

料理マスターズサポーターズ倶楽部 平成25年度活動報告

平成26年8月

第4回料理マスターズ授与式

日時：2013年11月15日(金)

場所：ヒカリエ



第4回料理マスターズブロンズ賞の授与式が、東京・渋谷のヒカリエホールで開催されました。本年度の受賞者は6人で、第1回から数えて受賞者は29名となりました。また、授与式にあわせて料理マスターズサポーターズ倶楽部の主催で受賞者紹介と協賛企業プレゼンテーション、「和食」のユネスコ無形文化遺産登録を祝す記念シンポジウムが実施されました。

企業プレゼンテーションでは味の素・伊藤園・全国農業協同組合連合会がCSRなど各社の取り組みを紹介。また「和食の魅力とその継承について」と題したパネルディスカッションでは、コーディネーターの榎原英資青山学院大学教授、パネリストの小泉武夫東京農工大学名誉教授、村田吉弘日本料理アカデミー理事長、山口靖農林水産省外食産業室長がユネスコ無形文化遺産登録確実とされる和食の魅力と海外展開の可能性について熱い議論を交わしました。

第4回 ブロンズ賞受賞者

井上 知城	TOMOSHIRO INOUE (フランス料理)
神田 裕行	かんだ (日本料理)
小林 寛司	ヴィラ アイダ (イタリア料理)
菅谷 伸一	マッカリーナ (フランス料理)
松尾 英明	柏屋 (日本料理)
和久田哲也	Tetsuya's (フランス料理)



シェフズキッチン in 青山 vol.1

日時：2013年4月15日(月)

場所：CAY(カイ)

「岩手・前沢牛と短角牛の味比べオール岩手を楽しむ夜、語る夜」をテーマに第2回受賞者の伊藤勝康氏(ロレオール)が、地元岩手の食材の魅力をコース料理で紹介。本物の食を楽しみたいという参加者に一夜限りの特別メニューを提供しました。

ゲストの服部幸應・服部栄養専門学校校長が料理マスターズの制度と日本農業の危機的状況を報告、伊藤シェフに「さらに料理マスターズの活動を推進して欲しい」とエールを送りました。



シェフズキッチン in 青山 vol.2

日時：2013年7月2日(火)

場所：CAY(カイ)



美容と健康をテーマに、第2回受賞者の宮本健真氏(レストランテ・ミヤモト)、第3回受賞者の藪崎友宏氏(チャイニーズレストラン Essence)が国産ワインとマリージュした一夜限りのコラボ料理を提供しました。

宮本シェフは得意の野菜料理でメニューを組み立て、国際薬膳調理師とワインソムリエの資格を持つ藪崎シェフは自家製の薬膳食材を用い、20~40代の女性参加者に好評を博しました。

シェフズキッチン in 青山 vol.3

日時：2013年8月28日(水)

場所：CAY(カイ)

「厨房のダ・ヴィンチ」と称されたアラン・シャベルの愛弟子、第1回受賞者の音羽和紀氏(オトワレストラン)と第3回受賞者の西原金蔵氏(パティスリー オ・グルニエ・ドール)が登場しました。ふたりは「アラン・シャベルの遺したもの」をテーマに山形県産トウモロコシ、伊達鶏、鹿沼産真珠卵、栃木県産ヤシオマス、青森県産メロン、生カシスと葉、岩手県産だだちゃ豆などの地域食材を用いたメニューで会場を埋めた72人の参加者から大喝采を浴びました。



シェフズキッチン in 青山 vol.4

日時：2013年11月28日(木)

場所：CAY(カイ)

第1回受賞者の北沢正和氏(職人館)が大切にする「日本古来の味」をテーマに、それを支えていらっしゃる生産者の方にご協力いただき味噌、魚醤などを使った料理、ヌカ窯で炊いたご飯などを提供しました。サトイロの豆腐、無農薬野菜30種のサラダなどの北沢さんの定番料理とともに、滋味あふれる日本の秋、里の秋を表現していただき、夢のような食卓を囲みました。



シェフズキッチン in 青山 vol.5

日時：2014年1月20日(月)

場所：CAY(カイ)

第1回受賞者の奥田政行氏(アル・ケッチャーノ)による、山形の日本酒と、同じく山形の食材を使ったイタリアンとの見事なマリアージュで、料理によって味が変わる日本酒の魅力と、海外に向けて日本酒をアピールする時の新しい手法としての可能性を感じることができました。奥田シェフと長年のお付き合いをされている生産者の方、山形で日本酒の製造をされている方の貴重なお話も伺うことができました。



シェフズキッチン特別編

日時：2013年11月1日(金)

