

「おいしい！広島×JAL“現代の名工・至福の午餐会” を当てよう!!キャンペーン」を実施します

～「おいしい！広島プロジェクト」と広島の食の魅力を発信～



広島県(県知事:湯崎 英彦)と日本航空株式会社(本社:東京都品川区、代表取締役社長:鳥取 三津子、以下JAL)は、広島県が推進する広島の多彩な食資産を磨き、その魅力を発信する「おいしい！広島^(※1)」プロジェクトの一環として、認知度向上と広島を訪れる機会の創出を目指す目的で、このたび本プロジェクトと協働し、「おいしい！広島×JAL“現代の名工・至福の午餐会”を当てよう!!キャンペーン」を実施します。

本キャンペーンは対象期間中に応募資格を満たし、ご応募いただいたお客さまの中から抽選で、卓越した技能者表彰(厚生労働大臣表彰「現代の名工」)を受賞し、長年にわたり「ひろしま料理人コンクール^(※2)」の審査員を務める勇崎 元浩氏<ル・トリスケル オーナーシェフ>と川村 満氏<庭園と料亭 半べえ 総料理長>のお二人の料理人が手掛ける「現代の名工・至福の午餐会」へのご招待や「おいしい！広島」厳選の特産品をプレゼントします。

【料理人プロフィール】

■勇崎 元浩(ゆうざき もとひろ) <ル・トリスケル オーナーシェフ>



1998年に渡欧し、スイスのルツェルン、ルガノ、フランスのパリのレストランにて修業。2000年に広島市内に「ル・トリスケル」をオープン。2023年5月、G7広島サミット総理夫人主催夕食会を担当。2023年1月、フランスの食文化の普及に功績があった人に贈られる勲章、フランス共和国農事功労章シュヴァリエを受章。2023年11月、厚生労働省 卓越した技能者「現代の名工」を受賞。

■川村 満(かわむら みつる) <庭園と料亭 半べえ 総料理長>



1963年広島県生まれ。「庭園と料亭 半べえ」にて修業。その後、「すっぽん・活魚料理 横綱」料理長、「懐石くずし メインプラス」料理長、「三輪櫻山荘」総料理長などを歴任し、現在、「庭園と料亭 半べえ」総料理長。広島県日本調理技能士会会長、広島調理士紹介所広島樋口社会長代行を務める。2024年11月、厚生労働省 卓越した技能者「現代の名工」を受賞。

- (*1) ひろしまは美味しさの宝庫である」というブランドイメージの向上を目指し、広島ならではの多彩な食の魅力を磨き発信していくことで、広島の食文化の発展的継承につなげていく取り組みです。
- (*2) 2014年から西洋料理、翌年から和食の料理人コンクールを開始し、これまでのコンクールにおける成績優秀者の中には、海外での研修を終えて広島県内で開業された方や、広島県内ホテルの料理長に就任された方等、活躍の場を広げています。
- URL: <https://hiroshima-shokudo.com/article/article-1586/>

【キャンペーン概要】

JALマイレージバンク(JMB)日本地区会員で、キャンペーン期間中、広島空港発着のJALグループの対象便に1回以上ご搭乗の上、ご応募いただいたお客さまの中から抽選でペア3組様に「現代の名工・至福の午餐会」(※)、30名様においしい！広島厳選の特産品をプレゼントします。

- 対象搭乗期間：2025年4月1日(火)～6月30日(月)ご搭乗分
- 応募期間：2025年4月1日(火)～7月11日(金)23:59まで
- 対象路線：JALグループ広島空港発着全路線(広島＝東京(羽田)・広島＝札幌(新千歳))
広島発JL252・JL254いずれかご利用のお客さまは当選確率が2倍となります。
- 対象運賃：JALグループ国内線フライトマイル積算対象全運賃
- 応募方法：下記キャンペーンWebサイトの応募フォームよりお申込みください
- 商品の発送：2025年7月下旬よりキャンペーン専用ページにご登録いただいた住所へ発送予定

※現代の名工・至福の午餐会は、2025年9月21日(日) 正午、OMNIBUS ROASTERS MOTOMACHI HUB STATION(広島県庁舎 前庭内)で行われる予定です。詳細は当選者に通知します。



「現代の名工・至福の午餐会」(イメージ)



厳選の特産品(一例:イメージ)

JALは、これからも地域と連携した魅力の発信を通じ、関係人口創出に取り組んでまいります。

以上