

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)

2026年2月19日(木)、東京ビッグサイトのHCJ国際ホテル・レストランショー内特設ステージにて、第20回「HRS サービスコンクール」が開催されました。本大会には、カレッジ部門16名、ヤングプロフェッショナル部門27名、合計43名の選手が参加し、それぞれが卓越したパフォーマンスを披露しました。

今大会より技術審査に、日本ホテルバーメンズ協会様、日本ソムリエ協会様、チーズプロフェッショナル協会様、一次のレポート審査では観光経済新聞社様の協力のもと、専門的な知識と視点を取り入れ行うことができました。また、女性審査員も加わることで、多角的かつ公平な評価が実現しました。特に今年は、新たな課題として「チーズと食後酒」のペアリングが取り入れられ、実践的な内容に挑戦する場となりました。

選手たちは、レストランサービスの高度な技術を駆使し、競技を通じてその成長を感じさせる素晴らしい大会となりました。このコンクールを足掛かりに、技能五輪全国大会や、2028年に日本で開催される技能五輪国際大会を目指してさらに技術を磨いていくことが期待されます。また、国家資格「1級レストランサービス技能検定」の合格者を対象とした全国大会、技能グランプリを目指していただければ幸いです。

選手たちのさらなる成長と活躍に期待しております。

第20回「HRSサービスコンクール」2026(2025年度委員)(敬称略)

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	ザ・プリンスパークタワー東京
審査委員	野尻 誠	帝国ホテル東京
	細野 晃一	シャインズ
	山本 晃平	パレスホテル東京
	坂倉 大輔	京王プラザホテル
	清水 竣馬	帝国ホテル東京
	藤本 駿司	パレスホテル東京
	鈴木 千佳	第12回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 春奈	HOTEL PLUMM 横浜
特別審査員	江口 英一	観光経済新聞社 kankokeizai.com 編集長
	高野 勝矢	日本ホテルバーメンズ協会 副会長
	上野 文一	日本ソムリエ協会 会長
	加古 美由紀	チーズプロフェッショナル協会 常務理事
運営委員(司会)	川上 元久	レストランモア
	尾本 友里恵	東京ドームホテル
運営委員	菊池 弘喜	スフォルゼスト
	和田 匠平	スフォルゼスト
	宮本 大介	ホテル椿山荘東京
	小泉 文生	ホテル椿山荘東京
	赤野 和弘	グレイスリー新宿
	青木 拓人	GRACE
	関口 建男	fawei.chinese
	鈴木 健	東京ドームホテル

第20回「HRSサービスコンクール」2026開催報告

2026年2月19日(木)に、第20回「HRSサービスコンクール」2026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、東京都他、HRS 友好9団体からの後援、18企業の協賛を受け開催。まさに官公庁と料飲業界を挙げての「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。各部門の最も優秀な選手には厚生労働大臣賞が贈られます。

今大会では、一次審査(レポート審査)を通過したカレッジ部門16選手と、ヤングプロフェッショナル部門27選手の合計43選手が参加しました。

また、昨年同様に一次審査の特別審査を担当いただいた観光経済新聞社 kankokeizai.com・江口英一編集長に続き、今回からは日本ホテルパーメンズ協会・高野勝矢副会長、日本ソムリエ協会・上野文一会長、チーズプロフェッショナル協会・加古美由紀常務理事に実技競技の特別審査員として参加いただき、より専門的知見での審査の実施と、これまでの両部門厚生労働大臣賞・金賞、銀賞、銅賞、敢闘賞の他、ベストレポート賞(一次審査対象)とベストパフォーマンス賞(カクテル審査)を新設し多角的な評価軸を導入し、ベストレポート賞に於いては、受賞者のレポートをkankokeizai.com(観光経済新聞)でご掲載をいただくなど、第20回という節目を迎え、「若手サービス技能者の最高峰を決定するプラットフォーム」としての機能を一段と強化しました。

ほぼ一日掛かりで行われるこの競技会は、会場開門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基礎知識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本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上位8名が準決勝に、そしてその上位3名が決勝に進み競技が行われました。



左から日本ソムリエ協会・加藤様、観光経済新聞社・江口様、HRS会長森本、日本ソムリエ協会・上野会長、日本ホテルパーメンズ協会・高野副会長と庄司専務理事、日本チーズプロフェッショナル協会・加古常務理事

<今大会の競技課題>

カレッジ部門

■本選

(筆記試験)・レストランサービス技能検定 2 級 3 級過去問題・料飲サービスにおける時事問題・英語問題(オーダーテイク)
(実技課題)・当日発表されるスタンダードカクテルの作成・指定された盛り付けでのフルーツカッティング