場所：坐来 大分

今年5月に第4回「世界農業遺産」に認定された「国東半島宇佐の農林漁業循環システム」(大分県)、「阿蘇の草原と持続的農業」(熊本県)を記念する特別ディナー企画として、料理マスターズサポーターズ倶楽部主催のシェフズキッチン特別編「世界農業遺産記念特別ディナー」を開催しました。

世界農業遺産認定に向けて生産者と協働してきた大分県の梅原陣之輔氏・熊本県の宮本健真氏(ともに第2回料理マスターズ受賞)の両氏が認定地域の特産品を使用したオリジナルメニューを提供しました。



シェフズキッチン特別編 in 水俣・芦北

日時：2013年3月11日(火)
場所：湯の児温泉「海と夕やけ」

第2回受賞者の宮本健真氏(レストラン・ミヤモト)、第3回受賞者の藪崎友宏氏(Essence)によるシェフズキッチンin水俣・芦北が熊本県水俣市のホテル湯の児海と夕やけレストラン光で開催されました。「水俣・芦北地域の安心・安全な食材に乗せて、伝えたいもの」をテーマに生産者のトーク、宮本・藪崎シェフによる地域のブランド食材を使った料理が提供され、地域活性化の貴重なイベントとして好評を博しました。また前日の10日には水俣市の福田農場で、両シェフによるトークセッションも開催されました。



料理マスターズブランド認定コンテスト & シンポジウム 関西大会 2013

日時：2013年6月30日(日)
場所：辻調グループ学生センター

料理マスターズサポーターズ倶楽部主催の「ブランド認定品コンテスト&シンポジウム・西日本エリア関西大会」を開催しました。4品が料理マスターズブランドとして認定されました。

シンポジウムでは、料理マスターズ審査委員の辻芳樹氏、門上武司氏、仲野隆三氏と第1回受賞者の音羽和紀氏が料理マスターズ受賞者と生産者の協働の実例の紹介、生産者の育成など今後の課題について活発な討議を行い、来場者から大変有意義な話だったとの感想をいただきました。



<認定品>

- ◇「安芸津 焼きじゃがポターージュ」 有限会社瀬戸鉄工・広島県呉市
- ◇「キングセルビー葡萄果皮720ml」 カタシモワインフード株式会社・大阪府柏原市
- ◇「山椒香油97g」 築野食品工業株式会社・和歌山県かつらぎ町
- ◇「奈良葛城の八朔みかんの森 ポロネーズ・コンフィチュール」 西川和利・奈良県葛城市

料理マスタースブランド認定コンテスト & シンポジウム 東北大会 2013



日時：2013年11月25日(月)

場所：ホテルメトロポリタン盛岡 ニューウイング

関西大会に続いて盛岡で「東北大会&シンポジウム」を開催し、5品が料理マスタースブランドとして認定されました。

シンポジウムでは、料理マスタース審査委員長の榊原英資氏、第3回受賞者の脇屋友詞氏、シンガーソングライターの八

神純子氏、料理王国編集長の民輪めぐみ氏により、「生産者と食べ手をつなぐ料理の力～東北の食の魅力と発信、食を通じた復興支援～」をテーマに様々な意見が交わされました。



<認定品>

- ◇「あみえび醤油」 新栄水産 有限会社・山形県酒田市
- ◇「サクサク有機玄米と雑穀シリーズ」 尾田川農園・岩手県軽米町
- ◇「オイルスウィートフィッシュ」 有限会社 林屋川魚店・栃木県那珂川町
- ◇「温泉とらふぐコラーゲン餃子」 株式会社 夢創造・栃木県那珂川町
- ◇「跡の生和からし(緑)」 山澤 清・山形県庄内町

料理マスタースブランド認定コンテスト & シンポジウム 九州大会 2014



日時：2014年2月22日(土)

場所：中村学園大学

料理マスタースブランド認定コンテスト&シンポジウム・九州大会を開催し、多数の応募の中から、4品が料理マスタースブランド認定品として認定されました。

シンポジウムは、「生産者と食べ手をつなぐ料理の力～九州の食・日本の食の魅力と発信～」をテーマに、料理マスタース審査委員の小泉武夫氏、小山薫堂氏、食のオフィシエの徳井教孝氏、第1回受賞者の奥田政行氏、テレビキャスターの山本華世氏に興味深いお話をさせていただきました。



<認定品>

- ◇「冠地鶏のにくしょう」合名会社 まるはら・大分県日田市
- ◇「ごまだし“シイラ”」漁村女性グループめばる・大分県佐伯市
- ◇「大分の和オイル『向日葵・葉山葵』」株式会社 つええーびー・大分県日田市
- ◇「九州パンケーキバターミルク」有限会社 一平・宮崎県宮崎市



