

報道関係者各位

## 料飲接客サービスの全国大会で金賞受賞 第18回 HRS サービスコンクール 2024

ホテル業界で活躍する卒業生と在校生がダブル受賞

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)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18回 HRS サービスコンクール 2024」のカレッジ部門に出場した昼間部ホテル科2年生田中麗さん(東京都立富士森高校出身)が金賞・厚生労働大臣賞を受賞したことを報告いたします。田中さんは昨年の大会で銅賞を受賞しており、2年連続受賞となります。



カレッジ部門出場 金賞受賞の田中さんのサービスの様子

予選: オレンジのカットアップ (写真上)

決勝: 若鶏のローストのデクパージュのサービス (写真下)

このコンクールはカレッジ部門、ヤングプロフェッショナル部門にわかれ、サービス技術の研鑽、意識の向上を目的として開催される競技大会です。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「あなたが考える強いチーム (Team) 作りとは」の書類審査を合格した方です。

昨年 12 月、HRS サービスコンクール 2024 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、金賞を受賞した田中麗さんと昼間部ホテル科 1 年生川原こころさん(埼玉県立草加東高校出身)の 2 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。



カレッジ部門出場 川原さんのサービスの様子

予選：カクテルの作成 (写真左) / キウイカッティング (写真右)

大会は予選・決勝と 2 段階に分かれて課題が行われ、全国から集まった 14 名の学生の中から決勝に出場できる学生が 4 名です。予選の課題は競技時間 12 分で「オレンジとキウイのカッティング」「カクテルの作成」の 2 種を行います。学校を代表して出場した田中さんは見事予選を通過し、決勝に臨みました。決勝では、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。決勝は、競技時間 13 分で「スパークリングワインのサービス」「若鶏のローストのデクパージュ」が課題です。予選から決勝まで、4 つの課題があり、それぞれ決められた制限時間内で競いました。サービスをする上で最も重要な「表情」や「姿勢」はもちろん、「ナイフの使い方」や「手際・段取りの良さ」は審査の評価に繋がります。

また、レストランサービス技能検定 2 級、および 3 級(1 級を除く)資格を有する 30 歳以下の方を対象とするヤングプロフェッショナル部門には、全国のホテルやレストランで活躍する現役プロフェッショナル 26 名の出場者のうち、本校の卒業生 6 名(以下)が出場しました。

帝国ホテル 東京勤務 藤島 千紘さん(2021 年 3 月卒業/千葉県立薬園台高校出身)

帝国ホテル 東京勤務 原口 奈々来さん(2023 年 3 月卒業/神奈川県立津久井浜高校出身)

ザ・ストリングス表参道勤務 飯田 マリアさん(2022年3月卒業/静岡県立掛川東高校出身)  
ホテル椿山荘東京勤務 中村 めぐみさん(2019年3月卒業/東京都立府中西高校出身)  
富士屋ホテル勤務 渡邊 裕介さん(2023年3月卒業/埼玉県立所沢商業高校出身)  
富士屋ホテル勤務 金内 茜さん(2021年3月卒業/東京都立葛飾野高校出身) ※順不同

そして、株式会社帝国ホテル 東京勤務の原口奈々来さんはヤングプロフェッショナル部門の銅賞を受賞し、本校在学中のカレッジ部門2年連続銀賞受賞に続き、両部門で合わせて3年連続の受賞という快挙を成し遂げました。



ヤングプロフェッショナル部門出場 銅賞受賞の原口さんのサービスの様子

予選：キウイのCutting (写真左下) 準決勝：お客様とコミュニケーション (写真右下)

決勝：バナナフランベのサービス (写真上)

なお、今イベントにおいて、昨年11月に開催された第61回技能五輪全国大会の「レストランサービス」で、金賞を受賞した本校の卒業生である帝国ホテル 東京勤務の二階堂友美さん(2022年3月卒業/シュタイナー学園 高等部〔神奈川〕出身)が今年の9月にフランス・リヨンで開催される技能五輪国際大会に日本代表として出場することも紹介されました。二階堂さんは、本校在籍



時の 2021 年 HRS サービスコンクール「カレッジ部門 金賞」、2022 年 HRS サービスコンクール「ヤングプロフェッショナル部門 金賞」に続き、3 冠を達成しています。



2024 年 9 月にフランス・リヨンで開催される技能五輪国際大会に出場予定の卒業生二階堂さんの紹介



出場した在校生 2 名と卒業生 6 名、応援に駆け付けた教職員と一緒に記念撮影（写真左）

カレッジ部門金賞の田中さん（左）とヤングプロフェッショナル部門銅賞の原口さん（右）（写真右）

今回の大会で本校を代表して出場した学生は 11 期連続の入賞を果たしました。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、これからも日々サービス技術の研鑽やホスピタリティ精神の向上をめざしていきます。

以上

#### 専門学校日本ホテルスクールについて

「ホテルがつくった学校」

本校の前身はプリンスホテルがホテルエの育成を目的として開校した「プリンスホテルスクール」。2021 年、創立 50 周年を迎えました。1971 年創立以来、14,000 名以上の卒業生を輩出してきました。ホテル・ブライダル分野

における人材育成において、日本を代表する教育機関として完全就職や希望の進路実現に向け、蓄積したノウハウを注いで学生を支援しています。昨今、ホテルやブライダル業界で求められるのは、表現力や新たなコミュニケーション力です。2024年4月、コミュニケーションツールを利用した発信力を磨き、ホテル・ブライダル業界においてデジタル社会に対応できる「表現して伝える力を持つ」人材を育成する新科「ホテル SNS コミュニケーション科」を開設し、新たなステージの発展をめざします。

■国際ホテル学科 昼間部 ホテル科 英語専攻科 ブライダル科 SNS コミュニケーション科

■国際ホテル学科 夜間部 ホテル科 ブライダル科

---

■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 広報部 島田 北條

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

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