

HRSサービスコンクール 活動報告



HRSサービスコンクール 審査委員長 森山 明(もりやま あきら)

2025年2月6日(木)、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)を会場に、第19回「HRS サービスコンクール」2025を開催しました。専門学校等で料飲接客サービスを学ぶ学生を対象としたカレッジ部門13選手、レストランサービス技能検定2級または3級資格を有する30歳以下の若手を対象としたヤングプロフェッショナル部門24選手、合計37選手が出場し競技を行いました。今大会では、より選手の技量、応用力を測るため、飲料サービス、魚料理、肉料理、デザートの問題、準決勝と決勝の器材を当日発表としましたが、出場選手はしっかりと準備し大会に臨んでくれました。また、今大会から技能五輪全国大会主催者より、HRS推薦出場枠をいただき優秀な出場選手を次のステップへ後押しできる環境も整えることが出来ました。(詳細は次ページにて)次回大会は、第20回記念大会として、2026年2月に開催の予定です。スキルアップの場として、多くの皆様のエントリーをお待ちしております。

第19回「HRSサービスコンクール」2025(前回大会)委員(敬称略)

人材育成委員長(司会)	依木 章浩	ホテル椿山荘東京
審査委員長	森山 明	ホテルオークラ東京
審査副委員長	大澤 守	軽井沢浅間プリンスホテル
審査委員	野尻 誠	帝国ホテル東京
審査委員	細野 晃一	シャインズ
審査委員	川上 元久	レストランモア
審査委員	山本 晃平	パレスホテル東京
審査委員	神藤 優斗	帝国ホテル東京
審査委員	坂倉 大輔	京王プラザホテル
審査委員	藤本 駿司	パレスホテル東京
運営委員	宮本 大介	ホテル椿山荘東京
運営委員	菊池 弘喜	スフォルゼスト
運営委員	三浦 朝	フォルトゥーナ
運営委員	和田 匠平	スフォルゼスト
運営委員	清水 駿馬	帝国ホテル東京
運営委員	青木 拓人	グレイス
運営委員	小泉 文生	ホテル椿山荘東京
運営委員	赤野 和弘	グレイスリー新宿
運営委員(司会)	尾本 友里恵	東京ドームホテル
運営委員	遠藤 清之	東急ホテルズ
運営委員	中島 サヤ乃	東京ドームホテル
パネラー	二階堂 友美	帝国ホテル東京

第19回「HRSサービスコンクール」2025 開催レポート

2025年2月6日(木)に、第19回「HRSサービスコンクール」2025を東京ビッグサイトで開催しました。このコンクールはHRSが主催し、厚生労働省、東京都、HRS 友好8団体からの後援、12企業の協賛を受け開催された、若手サービスパーソンのナンバー1を決定するコンクールです。競技は学生が参加する「カレッジ部門」と、レストランサービス技能検定2級または3級の取得者で30歳以下の若手が参加する「ヤングプロフェッショナル部門」とで行われ、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。

今大会の出場者は、カレッジ部門13選手とヤングプロフェッショナル部門24選手。秋口の出場エントリー時に提出する、レポート審査をクリアした合計37選手です。今回のレポートのテーマは「レストランサービスにおける教育プログラムの重要性和効果とは?」とし、現在の飲食業界の抱える大きな課題をに対し、それぞれの立場での見解をいただき、後援企業である観光経済新聞社江口編集長とHRS本部とで厳正に審査を行い選抜された選手達です。

開会式には厚生労働省 安達 佳弘 人材開発統括官付能力評価担当参事官にご登壇いただき、これからの業界を担う世代の選手たちに、熱いエールを送っていただきました。

ほぼ一日掛かりで行われる競技は、開会前の筆記試験から始まります。筆記試験は両部門共通で、サービスパーソンに必要な組知識30問と英語のオーダーテイク5問の合計35問で行われ、開会式後に行われる予選ステージの課題との合計得点でカレッジ部門は上位4名が決勝に、ヤングプロフェッショナル部門は8名が準決勝に、その上位3名が決勝に進み競技が行われました。



<今大会の競技課題>

カレッジ部門

■モジュール A 予選

- A1 サービスパーソンとして必要な知識 30 問 (筆記)
- A2 英語でのオーダーテイク5問 (筆記)
- * A1,2 の競技時間は 15 分
- A3 リングのカーヴィング
 - ・指定された工程で指定された盛付けを行うこと。
- A4 食前酒のサービス
 - ・事前に指定されたリストから、当日発表される食前酒を作成すること。
- A5 作業態度・身だしなみ・衛生観念・タイムオーバー (減点あり)
- * A3 ~ 5 の競技時間は 12 分

