

# 技能グランプリ 活動報告



## 技能グランプリレストランサービス職種 主査 野尻 誠(のじり まこと)

隔年で開催される技能グランプリは、中央職業能力開発協会(JAVADA)が主催しHRSが運営を行う1級レストランサービス技能士を対象とした熟練技能士日本一を決定する全国大会です。今年がその開催年にあたり、2026年2月27日(金)～3月2日(月)にインテックス大阪をメイン会場として開催されました。レストランサービス職種は2月28日(土)に競技を実施し、熟練された知識と技能を披露していただきました。大阪での技能グランプリ開催は今回が初めてであり、国内最大級の会場が準備されました。次回は2028年2月に東京大会としての開催が予定されています。是非、自身の目標として出場していただき、さらなる技術の向上、研鑽につなげ、現場のレストランに於いて活かしていただければと思います。皆様からのエントリーをお待ちしております。

## 第33回「技能グランプリ」(2025年度委員)(敬称略)

|      |        |                      |
|------|--------|----------------------|
| 主査   | 野尻 誠   | 帝国ホテル東京              |
| 競技委員 | 大澤 守   | ザ・プリンスパークタワー東京       |
|      | 森山 明   | ホテルオークラ東京            |
|      | 細野 晃一  | シャインズ                |
|      | 山本 晃平  | パレスホテル               |
|      | 山本 文太  | 大手町タワーリゾート アマン東京     |
|      | 木下 稔也  | グランドメルキュール琵琶湖リゾート&スパ |
|      | 瀬川 祥史  | 神戸ポートピアホテル           |
|      | 清水 竣馬  | 帝国ホテル東京              |
| 補佐員  | 坂倉 大輔  | 京王プラザホテル             |
|      | 安井 文武  | 名古屋観光ホテル             |
|      | 菊池 弘喜  | スフォルゼスト              |
|      | 宮本 大介  | ホテル椿山荘東京             |
|      | 山本 悠介  | インターコンチネンタル札幌        |
|      | 川喜多 賢治 | ホテル阪急インターナショナル       |
|      | 藤井 孝直  | ホテル阪急インターナショナル       |
|      | 川上 元久  | レストランモア              |
|      | 福井 晃   | 日本ホテル・レストランサービス技能協会  |
| 運営委員 | 井上 裕司  | 日本ホテル・レストランサービス技能協会  |

# 第33回技能グランプリ開催報告

2026年2月28日(土)、インテックス大阪を会場に「第33回技能グランプリ」を開催しました。大阪では初の技能グランプリ開催となり、地元料飲・宿泊業界関係者からの注目も集め、多くの方にご観戦いただきました。

「技能グランプリ」とは、特級、1級及び単一等級技能士の一層の技能向上を図るとともに、その地位の向上と技能尊重気運の醸成に資することを目的とし、厚生労働省、中央職業能力開発協会、一般社団法人全国技能士会連合会の主催のコンペティションで、HRSはレストランサービス職種の運営、審査を担当しています。

同大会は1981年度に第1回大会を開催し、第22回大会から隔年での開催、レストランサービス職種は2004年度第23回大会から競技を実施しています。

出場選手は都道府県を代表する選手として出場し、今大会の本戦では9名(3名欠場)の1級レストランサービス技能士が、熟練技能士の日本一を目指し課題に取り組みました。



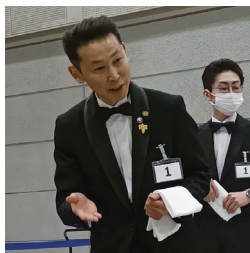
関西地区技能検定委員、HRS会員の皆様にもコミ役、客役はじめ運営にご協力をいただきました。

課題は、4つのmoduleで構成され、moduleAでは、英語でのオーダーテイクを含む、サービスパーソンに必要な基礎知識を問う筆記試験を行い、moduleBとして飲料ブラインドテイスティング、moduleCにスタンダードカクテル2種の作成、moduleDでは、各選手にコミ・ドランを配置し、ゲスト客役とホスト役審査委員が客席に着席する実際のレストランさながらの環境で、課題となるミザンプラス・テーブルセッティング、グリーティング、スパークリングワインとパンのサービス、赤ワインのデカンタージュ、オードブルのサービス、鴨のローストのデクバージュ、フランベデザートサービスを課題に競技が行われました。

