



2026年2月18日

株式会社ディアーズ・ブレイン

### **全国から志高き料理人が集結！「第12回ひろしまシェフ・コンクール」にて 弊社キッチンキャスト 小林未菜美がグランプリ（成績優秀者1位）を受賞 ～広島県の食文化を担う若手技術者の登竜門、日本を代表する巨匠らが認めた最高の一皿～**

株式会社ディアーズ・ブレイン（本社 東京都港区、代表取締役 小岸弘和、以下当社）が運営する「ザ・リバーサイドテラス広島ツリースクエア（広島県広島市）」のキッチンキャスト、小林 未菜美（こばやし みなみ）は、広島県が主催する「第12回ひろしまシェフ・コンクール」に出場し、全国から集まった若手実力派料理人の中から、見事グランプリ（成績優秀者1位）に選出されましたことをお知らせいたします。

#### **■「ひろしまシェフ・コンクール」とは**

本コンクールは、広島県および料理人コンクール実行委員会が主催し、広島県の食文化の発展とブランドイメージ向上、そして次世代を担う若手料理人の育成を目的とした、非常に格式高い大会です。

40歳以下の若手料理人を対象とし、広島県内のみならず全国各地から「将来、広島県の食を支えたい」という強い志を持った精鋭たちが集まります。審査員には、日本人初のミシュランツ星シェフである中村勝宏氏（日本ホテル株式会社）や吉野建氏（タテルヨシノ）をはじめ、フランス料理界・日本料理界を牽引するトップシェフたちが名を連ねます。厳しい書類審査・面接審査を通過したファイナリストが、2026年2月10日に開催された実技審査（厨房審査・試食審査）に臨みました。

HP : <https://www.pref.hiroshima.lg.jp/soshiki/78/ryourinin2025.html>

#### **■受賞の背景：広島県の「テロワール」への深い理解と技術**

小林は初出場ながら、本コンクールの趣旨である「広島県産食材の活用」を深く追求。指定課題である比婆牛のモモ肉や、瀬戸内の鯖、安芸津じゃがいも、瀬戸内レモンといった地産食材を鮮やかに一皿へと昇華させました。

##### **【受賞メニュー】**

魚料理：瀬戸内鯖のロースト 柿と蕪のタルタル 3種のピュレと広島県のテロワール

肉料理：比婆牛の塩釜焼き 広島県産きのこと安芸津じゃがいも 瀬戸内レモンのアクセント

身だしなみや調理作法を問われる「厨房審査」、そして味や盛り付け、季節感を問われる「試食審査」の双方において高い評価を獲得し、全国のライバルたちと切磋琢磨する中で、栄えある1位（グランプリ）に輝きました。

## ■グランプリ受賞作品

左：瀬戸内鰯のロースト 柿と蕪のタルタル 3種のピュレと広島の特ロワール

右：比婆牛の塩釜焼き 広島県産きのこと安芸津じゃがいも 瀬戸内レモンのアクセント



## ■受賞者：小林未菜美のコメント

入社5年目を迎え、自分の現在地を確認したいという思いから、全国の素晴らしい料理人が集うこのコンクールに挑戦しました。憧れの巨匠の方々に審査いただける貴重な機会に緊張もありましたが、広島の食材の豊かさを一皿で表現することに全力を注ぎました。今回の受賞は、日頃から支えてくれるチームの協力があったからこそです。この経験を糧に、今後も料理の背景やコンセプトも表現できる料理人に成長できるよう取り組んでまいります。



(経歴)

2021年3月：大阪調理製菓専門学校 ecole UMEDA 卒業

2021年4月：株式会社ディアーズ・ブレイン入社、グレイスヒル・オーシャンテラス（鹿児島）配属

2022年9月：KOTOWA奈良公園 Premium View（奈良）配属

2023年2月：ザ・リバーサイドテラス広島ツリーズスクエア（広島）配属

2026年2月：「第12回ひろしまシェフ・コンクール」にて成績優秀者 第1位（グランプリ）を受賞

## ■成長を支える当社の「社外コンテスト参加サポート制度」

当社では若手キャストが自身の技術を社外の舞台で試し、研鑽を積むことを奨励しています。本制度では、コンテストへの参加費、技術向上のための試作および本番の食材費、さらには会場までの移動交通費の全額を会社が補助しています。こうした全面的なバックアップ体制により、日々の業務に留まらない自己研鑽の場を創出し、小林のような高い意欲を持つ次世代の技術者を今後も育成してまいります。そして、地域食材を活かした食文化のさらなる発展に寄与し、お客様へさらなる感動をお届けすることを目指します。

