

オステリアエノテカダ・サシーノ オーナーシェフ 第5回(2014年)受賞者



笹森通彰 ささもりみちあき

オステリア エノテカ ダ・サシーノ
青森県弘前市本町56-8
グレイス本町2階
TEL:0172-33-8299



青森中央短期大学開学50周年記念講演

- ・ 2021年3月/日本の女性が審査する国際的なワインコンペティション サクラアワードで弘前ネッピオーロ2019がゴールドメダルを受賞し、料理人、レストランの可能性を広げました。
- ・ 2021年5月朝日放送の番組「朝だ！生です旅サラダ」に出演し、ヌードルにあう料理を披露。地元食材の振興に寄与しました。
- ・ 2021年9月/青森中央短期大学の開学50周年記念事業の一環で「究極の地産地消～全国からお客様を呼ぶには～」と題して講演をし、地産地消について理解を深めてもらうことができました。

Aigues Vives ブーランジェ 第5回(2014年)受賞者



丹野隆義 たんのたかよし

Aigues Vives(エグ・ヴィヴ)
北海道小樽市忍路1-195
TEL:0134-64-2800

- ・ 通年/地域の生産者や料理人と交流を深め、積極的に地元の素材を活用しました。また、日々の営業を通してそれらをお客様や若手の職人とも共有すべく努めています。

京都吉兆 代表取締役社長 総料理長 第5回(2014年)受賞者



徳岡邦夫 とくおかくにお

京都吉兆
京都府京都市右京区嵯峨天龍寺
芒ノ馬場町58
TEL:075-881-1101



RED-U35

- ・ 2020年9月/ G1サミット中部2020のプログラム「中部地方が誇る食と美～伝統を守り革新を起こす～」にパネリストとして登壇。各地域の食材に自社のノウハウで付加価値を付けた6次商品の開発などについて報告しました。
- ・ 2020年10月～21年4月/コロナ禍に文化芸術の力で京都を盛り上げるため企画された「令和京都博覧会」の実行委員会メンバーとして参加。第1回では舞台演目に関連した料理を提供しました。
- ・ 通年/ 料理界の若き才能を発掘するRED-U35に審査委員長として参加。厳正な審査のもと若く才能溢れる料理人を発掘することに貢献。コンクールの活性化と普及にも努めています。

Hagiフランス料理店 オーナーシェフ 第5回(2014年)受賞者



萩春朋 はぎはるとも

Hagiフランス料理店
福島県いわき市内郷御台境町
鬼越171-10
TEL:0246-26-5174

- ・ 2020年8月～11月/福島県の木戸川漁協にて通常は廃棄をしていた、いくらを採取するための鮭の身を使った商品開発をし、フードロスを減らすことができました。
- ・ 2020年9月/福島県からの依頼により、県産食材を使ったオンライン料理教室を実施し、県産食材の普及に努めました。
- ・ 2020年10月/エコール辻東京からの依頼でエコール辻東京にて講義を行い、後進の育成に努めました。
- ・ 2020年11月～21年3月/福島県からの依頼により、福島県の相双地区の生産者と6次化の商品開発を実施。地域活性化に貢献しました。

星のや東京 料理長

第5回(2014年)受賞者



浜田統之 はまだのりゆき

星のや東京
東京都千代田区大手町1-9-1
TEL:03-6214-5151



カネタ太田園の茶畑視察

- ・ 2020年11月/星野リゾートが立ち上げた「もったいないプロジェクト」の一つとして、新型コロナの影響で在庫過多や受注減など茶葉の消費が減少しているお茶業界を盛り上げるべく、お茶を使った羊羹を開発しました。星野リゾートの温泉旅館ブランド「界」の施設で販売しています。
- ・ 2021年8月/REBORN ART FESTIVAL 2021-22の、石巻を代表する飲食店の料理人と国内の料理人が、石巻・宮城の食材をメインにセッションのように共に料理を作り上げていく企画「セッションディナー」にて、石巻にあるレストランciel étoiléの西條貴章シェフと、食材の知識や調理技術を交換し、石巻市の野菜や海の幸を使った特別コースを提供しました。

すし処ひさ田 代表 すし職人

第5回(2014年)受賞者



久田和男 ひさたかずお

すし処ひさ田
岡山県赤磐市桜が丘西9丁目1-4

- ・ 通年/岡山県産の雄町米（酒米）の認知向上のためのPR、中国地方の特産物の魅力のPR、魚の活かしこみ技術や、魚に負担がかからない輸送技術の指導をおこなっています。コロナ禍のためイベントは行うことができませんが、地域の食材の認知度向上のために活動しています。

カ・セント オーナーシェフ

第5回(2014年)受賞者



福本伸也 ふくもとしんや

カ・セント
兵庫県神戸市中央区中山手通4-16-14
TEL:078-272-6882

- ・ 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力を尽くしました。