

報道関係者各位

HRS サービスコンクール 2019 在校生が金賞、銅賞、敢闘賞を受賞

全国の専門学校で料飲接客サービスを学ぶ学生が集まる大会で金賞を受賞

専門学校日本ホテルスクール（所在地：東京都中野区 理事長・校長：石塚 勉）昼間部ホテル科2年生中村友海さん（東京都立富士森高校出身）は、ホテル・レストランのプロのサービスパーソンを対象に自身の技能向上とサービスへの意識向上を図ることを目的とした一般社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協会主催「第13回 HRS サービスコンクール 2019」のカレッジ部門で金賞・厚生労働大臣賞を受賞しました。また、銅賞に昼間部1年生ホテル科二関桃さん（土浦日本大学高校〔茨城県〕出身）、敢闘賞に夜間部ホテル科2年生波田野葵さん（福島県立若松商業高校出身）が選ばれました。

このコンクール（カレッジ部門）の応募資格は、全国の専門学校などで料飲接客サービスを学ぶ年齢が25歳以下の学生で、第1次審査である課題レポート「私がめざす“心に残るおもてなし”とは」の書類審査を合格した方です。昨年末、HRS サービスコンクール 2019 出場者を決める全学年を対象とした校内予選「専門学校日本ホテルスクール サービス技能コンテスト『JHS 杯』」を行い、この3名が本大会に学校代表として出場することが決まりました。

今年度から、予選・準決勝・決勝と3段階に分かれて課題が行われ、全国から集まった22名の学生の中から準決勝に出場できる学生が6名、さらに決勝に進出できる学生は3名です。予選の課題は「アボカドとプチトマトのサラダの作成」。学校を代表して出場した3名は見事全員予選を通過し、準決勝に臨みました。準決勝からは、実際にお客様を想定したサービスを行い、審査員であるお客様から質問などもあり、技術に伴い高いサービス知識も求められます。ローストチキン（骨付きの腿肉）のデクパージュと赤ワインサービスが課題の準決勝を中村さんと二関さんは見事勝ち抜き、ノンアルコールカクテルの作成とバナナフランベのグリドンサービスが課題の決勝に進みました。



左から、波田野さん、中村さん、二関さん



金賞を受賞した中村さんの実演



敢闘賞を受賞した波田野さん

お客様（審査委員）を想定してとしてサービスを披露



銅賞を受賞した二関さんの実演

金賞を受賞した中村さんは「このような素敵な機会を頂きありがとうございます。これまで毎日練習を繰り返し、また、多くの先生方がサポートしてくださりこのような結果がいただけだと思います。ありがとうございました」と感想を述べました。

今回の大会で本校を代表して出場した学生は7年連続の入賞を果たし、これまでに金賞を4度受賞しています。HRS サービスコンクールに出場することを目標に入学してくる高校生も少なくありません。これまでに引き継がれていく先輩達の「技術と魂」を大切にし、これからも日々サービス技術の研磨やホスピタリティ精神の向上をめざしていきます。

以上

■この件に関するお問い合わせ

学校法人日本ホテル学院 専門学校日本ホテルスクール

教育部 上野 島田 菊池 広報部 北條

TEL: 03-3362-5001 FAX: 03-3360-6177

URL: <http://www.jhs.ac.jp>