■決勝

・真鯛のフィルタージュ・チェリージュビレの作成・口頭試問

ヤングプロフェッショナル部門

■本選

(筆記試験)・レストランサービス技能検定 2 級 3 級過去問題・料飲サービスにおける時事問題・英語問題(オーダーテイク)
(実技課題)・当日発表されるスタンダードカクテルの作成・指定された盛り付けでのフルーツカッティング

■準決勝

・白ワインの抜栓とサービス(6名分注ぎ2名分サービス)・当日オーダーされる魚料理(今回は真鯛)のフィルタージュ・口頭試問

■決勝

・当日オーダーされる肉料理(今回は鴨)のデクパージュ(2名分)・チーズと食後酒のサービス・口頭試問

厳正な審査の結果、カレッジ部門では宮崎優菜選手(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、原口奈々来選手(帝國ホテル東京 所属)が厚生労働大臣賞・金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・金賞受賞 宮崎 優菜 氏(みやざき ゆうな)コメント



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、心より感謝申し上げます。またこの度、厚生労働大臣賞・金賞という大変名誉ある賞をいただくことができ大変光栄に思っております。私はこれまで、技能五輪全国大会への出場などを通して技術向上に励んできました。一つひとつの動きや周囲の状況を見ながらその場で考え判断し行動することに全力を注いでいました。その中でも、自分らしさを忘れず笑顔でサービスができたことは、大きな成長だと感じております。同時に、より柔軟で的確な対応力を身につける必要性も実感しました。今回見つかった課題と向き合い、今後さらに技術と人間力の両面を高めていきます。このような結果をいただけたのは、ご指導くださった先生方をはじめ、共に努力してきた仲間、友人、先輩方のおかげです。多くの支えがあったからこそ、最後までやり抜くことができました。4月からは社会人として新たな一歩を踏み出します。これまでの経験を活かし感謝の気持ちを忘れず、お客様に安心と感動を届けられるサービスパーソンを目指して努力してまいります。

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 原口 奈々来 氏(はらぐち ななら)コメント



5年間挑戦し続けた「HRS サービスコンクール」において、この度、念願の金賞をいただくことができました。これまで根気強くご指導いただいた職場の先輩方、そして学生時代に基礎をご指導いただいた先生方のおかげで目標としていた厚生労働大臣賞・金賞を受賞することができました。心より感謝申し上げます。

コンクールを通じ、日々の業務では得ることのできない多くのことを学ぶことができました。結果はもちろん大切ですが、そこに至るまでの過程が、私にとって何よりの宝物です。今まで積み重ねてきたことを一つも無駄にすることなく、今回のHRS サービスコンクールで発揮することができました。

今後はこの経験を現場のサービスに還元し、目の前のお客様と真摯に向き合い続けることが、支えていただいた皆様への恩返しであると考えております。

結果に満足することなく、日々の業務の中にある小さな学びや発見を大切にしながら、自分らしく誠実に精進してまいります。

この度は素敵な機会をありがとうございました。今後ともご指導ご鞭撻のほど、何卒よろしくお願い申し上げます。

カレッジ部門受賞者

厚生労働大臣賞 金 賞	宮崎 優菜	沖縄職業能力開発大学校
銀 賞	葛本 美沙	大阪外国語・ホテル・エアライン専門学校
銅 賞	手束 奈稀	東京ホテル・観光&ホスピタリティ専門学校
敢闘賞	中岡 薫音	大阪外国語・ホテル・エアライン専門学校
ベストレポート賞	佐藤 亜美	国際ホテル・ブライダル専門学校
ベストパフォーマンス賞	武田 ゆず	国際マルチビジネス専門学校
最優秀学校賞	沖縄職業能力開発大学校	



左から葛本選手、宮崎選手、手束選手

ヤングプロフェッショナル部門受賞者

厚生労働大臣賞 金 賞	原口 奈々来	帝国ホテル東京
銀 賞	篠原 将吾	名古屋マリオットアソシアホテル
銅 賞	岩下 海斗	京王プラザホテル
敢闘賞	伊藤 寛人	ミリアルリゾートホテルズ
ベストレポート賞	児倉 隼	瀬戸内リゾート青丘 by 温故知新
ベストパフォーマンス賞	岩下 海斗	京王プラザホテル
最優秀企業賞	帝国ホテル東京	