## ■株式会社ディアーズ・ブレイン

設 立：2001年6月

本社所在地：東京都港区芝公園2-6-3 芝公園フロントタワー13F

代 表 者：小岸弘和

拠 点：大阪オフィス／御成門オフィス

施 設：全国に25店舗展開

### <新潟県>

FORTUNE IN THE TERRACE

<https://www.dearswedding.jp/fortune-in-the-terrace/>

### <栃木県>

ヒルズスイーツ宇都宮ブリーズテラス

<https://www.dearswedding.jp/hills-sweets/>

ブランレヴュー宇都宮アクアテラス

<https://www.dearswedding.jp/blancrevue/>

モアフィール宇都宮プライベートガーデン

<https://www.dearswedding.jp/morefeel/>

エヴァウイン小山プレミアムスイーツ

<https://www.dearswedding.jp/everwin/>

### <群馬県>

ザ・リーヴス プレミアムテラス

<https://www.dearswedding.jp/the-leaves/>

### <茨城県>

フェアブルーム水戸アメイジングステージ

<https://www.dearswedding.jp/fairbloom/>

ディアステージつくばフォレストテラス

<https://www.dearswedding.jp/dearstage/>

麗風つくば シーズンズテラス

<https://www.dearswedding.jp/ray-fuu/>

### <千葉県>

THE MEETS MARINA TERRACE

<https://www.dearswedding.jp/the-meets/>

THE SURF OCEAN TERRACE

<https://www.dearswedding.jp/the-surf/>

### <神奈川県>

KOTOWA 鎌倉 鶴ヶ岡会館

<https://www.dearswedding.jp/tsurugaoka-kaikan/>

### <京都府>

KOTOWA 京都 八坂

<https://www.dearswedding.jp/kotowa-kyoto-yasaka/>

KOTOWA 京都 中村楼

<https://www.dearswedding.jp/kotowa-kyoto-nakamuraro/>

### <大阪府>

The 33 Sense of Wedding

<https://www.dearswedding.jp/the-33/>

### <奈良県>

KOTOWA 奈良公園 Premium View

<https://www.dearswedding.jp/kotowa-narakouen-premiumview/>

### <広島県>

ザ・リバーサイドテラス広島ツリースクエア

<https://www.dearswedding.jp/riverside-terrace>

### <福岡県>

カピアーノ福岡

<http://www.canoviano-f.jp/>

### <佐賀県>

ブリーズレイ・プライベートテラス

<https://www.dearswedding.jp/breezeray/>

アクアデビュー佐賀スイートテラス

<https://www.dearswedding.jp/aquadebut/>

### <熊本県>

翠楓シーズンズテラス

<https://www.dearswedding.jp/suifu>

### <鹿児島県>

グレイスヒル・オーシャンテラス

<https://www.dearswedding.jp/gracehill/>

ザ・ピーク プレミアムテラス

<https://www.dearswedding.jp/peak-premium/>

THE BAYSUITE SAKURAJIMA TERRACE

<https://www.dearswedding.jp/baysuite-sakurajima/>

### <沖縄県>

THE SURF SEASIDE SCENE MIYAKOJIMA

<https://www.surfmiyakojima.smtk.jp/>

事 業：ハウスウェディング事業、ドレス事業、レストラン事業、フォト事業、コンサルティング事業

MICE事業、アライアンス事業

公式サイト：<https://www.dearsbrain.jp/>

### <本件に関するメディアからの問い合わせ>

株式会社ディアーズ・ブレインホールディングス

グループ経営戦略本部 経営企画部 推進グループ 福永

Mobile：070-7782-5790／Mail：press@dearsbrain.jp