

ル・ゴロワ フラノ オーナーシェフ

第1回(2010年)受賞者



大塚健一 おおつか けんいち

ル・ゴロワ フラノ
北海道富良野市中御料
新富良野プリンスホテル内
TEL:0167-22-1123



『季節のごはんと暮らし方』出版

- ・ 2021年2月/レストランガイドブック『ゴ・エ・ミヨ 2021 (Gault&Millau)』に掲載されました。
- ・ 2021年5月・7月/首都圏からのお客様をアスパラガスやメロンなどの生産者さんの畑に案内し、収穫体験、生産者との意見交換をしてもらいました。
- ・ 2021年7月/料理本『レストラン「ル・ゴロワ」のレシピから 季節のごはんと暮らし方』(朝日新聞出版)を発売しました。東京時代は地産都消のスタンスでしたが、現在は地産地消の夢が叶い、朝、畑に寄って収穫してから料理作りがスタートします。この素晴らしい場所を遠方から訪れていただき、自然の空気と料理を味わっていただきたいと心から感じています。

アル・ケッチャーノ オーナーシェフ

第1回(2010年)受賞者



奥田政行 おくだ まさゆき

アル・ケッチャーノ
山形県鶴岡市下山添一里塚83
TEL:0235-78-7230



文化長官表彰

- ・ 2020年11月/第9回受賞者の黒森洋司さんとシェフズキッチンin東京vol.42を開催。復興支援の一環として東北の食材を使った料理を楽しんでいただきました。
- ・ 2020年12月/日本の食文化と在来作物の掘り起こしからの復興に大きく貢献したことが評価され、文化庁長官表彰を受賞しました。
- ・ 2021年3月/山形県酒造組合主催で、イタリアのソムリエやシェフの方々と酒造組合とをzoomで結びました。私がイタリア料理を作って県産酒とあわせ、そのあわせ方などを伝え、イタリア現地の方40人に山形県産日本酒と料理とのペアリング講習をしました。海外での日本酒の認知向上、販売促進に繋がりました。

オトワレストラン オーナーシェフ

第1回(2010年)受賞者



音羽和紀 おとわ かずのり

オトワレストラン
栃木県宇都宮市西原町3554-7
TEL:028-611-3188



栃木県日本酒ツーリズム連携

- ・ 2020年3月~21年4月/『月刊 専門料理』(柴田書店)で、父・音羽和紀と息子達が同一食材をテーマに一品ずつ作り、それぞれの料理人としての価値観を発信する「父子の料理とガストロノミー」が1年間連載されました。
- ・ 2021年2月/ゴ・エ・ミヨ ジャパン(Gault&Millau)より、培ってきた知識と技術を、国や世代を越えてトランスミッション(=伝える)することに多大な貢献が認められた料理人に授与されるトランスミッション賞を受賞しました。
- ・ 通年/栃木県観光課がコロナ禍収束後のインバウンド向けに県内の酒蔵を巡り、県産日本酒とフレンチのディナーを楽しむツアーを企画。計画内容への助言、酒蔵との調整、日本酒に合うとちぎフレンチフルコースの開発を行いました。

かさね オーナー料理人

第1回(2010年)受賞者



柏田幸二郎 かしわだ こうじろう

かさね
東京都港区赤坂6-16-11
浜ビルB1
TEL:03-3589-0505



デリバリー販売

- ・ 2020年12月/かさねの開店25周年をお祝いするパーティーを企画していましたが、コロナ禍のため中止しました。常連のお客様一同からお祝いの酒樽をいただきました。
- ・ 2020年3月~8月/テイクアウトに加えデリバリー販売を新たに開始。全国の旬の食材を使った季節のメニューを提供し、いままで交流のあった生産者の方々からの仕入れを継続できています。
- ・ 通年/英語版のへべすリーフレットが完成したので、外国のお客様を中心に配布し、へべす大使として地元食材の認知向上に努めました。また、アルコールの提供ができない時期には、へべすのノンアルコールカクテルを提供しました。

職人館 館主

第1回(2010年)受賞者



北沢正和 きたざわ まさかず

職人館
長野県佐久市春日3250-3
TEL:0267-52-2010



『四季を彩るデトックス料理』出版

- ・ 2020年12月/信州の農林水産物を使用した料理本『四季を彩るデトックス料理』を日本食糧新聞社から出版し、料理マスターズの認知向上に寄与しました。
- ・ 通年/長野県の食と風土の魅力を国内外に向けて発信する動画、YouTubeの制作（遠藤尚太郎監督）に協力、出演し、3部作が完成しました。しあわせ信州「ストーリーオプテロワール～信州ガストロノミー」で検索するとご覧いただくことができます。

辺銀食堂 オーナー料理人

第1回(2010年)受賞者



辺銀暁峰 べんぎんぎょうほう

辺銀食堂
沖縄県石垣市大川199-1
TEL:0980-88-7803



オンライン料理教室

- ・ 2021年3月/水産庁の令和2年度 水産物販売促進緊急対策事業の一環として実施された「海の恵み食の底力JAPAN」で、Zoomを活用したオンライン料理教室の講師を担当しました。八重山漁業協同組合など地元の生産者の方々と協力し、ミーバイやアオサーなどの水産物を使った沖縄料理の教室を開催。家庭では扱いにくい魚の調理方法や、美味しくいただくコツなどを全国の受講者に発信し、魚料理の普及や水産物の販路開拓に協力しました。
- ・ 2021年7月/雑誌『Coyote No.74』（スイッチ・パブリッシング）で自宅の庭で育てている石垣島ならではの野菜や果物、ハーブと、それらを使用した料理を紹介する記事が掲載され、食材や料理を通して沖縄の食文化を発信しました。

レストランカハラ オーナーシェフ

第1回(2010年)受賞者



森義文 もりよしふみ

レストランカハラ
大阪市北区曽根崎新地1-9-2
岸本ビル2階
TEL:06-6345-6778

- ・ 2021年1月/難波葱は京都の九条葱のルーツと云われており、昭和の始めの頃は現在の難波駅周辺が葱畑でした。ねっとりと甘くおいしい難波葱をお客様に食べていただき、生産量は少ないですが広めたいと思って頑張っています。
- ・ 2021年7月/『あまから手帖8月号』（クリエテ関西）に、11ページにわたってカハラ50周年特集記事が掲載され、料理マスターズの知名度アップに寄与しました。