左から岩下選手、原口選手、篠原選手

また、今大会からも2026年12月にAichiskyEXPOで開催される「技能五輪全国大会」へ、HRS 推薦選手として2選手を選抜し出場手続きを行いました。今回も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し、HRS サービスコンクールから技能五輪全国大会及び、2028年に日本(愛知県)で開催となる技能五輪国際大会(WorldSkills Competition)へと、世界に続くステップ、ステージとしての認知が、より明確なものになりました。

今大会に出場された全選手には、全国を代表し本選ステージに登壇した証として出場証明が贈られ、大会終了後には個々の採点レポートを送らせていただきました。同じ志を持ち、同じステージのもと出会えた仲間との交流を糧に、技術に磨きを掛け、進路や職場で更にご活躍いただくことで、所属先や業界へ還元いただけることを願っております。

第20回大会の出場選手 *敬称略

エントリー ナンバー	カレッジ部門	
	氏 名	所 属
1	柴田 希々果	秋田コア ビジネスカレッジ
2	網藤 葉子	キャスウェル外語エアライン・ホテル&ブライダル専門学校
3	武田 ゆず	国際マルチビジネス専門学校
4	元山 陽菜	鹿児島ホテル短期大学校
5	松澤 七星	国際ホテル・ブライダル専門学校
6	宮崎 優菜	沖縄職業能力開発大学校
7	葛本 美沙	大阪外国語・ホテル・エアライン専門学校
8	邊 嶺音	東京ホテル・観光&ホスピタリティ専門学校
9	中津 拓也	専門学校日本ホテルスクール
10	武藤 百花	秋田コア ビジネスカレッジ
11	迫中 暉	鹿児島ホテル短期大学校
12	中野 梨々花	沖縄職業能力開発大学校
13	佐藤 亜美	国際ホテル・ブライダル専門学校
14	中岡 薫音	大阪外国語・ホテル・エアライン専門学校
15	手束 菜稀	東京ホテル・観光&ホスピタリティ専門学校
16	古谷 桜子	専門学校日本ホテルスクール

エントリー ナンバー	ヤングプロフェッショナル部門	
	氏 名	所 属
20	加藤 杏奈	ホテルアソシア高山リゾート
21	秋廣 洸太郎	SHIROYAMA HOTEL kagoshima
22	大木 瑠也	パレスホテル東京

23	岩下 海斗	京王プラザホテル
24	篠原 将吾	名古屋マリオットアソシアホテル
25	西川 祐香	ホテルニュー・オータニ（東京）
26	渡邊 裕介	富士屋ホテル
27	伊藤 寛人	ミリアルリゾートホテルズ
28	竹村 菜央	ホテルアソシア静岡
29	児倉 隼	瀬戸内リゾート青風 by 温故知新
30	鈴木 響介	帝国ホテル東京
31	高津 直也	Dominique Bouchet Tokyo
32	内山 楓梨	名古屋マリオットアソシアホテル
33	中村 めぐみ	ホテル椿山荘東京
34	秋廣 唯	ザ・ピークプレミアムテラス
35	村井 俊太郎	ホテルオークラ東京
36	朝喜 彩奈	GRACE Re: Journal
37	粕谷 航也	ホテルアソシア静岡
38	里 玲良	リーガロイヤルホテル大阪
39	平山 愛	SHIROYAMA HOTEL kagoshima
40	松尾 陽	ホテルニュー・オータニ（東京）
41	原口 奈々来	帝国ホテル東京
42	橘田 裕介	箱根小涌園 天悠
43	NONG THE VU	パレスホテル東京
44	風間 翔也	京王プラザホテル
45	金内 茜	富士屋ホテル
46	山田 翔馬	帝国ホテル京都



次の「HRS サービスコンクール」は2027年3月18日(木)に、21回目の大会として東京ビックサイトで開催を予定しています。会場で選手はじめ、料飲関係者の皆さまと一緒できることを楽しみにしています！

ゴールドスポンサー：スフォルゼスト



シルバースポンサー：アサヒビール



スポンサー：キリンビール



後援：厚生労働省 東京都 日本ホテル協会 日本旅館協会 国際観光日本レストラン協会 日本ホテルバーメンス協会
チーズプロフェッショナル協会 日本ソムリエ協会 観光経済新聞社 オータパブリケーションズ 職業訓練教材研究会

協賛：サッポロビール サントリー メルシャン ツヴィーゼル・フォルテッサ・ジャパン 藤次郎 YELL ネスレ・ネスプレッソ
中尾アルミ製作所 日本金属洋食器工業組合 中沢乳業 とさしらぎく・仙頭酒造場 NIGITA 株式会社ジップ