関西大会認定品



東北大会認定品



九州大会認定品

料理マスタース 夢の競演 in FABEX 2013

日時：2013年4月3日(水)～5日(金) 10:00～17:00(3日間共通)

場所：東京ビッグサイト(東京国際展示場) 特設ステージ

東京ビッグサイトで開催された惣菜デリカ・弁当・中食・外食業界の業務用専門展第16回FABEX2013の特別イベントとして、4月3日～5日の会期中、会場内のファベックススペシャルステージにおいて実施しました。

「料理マスタース」受賞者6人の料理人にご協力いただき、食の未来を展望する日替わりテーマで調理を実演、素材や旬を生かしたメニューをご紹介しました。先着45名限定の試食は各回満員となり、料理が配膳されると各所から感嘆の声が上がりました。

試食後、料理マスタースサポーターズ倶楽部高橋喜幸事務局長の司会で、地方から駆けつけた生産者と料理人によるトークショーが行われました。納得のいく味と品質の食材にこだわる生産農家の真摯な姿、それをサポートする料理人の活動や取り組みを多くの来場者に向けてご紹介しました。



4月3日(水)

奥田政行 (山形県 アルケッチャーノ)

試食メニュー

「白菜のブルーテとトマト豆腐」

宮本健真 (熊本県 レストラン・ミヤモト)

試食メニュー

「千年の草原に佇むあか牛」

トークショー 地場イタリアンで地域おこし



4月4日(木)

音羽和紀 (栃木県 オトワレストラン)

試食メニュー

「栃木の季節野菜とヤシオマスのコンフィ」

西原金蔵 (京都府 パティスリー オ・グルニエ・ドール)

試食メニュー

「柚子のマーマレード Marmelade au YUZU」

トークショー アランシャペルの門下生

坂田幹靖 (東京都 GINZA Kansei)

試食メニュー

「漆原さんの岩手短角牛のステーキ」

陸前高田佐藤さんの椎茸 遠野菊池さんの山葵添え」

梅原陣之輔 (東京都 坐来 大分)

試食メニュー

「関あじのりゅうきゅう」

トークショー 銀座で地方の食材を



FABEX関西2013

日時：2013年9月11日(水)～13日(金)

場所：インテックス大阪

今年FABEX関西が初開催されました。料理マスタースサポーターズ倶楽部は第1回ファベックス関西の「料理マスタースブランド認定品プレゼンテーションステージ」を展開。今年6月に認定した「料理マスタースブランド認定品」4商品のブース展示と出品者によるプレゼンテーションを行いました。

最終13日にはコンテストの審査委員でもある第1回受賞者の森義文氏(レストラン カハラ)、第3回受賞者の中東久雄氏



(草喰なかひがし)、第2回受賞者の川島宙氏(レストラン・アコルドゥ)と高橋事務局長によるトークセッションが行われました。また、3氏が考案した料理を日本食糧新聞社ふれあいビジネス事業局が調理し、聴講者に試食提供しました。

2013食博覧会・大阪

日時：2013年4月29日(月)

場所：インテックス大阪

1985年から4年に一度開催する食のイベントで、11日間の期間中の来場者は65万6270人。料理マスターズサポーターズ倶楽部からは宮本健真氏(レストランテ・ミヤモト)、薮崎友宏氏(Essence)、高橋喜幸事務局長が出演し、「ご当地! 絶品うまいもん甲子園」と「おいしいでエールを送ろう! チャリ

ティーイベント」に参加しました。

林芳正農林水産大臣が登壇し、料理人顕彰制度である「料理マスターズ」を紹介するとともに、マスターズ受賞シェフやうまいもん甲子園代表の高校生たちとトークを繰り広げ会場を沸かせました。



ジャパンフードフェスタ2013

日時：2013年11月2日(土)~3日(日)

場所：丸の内仲通り

料理マスターズサポーターズ倶楽部は農林水産省主催の「食と農林漁業の祭典2013」のキックオフイベント「JAPAN FOOD FESTA2013」にマスターズシェフの協力を得てキッチンカーを出店しました。

梅原陣之輔氏(坐来 大分)「関あじ・関さばと国東椎茸の柚子寿司」、宮本健真氏(レストランテ・ミヤモト)「古代赤米とあか牛のカレー」、薮崎友宏氏(ナチュラルチャイニーズレス

トラン Essence)「薬膳ラー油の汁なし担々麺」、坂田幹靖氏(GINZA Kansei)「宮城県産和牛と新米ひとめぼれのローストビーフ飯岩手県産山葵添え」の4品。こん身のオリジナルレシピによるワンコイン(500円)メニューを提供しました。販売数は2日間で2755食に上りました。またマスターズ4氏と協働する熊本・大分・宮城・岩手各地方の生産者が希少な地域特産品を販売し人気を集めました。