■モジュール B 決勝

- < Situation >
 - ・ゲスト2名 (1名は仮想) がすでに着席しておりドリンクメニューを持っている。カクテルのオーダーを伺い作成しサービスすること。
 - その後、当日発表される肉料理のデクパーージュを行いサービスすること。
- B1 スタンダードカクテルの作成
 - ・事前に指定されたリストから、当日オーダーされるカクテルを作成し提供すること。
- B2 肉料理のデクパーージュ (若鶏・鴨・仔羊のラック・シャトーブリアンのいずれか)
 - ・当日オーダーされたメインディッシュ (全選手共通) を、2 名のゲストに基本を遵守しデクパーージュを行い提供すること。
 - ・ソースをイギリス式でサービスすること。
- B3 作業態度・衛生観念・タイムオーバー (減点あり)
- B4 口頭試問 2 問 (当日発表される食材、カクテルについて)
- *競技時間は 12 分

ヤングプロフェッショナル部門

■モジュール A 予選

- A1 サービスパーソンとして必要な知識 30 問 (筆記)
- A2 英語でのオーダーテイク5問 (筆記)
- * A1,2 の競技時間は 15 分
- A3 リングのカーヴィング
 - ・指定された工程で指定された盛付けを行うこと。
- A4 食前酒のサービス
 - ・事前に指定されたリストから、当日発表される食前酒を作成すること。
- A5 作業態度・身だしなみ・衛生観念・タイムオーバー (減点あり)
- * A3 ~ 5 の競技時間は 11 分

■モジュール B 準決勝

- < Situation >
 - ・ゲスト2名 (1名は仮想) がすでに着席しておりドリンクメニューを持っている。カクテルのオーダーを伺い作成しサービスすること。
 - その後、当日発表される肉料理のデクパーージュを行いサービスすること。
- B1 スタンダードカクテルの作成
 - ・事前に指定されたリストから、当日オーダーされるカクテルを作成し提供すること。
- B2 魚料理のフィルタージュ (真鯛または舌平目)
 - ・当日オーダーされる魚料理 (全選手共通) を基本に沿ってフィルタージュを行い、提供すること。
 - ・料理の説明等を含め、ゲストとコミュニケーションをとりながら作業を進めること。
 - ・一尾をゲスト 2 名分、2 皿に盛り付けて提供すること。
 - ・ソースをイギリス式でサービスすること。
- B3 作業態度・衛生観念・タイムオーバー (減点あり)
- B4 口頭試問 2 問 (当日発表される食材、カクテルについて)
- *競技時間は 12 分

■モジュール C 決勝

- < Situation >
 - ・ゲスト2名はすでに着席しておりワインリストを持っている。ワインのオーダーを伺いサービスすること。
 - その後、当日発表されるメイン料理をデクパーージュしサービスすること。
 - ゲストは時間がない設定。メインのデクパーージュ後、当日発表されるデザートを作成しサービスすること。
- C1 ワインのサービス (スパークリングワイン、白ワイン、赤ワインのいずれか)
 - ・当日オーダーされるワイン (全選手共通) をサービスすること。
- C2 肉料理のデクパーージュ (若鶏・鴨・仔羊のラック・シャトーブリアンのいずれか)
 - ・当日オーダーされたメインディッシュ (全選手共通) を、2 名のゲストに基本を遵守しデクパーージュを行い提供すること。
 - ・ソースをイギリス式でサービスすること。
- C3 フランベ (クレープ、チェリー、バナナのいずれか)
 - ・当日オーダーされたフランベデザート (全選手共通) を、2 名のゲストへ基本に沿った手順でサービスする事。
- C4 作業態度・衛生観念・タイムオーバー (減点あり)
- C5 口頭試問 3 問 (当日発表される食材、ワインについて伺います)
- C6 1分間スピーチ (レストランサービスにおける教育プログラムの重要性和効果とは?)
- *競技時間は 20 分

厳正な審査の結果、カレッジ部門では伊波 このか選手(沖縄職業能力開発大学校 所属)、ヤングプロフェッショナル部門では、城間 春菜選手(HOTEL PLUMM 所属)が金賞・厚生労働大臣賞に輝きその栄誉を手に入れました。



カレッジ部門		
厚生労働大臣賞 金賞	伊波 このか	沖縄職業能力開発大学校
銀賞	遠藤 温	wish 国際ホテル・ブライダル専門学校
銅賞	長谷川 夏紀	wish 国際ホテル・ブライダル専門学校
敢闘賞	上岡 亜弥	大阪外国語・ホテル・エアライン専門学校



ヤングプロフェッショナル部門		
厚生労働大臣賞 金賞	城間 春菜	HOTEL PLUMM
銀賞	NONG THE VU	パレスホテル東京
銅賞	横田 龍矢	パレスホテル東京
敢闘賞	浦 瑞穂	アニヴェルセルみなとみらい横浜

*敬称略

カレッジ部門 厚生労働大臣賞・金賞受賞 伊波 このか(いは このか)氏コメント



初めに、HRS サービスコンクールを開催、運営してくださった日本ホテル・レストランサービス技能協会の皆様に感謝を申し上げます。また、このコンクールで金賞並びに厚生労働大臣賞を受賞できたことを大変嬉しく思います。私は第62回技能五輪全国大会にも出場し、その頃から「笑顔」でサービスをすることが課題でありました。今大会では今までで一番笑顔で、楽しみながらサービスをすることができたと感じております。それと同時に、状況に合わせた対応するという新しい課題も見つかりました。今後は課題を改善しながら、より良いサービスを目指したいです。このような結果を頂けたのは、技能五輪大会から指導をしてくださった先生方はもちろん、外部講師や応援してくれた友人・家族など多くのサポートがあったからです。これからも、周りへの感謝の気持ちを忘れず、常に高い目標を持ち、挑戦し続けていきたいです。4月からは社会人になりますが、この経験を活かし、多くのお客様に思い出を提供していきたいと思っています。

