか	秋田コア ビジネスカレッジ
田中 麗	専門学校日本ホテルスクール
川原 こころ	専門学校日本ホテルスクール
増田 葵奈	ECC 国際外語専門学校
畑中 一葉	ECC 国際外語専門学校
細川 一華	大阪ホテル専門学校
前川 ひなた	大阪ホテル専門学校
上迫田 藍	鹿児島ホテル短期大学校
新里 凧咲	沖縄職業能力開発大学校
田中 彩月	沖縄職業能力開発大学校
笹原 愛華	国際ホテル・ブライダル専門学校
田村 千優	国際ホテル・ブライダル専門学校
森 菜々	国際マルチビジネス専門学校

ヤングプロフェッショナル部門	
氏 名	学 校 名
浦 瑞穂	アニヴェニセル みなとみらい横浜
川田 尚大	神戸ポートピアホテル トランテアン
紅林 孝亮	名古屋マリオットアソシアホテル
服部 未夢	名古屋マリオットアソシアホテル

竹村 菜央	ホテルアソシア静岡
粕谷 航也	ホテルアソシア静岡
高橋 隼門	パレスグランデール
内田 理央	帝国ホテル 高島屋特別食堂
藤島 千紘	帝国ホテル東京
原口 奈々来	帝国ホテル東京 パークサイドダイナー
城間 春菜	東京會館
今村 みのり	東京ドームホテル
橋本 優香	ホテルニューオータニ東京 ベッラ・ヴィスタ
齋藤 雄斗	ホテルニューオータニ東京 トレーダヴィックス東京
横田 龍矢	パレスホテル東京 ラウンジバーブリヴェ
飯田 マリア	ザ スtrings 表参道 TAVERN by the green
鳥越 優花	SHIROYAMA HOTEL kagoshima 翡翠廳
大迫 明莉	SHIROYAMA HOTEL kagoshima
中村 めぐみ	ホテル椿山荘東京 ザ・ビストロ
橋田 裕介	箱根ホテル小涌園 天悠 迎賓館
北林 萌	箱根小涌園 天悠
渡邊 裕介	富士屋ホテル
金内 茜	富士屋ホテル
岩下 海斗	京王プラザホテル
東郷 緒里	京王プラザホテル 中国料理南園
入沢 匡佑	あてま高原リゾート ベルナティオ

*敬称略・エントリー No. 順



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 一般社団法人国際観光日本レストラン協会
一般社団法人日本旅館協会 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：株式会社ツヴィーゼル・ジャパン 日本金属洋食器工業組合 藤次郎株式会社 アサヒビール株式会社 サッポロビール株式会社
キリンビール株式会社 サントリー株式会社 中沢乳業株式会社 株式会社YELL 株式会社久世
伊達物産株式会社 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 メルシャン株式会社

ZWIESEL GLAS

日本金属洋食器工業組合

切れ味の もう一歩先へ
藤次郎株式会社

Asahi

★ SAPPORO

よろこびがつなぐ世界へ
KIRIN

SUNTORY

Nakazawa

1688
MHdF

KUZE 株式会社久世

伊達鶏

nakaao

NESPRESSO
PROFESSIONAL

Mercian

※順不同