

**本湖月 代表 料理人****第3回(2012年)受賞者****穴見秀生** あなみ ひでお

本湖月  
大阪府大阪市中央区道頓堀1-7-11  
TEL:06-6211-0201

- ・ 2021年4月～/料理人のための和食専門ウェブマガジン『WA・TO・BI 和食の扉』の連載「大阪『本湖月』うつわ十二ヶ月」で、毎月、器と料理を紹介してもらっています。
- ・ 2021年9月/雑誌『料理王国 10月号』(JFLAホールディングス)の特集「日本料理の名店を訪ねる」で紹介されました。

**神楽坂 石かわ 代表 料理人****第3回(2012年)受賞者****石川秀樹** いしかわ ひでき

神楽坂石かわ  
東京都新宿区神楽坂5-37  
高村ビル1F  
TEL:03-5225-0173

- ・ 2021年5月・10月/NPO法人FUUDOの活動で、メンバーと田植え、稲刈りを行い、農業への理解を深めました。
- ・ 2020年2月・8月・10月・21年9月/コロナ禍の中、若手料理人の育成と生産者の方たちの応援をしようと思い、新店舗を開店。一門一丸となって日本の食材の素晴らしさをお客様に伝えています。

**オーベルジュ オー・ミラドー オーナーシェフ****第3回(2012年)受賞者****勝又登** かつまた のぼる

オーベルジュ オー・ミラドー  
神奈川県足柄下郡箱根町元箱根159-15  
TEL:0460-84-7229



服部調理師専門学校実習

- ・ 2020年9月・10月/鈴木学園中央調理師専門学校(三島校・静岡校)、服部調理師専門学校にて調理実習を行いました。若き調理師たちに料理マスターズと生産者の評価を高めることに寄与しました。
- ・ 2020年12月/日仏クラブパルロンで強羅の暁の星学園、箱根の恵明学園の両施設の子どもたちのためにクリスマス会を実施予定でしたが、コロナ禍のためパーティーは中止となりました。2校にはプレゼントを贈りました。

**草喰なかひがし 代表 料理人****第3回(2012年)受賞者****中東久雄** なかひがし ひさお

草喰なかひがし  
京都府京都市左京区浄土寺石橋町32-3  
TEL:075-752-3500

- ・ 2021年3月/京都大原地区で「ほんまもの会」を開催。大原地区で農業生産者と加工品の即売、料理研究家の大原千鶴氏との対談をしました。大原の自然の中で育った野菜の魅力と生産者の思いを料理に仕立てました。
- ・ 2021年8月/NHK国際放送日本版BSにて、「おくどさん」をテーマに、自然の食材を使っておくどさんでご飯を炊いて一汁一菜を作る場面が紹介され、日本の食文化を発信しました。
- ・ 2021年9月/昨年に続き龍谷大学農学部で20名の学生に講習を実施。食べられる野草を摘み、試食をして学生の質問に答えました。

コンフィズリーエスパスキンゾー オーナーパティシエ 第3回(2012年)受賞者



西原金蔵 にしはらきんぞう

コンフィズリー エスパス キンゾー  
京都府京都市中京区堺町通蛸薬師下る  
菊屋町514-504  
TEL:075-241-6313

- ・ 2021年3月/NHK Eテレ「グレーテルのかまど」に出演。「輝く宝石!?琥珀糖」がテーマの回で、琥珀糖の技術を使って新たな洋菓子を生み出したパティシエとして紹介されました。
- ・ 2021年7月/NHK総合「プロフェッショナル 仕事の流儀」に出演しました。「人生、遠回りも悪くないパティシエ・西原金蔵」と題し、パティスリー オ・グルニエ・ドールを閉めてから3年後の、現在の活動が紹介されました。

南青山ESSENCE オーナーシェフ 第3回(2012年)受賞者



藪崎友宏 やぶさきともひろ

南青山ESSENCE  
東京都港区南青山3-8-2  
サンブリッジ青山1F  
TEL:03-6805-3905



- ・ 2020年9月/JA足利による栃木県足利市で新しく栽培が始まったマコモダケの普及イベントで、実演販売とレシピの無料提供をしました。都心部への流通販路の確立とレストランへの紹介も行い、マコモダケの普及に貢献しました。
- ・ 2021年4月/薬膳教育機関唯一のNPO法人である全日本薬膳食医情報協会の理事長に就任しました。薬膳を教え、学ぶ方々へのサポートを通じて、料理マスターズの知名度アップにも貢献しました。
- ・ 2021年9月/市制100周年を迎える足利市とローソントラベルとのコラボレーション企画として、足利SDGsツアーを開催しました参加者の方々に足利市内の生産者訪問を通じてSDGsについて学んでもらい、足利市のPRに貢献しました。

すし処めくみ 代表すし職人 第3回(2012年)受賞者



山口尚亨 やまぐちたかよし

すし処めくみ  
石川県野々市市下林4-48  
TEL:076-246-7781



魚の脂肪計開発

- ・ 2020年~/魚の取引の基準になるよう、企業と協働して魚の脂肪を計る機械を開発中です。
- ・ 通年/毎朝、200Km離れた能登まで魚を仕入れに行き、その魚と食を通じて能登の自然環境の変化や漁師の高齢化などの地元の漁業の問題を、来店されるお客様に伝えています。

Wakiya一笑美茶樓 オーナーシェフ 第3回(2012年)受賞者



脇屋友詞 わきやゆうじ

Wakiya一笑美茶樓  
東京都港区赤坂6-11-10  
TEL:03-5574-8861



- ・ 2020年12月~21年2月/大分食材フェアに参加し、ツアーランドット臥龍居にて大分県産の肉、魚介、野菜を使ったメニューを提供。食材の普及に努めました。
- ・ 2021年2月/北海道の食材とワインを紹介するオンラインイベントを開催し、北海道と東京をつないで、北海道ワインに合わせた料理のデモンストレーションを行いました。
- ・ 通年/コロナ禍でイベントの開催がほぼなくなったため、YouTubeチャンネルを立ち上げ、高知県の翡翠かぼちゃ、豚肉、北海道の牛肉、ぶり、牡蠣、鳥取県の地鶏、山芋、蟹、宮城県のカジキマグロなど日本各地の食材を使ったレシピを紹介しています。