食の絆サミット2013

日時：2013年11月16日(土)~17日(日)

場所：ヒカリエ

料理マスターズ授与式とあわせ、「見て・知って・食べて・楽しむ3日間」と題してヒカリエで開催された「食の絆サミット2013」に、第2回受賞者の梅原陣之輔氏(八雲茶寮・坐来 大分)の「米仕上牛と国東椎茸すき煮井」、坂田幹靖氏(GINZA kansei)の「宮城県産和牛と新米ひとめぼれのローストビーフ飯岩手県産山葵添え」、薮崎友宏氏(Essence)の「ふかひれ入り薬膳雑穀粥」が提供され、好評を博しました。



ANA機内で「料理マスターズ」のCM放映

日時：2014年3月1日(土)~31日(月)

場所：ANA国内線全線機内

ANAの国内線全線の機内で放映されているANA SKY VISIONのCMの時間帯にて、1ヶ月間「料理マスターズ」の紹介ビデオが放映されました。料理マスターズの皆さまが登場し、全国に広がる「料理マスターズ」の輪を紹介しました。



主なメディア掲載等リスト 2013年4月～2014年3月

ジャンル	媒体名	放映・掲載日	対象イベント	見出し
新聞	日本食糧新聞	2014年4月4日	料理マスターズブランド認定コンテスト & シンポジウム 九州大会詳報	生産者と食べ手をつなぐ料理の力～九州の食・日本の食の魅力と発信～
テレビ	NHK 「プロフェッショナル 仕事の流儀」	2014年3月31日	中東久雄さん(京都府・草喰なかひがし 第3回ブロンズ賞受賞)	四季を感じ、命を食す 料理人・中東久雄
新聞	日本食糧新聞	2014年3月10日	料理マスターズブランド認定コンテスト & シンポジウム 九州大会	九州大会4商品決まる
新聞	日本食糧新聞	2014年2月17日	シェフズキッチンin青山vol.5	山形の日本酒と相性よいイタリアン
雑誌	料理王国	2014年2月号	料理マスターズブランド認定コンテスト & シンポジウム 東北大会	東北の食文化に根付く調味料とスパイス
雑誌	料理王国	2014年2月号	シェフズキッチンin青山vol.4	生産者と料理人が一緒に郷土の味をサーブ。米も味噌も野菜も旨い!
新聞	日本食糧新聞	2014年1月22日	料理マスターズブランド認定コンテストシンポジウム(東北大会)詳報	東北の農水産物 今こそ売り込む時 和食の時
新聞	日本食糧新聞	2013年12月11日	料理マスターズブランド認定コンテスト & シンポジウム 東北大会	5商品が授賞 ブランド認定コンテスト東北大会
新聞	日本食糧新聞	2013年11月27日	第4回料理マスターズ授与式	日本を元気にする食と農の架け橋「料理マスターズ」 日本食の普及に貢献
新聞	日本食糧新聞	2013年11月13日	ジャパンフードフェスタ2013	キッチンカー出店 フードフェスタで料理マスターズサポーターズ倶楽部
雑誌	料理王国	2013年11月号	シェフズキッチンin青山vol.3	音羽和紀シェフと西原金蔵シェフによる 「シェフズキッチンin青山vol.3」
新聞	日本食糧新聞	2013年10月9日	シェフズキッチンin青山vol.3	音羽氏ら受賞者次々登場 「シェフズキッチンin青山」好評博す
雑誌	料理王国	2013年9月号	シェフズキッチンin青山vol.2	料理マスターズ受賞者が使う 日本の食材
テレビ	TSSテレビ新広島放送 「情熱企業～新たな価値の創造～」	2013年9月22日	料理マスターズブランド認定コンテスト & シンポジウム 関西大会	認定者の食品加工技術で取組む、 新食材の未来
テレビ	大阪毎日放送「魔法のレストラン」	2013年7月15日	料理マスターズブランド認定コンテスト & シンポジウム 関西大会	ブランド認定品決定
新聞	日本食糧新聞	2013年7月5日	料理マスターズブランド認定コンテスト & シンポジウム 関西大会	「料理マスターズ認定品」4品が誕生 大阪でコンテスト決勝大会開く
新聞	毎日新聞 朝刊大阪版	2013年7月1日	料理マスターズブランド認定コンテスト & シンポジウム 関西大会	料理人が一押し 地域の“逸品”



日本食糧新聞
2014年4月4日付け記事



日本食糧新聞
2013年11月27日付け記事



日本食糧新聞
2014年1月22日付け記事



料理王国
2014年9月号記事

料理王国
2014年2月号記事