

料理屋植むら オーナー シェフ

第11回(2020年)受賞者



植村良輔 うえむらりょうすけ

料理屋植むら
兵庫県神戸市中央区中山手通1-24-14
ペンシルビル4階
TEL:050-3184-1015

- ・ 通年/食材生産者と協働して、日本の第一次産業の下支えに尽力しました。

御影ジュエンヌ オーナーシェフ

第11回(2020年)受賞者



大川尚宏 おおかわたかひろ

御影ジュエンヌ
兵庫県神戸市東灘区御影3-1-4
Mパレ御影 1F
TEL:078-854-4993



吉良農園見学

- ・ 2020年11月/兵庫県篠山市にある吉良有機農園をスタッフ全員で訪問し、見学。その後、吉良農園の野菜を使っている他のレストランの方々20名ほどと交流会を行い、今後の一次産業の在り方に関して意見交換をしました。
- ・ 2021年1月/料理マスタース受賞を祝う会を行い、料理マスタース制度の認知向上に努めました。
- ・ 2021年7月/度重なる緊急事態宣言によるアルコール類提供の自粛要請、及び外出自粛による客足の減少に伴う農園への需要の低下を受け、レストランと農園双方に利益のあるヴェルヴェーヌを使ったノンアルコール飲料を開発、販売しました。

祇園佐々木 主人

第11回(2020年)受賞者



佐々木浩 ささきひろし

祇園佐々木
京都府京都市東山区八坂通り東大路西入ル
TEL:075-551-5000

- ・ 2021年8月/朝日カルチャーセンターくずは教室で「祇園さ々木のとおき美味しい話」と題した講演に登壇。生産者の今の立ち位置と食の流通、安全な食について1時間半にわたり話をしました。
- ・ 2021年9月/大和学園京都調理師専門学校にて、リモート講演で登壇。これからの食を担う卒業生のために「食とは何か」「地産地消について」の講義を行い、料理のデモンストレーションも実施しました。

美山荘 主人

第11回(2020年)受賞者



中東久人 なかひがしひさと

美山荘
京都府京都市左京区花脊原地町375
TEL:075-746-0231

- ・ 2020年9月/2020年2月に花背の地域活性のために第六次産業化を進める目的で設立した社団法人 花背ブランディングラボ(花背BL)で、特産物を栽培するのに必要な知識を教示してもらうため、龍谷大学農学部と協定を結び、調印式を行いました。
- ・ 2021年4月/花脊BLの活動で前年4月に定植した山吹2000株が育ったので、商品試作を始め、5000株の定植を行いました。
- ・ 2021年9月/花脊BLで栽培した特産物を加工する加工場を、美山荘調理場横に造る準備を始めました。

CROSSOM MORITA オーナーシェフ 第11回(2020年)受賞者



森田隼人 もりたはやと

CROSSOM MORITA
非公開



SHINWA AUCTION

- ・ 2021年4月/世界最長距離を移動しながら造った「十輪（トワ）旅スル日本酒」がSHINWA AUCTIONにて440万円で落札され、世界のオークション史上最高額の清酒に認定され、日本酒（清酒）の世界的価値の向上に寄与しました。
- ・ 2020年12月/大丸松坂屋のお歳暮カタログに自社ブランド牛の商品が掲載されました。百貨店のギフト販売を通じて、全国に自社ブランド牛「もりたなか牛」を展開しています。
- ・ 2021年1月/飲食店休業協力金の還元イベントを開催。高品質のお肉を使用した焼肉弁当など数種類を100円で販売し、コロナ禍で消費が低迷する社会に活力を与える機会を創出しました。

ポンテベッキオ オーナーシェフ 第11回(2020年)受賞者



山根大助 やまねだいすけ

ポンテベッキオ
大阪府大阪市中央区北浜1-8-6
大阪証券取引所ビル1F
TEL:06-6229-7770



シェフと伝える持続型畜産確立事業

- ・ 2021年2月/シェフと伝える持続型畜産確立事業(全日本食学会)で、全国6地域24の生産者と食品工房を視察。調査レポートとしてまとめ、視察先の食材を使ったメニューを第9回受賞者の黒森洋司氏とレシピ開発。試食会を開催しました。
- ・ 2021年3月/第6回受賞者の杉本敬三氏と、杉本氏が親善大使を務める千葉県いすみ市の食材を使ったコラボレーションディナーを開催。大阪のお客様にいすみ市の食材をPRしました。
- ・ 2021年2月・5月/コロナ禍で負担が増す医療従事者を応援するため、地域の飲食店がお弁当を作り無償で届ける活動「医療従事者等支援活動 お弁当プロジェクト」(全日本食学会)に参加。料理に携わっている者としての役割を果たしました。

SHÓKUDŌ YArn オーナーシェフ 第11回(2020年)受賞者



米田裕二 よねだゆうじ

SHÓKUDŌ YArn
石川県小松市吉竹町1-37-1
TEL:076-58-1058



九谷焼の素晴らしさを発信

- ・ 2021年9月～21年3月/こまつKUTANI 未来のカたち実行委員会のプロジェクトで、九谷焼作家と地元食材を使った料理を盛り付けるための器を作り出し、21年3月に東京ミッドタウンの21_21DESIGN SIGHTにて展示発表。地元食材と九谷焼の素晴らしさを発信しました。
- ・ 2021年8月/インターネットサイト「ONESTORY」に、能登牛を使った料理が掲載されました。能登牛の魅力や可能性を発信し、食材の普及に寄与しました。

照寿司 代表取締役 第11回(2020年)受賞者



渡邊貴義 わたなべたかよし

照寿司
福岡県北九州市戸畑区菅原3-1-7
TEL:093-881-2202



メキシコのメディア取材

- ・ 2021年6月/『自己流は武器だ～私は、なぜ世界レベルの寿司屋になれたのか』を出版しました。どのような点をクローズアップして、店が地方にあるという弱みを武器にし、お客様に楽しんでもらうのかという内容です。地方で実践していくというこだわりをPRしました。
- ・ 2021年7月/東京オリンピックで来日したメキシコからの放送関係者を北九州市親善大使として案内し、取材を受けました。地方における食材や飲食店の在り方、楽しみ方をPRし、スペイン語圏において2000万人に向けて放送されました。