

ロレオール田野畑 オーナーシェフ

第2回(2011年)受賞者



伊藤勝康 いたうかつやす

ロレオール田野畑
岩手県下閉伊郡田野畑村明戸309-5
TEL:080-9014-9000



三陸国際ガストロノミー会議

- ・ 2020年9月・21年3月/地域の歴史・文化（食文化）・生活などを再認識して啓発する風土・FOOD・風人のイベントをリモートで開催。テーマを設け参加者と共に地域食材で食事を作りながらの勉強会を行いました。
- ・ 2020年10月/三陸国際ガストロノミー会議2021及び関連事業(岩手県)でアドバイザーを務め、地域活性化に寄与しました。
- ・ 2021年4月/JAL国内線ファーストクラス機内食を監修しました。今年で5回目になります。東日本大震災から10年になるということで、被災地3県（岩手・宮城・福島）がテーマとなり、食材は3県のもので賄いました。

比良山荘 主人

第2回(2011年)受賞者



伊藤剛治 いたうたけじ

比良山荘
滋賀県大津市葛川坊村町94
TEL:077-599-2058

- ・ 2020年9月・21年6月/「アナザースカイII」（日本テレビ）、「人生最高レストラン」（TBS）の両番組で、滋賀ふるさと観光大使の西川貴教さんにご紹介いただき、滋賀県の近江料理の魅力を発信。近江料理の認知向上に寄与しました。
- ・ 2020年12月・21年1月/『CREA 1月号』（文藝春秋）、『婦人画報 2月号』（ハースト婦人画報社）の両雑誌でお取り寄せの「猪と冬野菜の鍋」が紹介されました。
- ・ 2021年4月～6月/地元特産の近江しゃもを使用したお取り寄せの「近江しゃもの花山椒鍋」、「近江しゃものじゅん菜鍋」を発売し、地元食材の普及に力を尽くしました。

八雲茶寮 総料理長

第2回(2011年)受賞者



梅原陣之輔 うめはらじんのすけ

八雲茶寮
東京都目黒区八雲3-4-7
TEL:03-5731-1620

- ・ 2020年12月/大分県レストラン型アンテナショップ坐来 大分を通じてお付き合いのある糰屋本店(大分県佐伯市)より、糰料理研究家の浅利定栄氏を迎え、日本の糰文化を発信しました。
- ・ 2021年2月/ダイニングレストランをエディケーションスタジオへ業態変更し、コロナ禍における食事・供食・共食のあり方を問うイベント「風土の食卓：節供の饗応」を実施しました。民俗情報工学の先生と協業し、新しい共食の形を模索しました
- ・ 2021年3月/昨年に引き続きSmile Food Projectに参加。鰻 はし本(東京都)さんと共作で医療関係者へエールを送り、料理マスターズの周知にも努めました。

アコルドゥ オーナーシェフ

第2回(2011年)受賞者



川島宙 かわしまひろし

アコルドゥ
奈良県奈良市水門町70-1-3-1
TEL:0742-77-2525



ガストロノミーツーリズム国際シンポジウム

- ・ 2020年12月/UNWTOガストロノミーツーリズム世界フォーラム2022を見据えたガストロノミーツーリズム国際シンポジウム2020にて、食と観光にまつわるSDGsへの考え、取り組みについてスピーチ。奈良をテーマに日本の食のあり方について発信。パネルディスカッションへは奈良県知事、国連世界観光機関代表などと共に参加し、地域と日本の食と観光の振興に寄与しました。
- ・ 2021年8月/東京新橋に移転オープンした奈良県ブランドショップまほろば館のレストラン部門の運営を担当し、新型コロナウイルスに翻弄される中で開業にこぎ着けました。食を通して人を幸せにするをモットーに、奈良県内外から奈良の食と魅力を発信し続けています。

GINZA kansei オーナーシェフ

第2回(2011年)受賞者



坂田幹靖 さかたみきやす

GINZA kansei(ギンザ カンセイ)
東京都中央区銀座7-12-1
藤高ビル2F3F
TEL:03-6264-3319



食材視察

- ・ 2021年2月/静岡県御前崎市のフェアを実施。夢咲牛をはじめとする御前崎市産の食材を使用した料理を提供し、地方食材の普及に寄与しました。
- ・ 2021年5月/以前より店で提供している鹿児島県指宿市産の鰹節とトロピカルフルーツの生産現場の視察を行い、食材への理解を深めました。
- ・ 2021年8月/毎年11月に提供している宮城県栗原市の地元食材を使った給食メニューの提案と試作を行いました。今年も6,000食ほど提供します。
- ・ 2021年9月/昨年はコロナ禍で中止になりましたが、豊島区の千早小学校6年生2クラスの食育授業を実施しました。

レストラン・モリエール オーナーシェフ

第2回(2011年)受賞者



中道博 なかみちひろし

レストラン・モリエール
北海道札幌市中央区宮ヶ丘2-1-1
TEL:011-631-3155



藤井幸男記念杯

- ・ 2021年4月/日本中に本格的なフランスパンを普及させることに尽力した藤井幸男生誕100年を記念して実施された、フランスのパンの政令(デクレ・パン)に則った正統なフランスパンを審査するフランスパンコンクール・藤井幸男記念杯の審査委員を務めました。

antica locanda MIYAMOTO オーナーシェフ

第2回(2011年)受賞者



宮本けんしん みやもとけんしん

antica locanda MIYAMOTO
熊本県熊本市中央区新屋敷1-9-15
濫觴ビル1F
TEL:096-342-4469

- ・ 2020年11月/老舗料亭なだ万全店で、1か月間開催された熊本フェアの食材の総合プロデュースをし、熊本の食材の素晴らしさを発信しました
- ・ 2021年3月~/熊本県庁の依頼により、コロナ禍後を見据えた熊本県の観光戦略のアドバイスをしています。
- ・ 2021年6月/15年、営業してきたレストランテ・ミヤモトを閉店し、新たにantica locanda MIYAMOTOを移転オープンしました。
- ・ 2021年7月/全国の高島屋百貨店で、熊本の食材を使用した料理のお中元2種類を監修し、1500セット販売。熊本食材の普及に寄与しました。

パティスリー・サダハル・アオキ・パリ オーナーシェフ

第2回(2011年)受賞者



青木定治 あおきさだはる

パティスリー・サダハル・アオキ・パリ
東京都千代田区丸の内3-4-1
新国際ビル1階
TEL:03-5293-2800

- ・ 2020年10月/長野県軽井沢町にコンフィチュールの製造拠点として「アトリエ軽井沢」を開設し、年間を通して様々な旬のフルーツをコンフィチュールに仕立ててお客様にお届けするプロジェクトをスタートしました。このプロジェクトは、コロナ禍で出荷できないフルーツがあり、困っている農家を支援しようとする取り組みです。国産フルーツの美味しさを、ダイレクトに伝えることができるコンフィチュールにして販売しています。
- ・ 2021年7月/アトリエ軽井沢に併設して、カフェスペースを開設しました。