## <出場選手>

| エントリーNo. | 氏 名    | 都道府県 | 所 属 先     |
|----------|--------|------|-----------|
| 1        | 田島 史雄  | 東京都  | 上野精養軒 グリル |
| 2        | 嶋末 小由紀 | 東京都  | 帝国ホテル東京   |
| 3        | 鈴木 健   | 東京都  | 東京ドームホテル  |
| 4        | 藤本 駿司  | 東京都  | パレスホテル東京  |
| 5        | 一坪 紀行  | 東京都  | ホテルオークラ東京 |
| 6        | 辻 秀介   | 神奈川県 | 久右衛門邸     |
| 7        | 可児 隆生  | 岐阜県  | 水明館       |
| 10       | 桑江 和行  | 大分県  | リゾーピア別府   |
| 11       | 大城 萌   | 沖縄県  | ワイズリゾート沖縄 |

敬称略



エントリーNo. 1 田島選手



エントリーNo. 2 嶋末選手



エントリーNo. 3 鈴木選手



エントリーNo. 4 藤本選手



エントリーNo. 5 一坪選手



エントリーNo. 6 辻選手



エントリーNo. 7 可児選手



エントリーNo. 10 桑江選手



エントリーNo. 11 大城選手

厳正なる審査の結果、今大会では、女性として初めて嶋末小由紀選手(東京都代表、帝国ホテル東京所属)が厚生労働大臣賞・金賞を受賞、同一所属先から初の連覇、史上2人目の技能五輪全国大会との2冠達成と、メモリアルな大会結果となりました。

#### 厚生労働大臣賞・金賞 嶋末 小由紀 (しますえ こゆき) 氏 コメント

この度は、厚生労働大臣賞ならびに金賞頂戴し、誠にありがとうございます。10年前、第53回技能五輪全国大会のレストランサービス職種に出場した際、技能グランプリは私にとって遠い憧れの舞台でした。

レストランサービスの奥深さに魅了され、さらに学びたいという一心で上京し、日々の営業の中で経験を積んでまいりました。そして今回、この舞台に立つ機会をいただけたことを光栄に思っています。

練習には苦労もありましたが「コンクールは日常の延長にある」という上司の教えのもと、日々の営業と同じ気持ちで臨んでまいりました。

結果の如何にかかわらず、妥協のないサービスを表現することを目指した結果、「金賞」という最高の結果いただけたことを心より嬉しく思います。

これまで支えていただいた方々の温かい応援が何よりの大きな力になりました。この経験を糧に、今後もレストランサービスの魅力を伝え、業界の発展に微力ながら尽力してまいります。



#### <金賞・厚生労働大臣賞>

嶋末 小由紀

(東京都) 帝国ホテル東京

#### <銀賞>

藤本 駿司

(東京都) パレスホテル東京

#### <敢闘賞>

田島 史雄

(東京都) 上野精養軒 グリル

一坪 紀行

(東京都) ホテルオークラ東京

辻 秀介

(神奈川県) 久右衛門邸

次回、第34回技能グランプリは、2028年2月に東京大会として、有明GYM-EX・有明アリーナをメイン会場(レストランサービス職種は近郊ホテルでの開催予定)に開催を予定しています。

エントリー資格は、1級レストランサービス技能士の資格取得者となりますが、応募の締切は、レストランサービス技能検定合格発表前になりますので、2026年度以前に1級レストランサービス技能士の資格を取得した方が対象となります。

昨年度は、レストランサービス技能検定の受検資格が引き下がり、例年より多くの方に1級レストランサービス技能士をご受検いただきました。本年度、2026年度も例年を上回る受検申請者数が見込まれています。

1級を取得した際には、その先の目標のひとつとして、このコンペティションを活用いただければと存じます。

次回第34回技能グランプリ・東京大会の詳細は、2027年夏頃の公表を予定しています。皆様からのエントリーを心よりお待ちしております。