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 城間 春菜(しろま はるな)氏コメント



この度は素晴らしい賞をいただき、誠にありがとうございました。
私は家庭を持ちながらこのコンクールに挑戦し、育児と仕事の両立に苦労しながらも周囲のサポートのおかげで優勝を果たすことができました。この経験を通じて、私のように働く女性が更に活躍できる場を広げることができればと思っています。
今後も自分の技術を磨き続け、技能グランプリなどの大会にも挑戦していきたいと考えています。応援してくださった皆様には心より感謝申し上げますとともに、これからも前進し続ける姿をお見せできるよう努力してまいります。

また、今大会の採点集計作業時間をお借りし、2024年9月にフランス・リヨンで開催されたWorldSkills 2024Lyonの日本代表二階堂 友美氏と、当コンクールの審査委員も務めるWorldSkills 2024Lyonのエキスパート細野 晃一氏と指導員である神藤優斗氏に登壇いただき、出場報告会を行わせていただきました。(二階堂氏は5大会ぶりに入賞を獲得。詳細は本誌52ページをご覧ください)HRS サービスコンクール優勝から世界の舞台に駆け上がった二階堂氏の活躍もあり、今回のHRS サービスコンクール19回大会からは、国際大会に続く「技能五輪全国大会」への出場枠をHRS 推薦として主催者からいただくことが叶いました。今回エントリー時に推薦の可否を確認したところ、技能五輪出場規定である23歳以下の該当選手のほとんどが推薦を希望。競技結果を精査し、2026年10月に開催される技能五輪全国大会に2名エントリーされます。HRS サービスコンクールをステップに、世界のステージへ続く道もここに整いました。出場された全選手にも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ので、結果を参考に更に技術に磨きを掛け、進路や職場でご活躍いただき、第20回大会や技能グランプリ、技能五輪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。



第19回大会の出場選手

カレッジ部門	
氏名	所属
碓谷 涼夏	秋田コア ビジネスカレッジ
伊波 このか	沖縄職業能力開発大学校
乙田 果音	専門学校日本ホテルスクール
遠藤 温	国際ホテル・ブライダル専門学校
上岡 亜弥	大阪外国語・ホテル・エアライン専門学校
時田 瑠瑛	鹿児島ホテル短期大学校
本間 星那	秋田コア ビジネスカレッジ
福原 綾音	国際マルチビジネス専門学校
山城 彩夏	沖縄職業能力開発大学校
川原 こころ	専門学校日本ホテルスクール
長谷川 夏紀	国際ホテル・ブライダル専門学校
川口 紫麻	大阪外国語・ホテル・エアライン専門学校
牧迫 莉世	鹿児島ホテル短期大学校

ヤングプロフェッショナル部門	
氏名	所属
武藤 達哉	帝国ホテル東京
浦 瑞穂	アニヴェルセル みなとみらい横浜
NONG THE VU	パレスホテル東京

篠原 将吾	名古屋マリオットアソシアホテル
西川 祐香	ホテルニューオータニ東京
山田 拓海	ホテルアソシア高山リゾート
塚田 悠月	SHIROYAMA HOTEL Kagoshima
伊藤 真人	ミリアルリゾートホテルズ
城間 春菜	HOTEL PLUMM
金内 茜	富士屋ホテル
竹村 菜央	ホテルアソシア静岡
久原 萌	ホテルニューオータニ東京
佐藤 達哉	びわ湖大津プリンスホテル
児倉 隼	五島リゾート ray by 温故知新
野坂 帆南未	ホテルアソシア豊橋
山田 翔馬	帝国ホテル東京
横田 龍矢	パレスホテル東京
渡邊 睦史	名古屋マリオットアソシアホテル
若井 杏奈	ホテルアソシア高山リゾート
飯田 マリア	ミリアルリゾートホテルズ
粕谷 航也	ホテルアソシア静岡
秋廣 唯	SHIROYAMA HOTEL Kagoshima
渡邊 裕介	富士屋ホテル
松尾 陽	トゥールダルジャン東京

*敬称略・エントリー No. 順



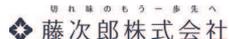
最後になりましたが、会場をご用意いただきました運営スタッフの皆様、後援、協賛企業の皆様、選手を支援いただきました学校、所属企業の皆様、ご来場いただきました皆様方に誌面を借りましてお礼申し上げます。

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 株式会社観光経済新聞社 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：アサヒビール株式会社 キリンビール株式会社 株式会社YELL ネスレ・ネスプレッソ株式会社 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 サッポロビール株式会社 サントリー株式会社
中沢乳業株式会社 株式会社中尾アルミ製作所 メルシャン株式会社 株式会社ジップ



日本金属洋食器工業組合



2025年3月