

TOMOSHIRO INOUE シェフ

第4回(2013年)受賞者



井上知城 いのうえともしろ

TOMOSHIRO INOUE(トモシロ イノウエ)

- ・ 通年/子供の家や子供食堂で、心身、経済的ハンディキャップのある子供たちへの支援を行っています。

日本料理かんだ 代表 料理人

第4回(2013年)受賞者



神田裕行 かんだひろゆき

日本料理かんだ
東京都港区元麻布3-6-34
カーム元麻布1F
TEL:03-5786-0150

- ・ 2021年5月・9月/2010年より10年以上続ける無農薬米作りを実施。農家の方を手伝うことにより、食材、そして生産者への敬意を再認識することができました。
- ・ 2021年6月/日本の国内で独自の文化(食文化)を守る地域、沖縄県を訪問。従業員全員で沖縄の食文化、気候、風土と料理について学びました。
- ・ 2021年8月/徳島にて、鮎、にんじん、蓮根などの生産者、漁師と面談し、今後の経済活動の相談を受けました。

ヴィラ・アイダ オーナーシェフ

第4回(2013年)受賞者



小林寛司 こばやしかんじ

ヴィラ・アイダ
和歌山県岩出市川尻71-5



和歌山県トップシェフワークショップ

- ・ 2020年11月/和歌山県産食材のブランド力向上及び活用促進を図るため、トップシェフが県内生産者や県内料理人とチームを構成し、県内各地の産地視察と県産食材を使った料理を作るワークショップに参加しました。
- ・ 2020年11月/山形県鶴岡市の畑を地元の料理人と一緒に回り、食材や生産者との向き合い方、関係性の築き方、発想のヒントを学ぶ現地学習「料理人のための第4期食文化創造アカデミー」に参加しました。
- ・ 2021年7月/RED U-35 2021「次世代の料理人たちが目標とする人物」において第2位に選出されました。

レストラン・マッカリーナ シェフ

第4回(2013年)受賞者



菅谷伸一 すがやしんいち

レストラン・マッカリーナ
北海道虻田郡真狩村緑岡172-3
TEL:0136-48-2100

- ・ 2020年11月/真狩村学校給食週間で村内小・中学校の教育機関関係に学校給食のデザートを提供しました。
- ・ 2021年3月/真狩小学校味覚教室&中学校テーブルマナー教室を行う予定でしたが、コロナ禍により中止になりました。
- ・ 2021年7月/「冒険美食倶楽部」(北海道放送)に出演し、北海道のレアな食材を使った料理で、全国に向け北海道の魅力を発信しました。

柏屋 大阪千里山 代表 料理人

第4回(2013年)受賞者



松尾英明 まつおひであき

柏屋 大阪千里山
大阪府吹田市千里山西2-5-18
TEL:03-6264-3319



医療機関へのお弁当支援

- ・ 2020年9月~/大阪府で日本料理店を営む料理人の料理研鑽会、大阪料理会の月一回の研鑽会で、昨年10月と今年6月に新作料理を発表しました。日本料理の伝統を基本として、これからの時代に沿った料理の提案、発表を通じ日本料理の普及伝搬を目的として活動しています。
- ・ 2020年10月/外国人料理人を対象にした農林水産省主催の日本料理コンテスト Wasyoku World Challengeにおいて、一次審査会審査員として参加しました。
- ・ 2021年5月/全日本・食学会の常任理事として、コロナ対応の医療機関へのお弁当支援を声掛けし、大阪府下の40の飲食店に参加してもらいました。約3週間、一日60食を2店舗ずつで担当し届けました。

Tetsuya's オーナーシェフ

第4回(2013年)受賞者



和久田哲也 わくだてつや

Tetsuya's
529 Kent St., Sydney NSW 2000
TEL:+61 2-9267-2900

- ・ 通年/コロナ禍のためイベント等の活動は制限されていますが、食材生産者と協働して、日本の第一次作業の下支えに力を尽くしました。
- ・ 通年/シンガポールマリーナベイサンズにて、2022年1月新店舗「WAKUDA」をオープン予定で準備を進めています。海外に向けて日本食材の魅力を発信出来るよう努めて参ります。