

METZGEREI KUSUDA オーナーシェフ

第6回(2015年)受賞者



楠田裕彦 くすだやすひこ

METZGEREI KUSUDA(メツゲライ クスダ)
兵庫県芦屋市宮塚町12-19
TEL:0797-35-8001

- ・ 2020年10月/MEMU Earth Lab(北海道大樹町)にて、寒冷地における持続可能な食の在り方をつなぐプロジェクトに参加。自然資源を使い、保存食を作り、持続可能な食の在り方を考え、未来の暮らしや食を見据えて、極限の大地で育った食材をいかに未来的に保存できるかを探求しました。
- ・ 通年/長野県で、地域肉自給率を上げ、地域の中で循環できる取り組みに参加しています。

Restaurant La Fins オーナーシェフ

第6回(2015年)受賞者



杉本敬三 すぎもとけいぞう

Restaurant La Fins
(レストラン ラ フィネス)
東京都港区新橋4-9-1 新橋プラザB1
TEL:03-6721-5484

- ・ 2020年10月/出身地である京都府福知山市の小中学校の給食で、鶏肉のフリカッセを7000食配給しました。コロナ禍のため直接子供たちと話をすることはできませんでしたが、リモートでフランス料理について紹介しました。
- ・ 2021年2月/千葉県いすみ市とJTBが共同で企画したいすみのグルメツアーで、参加者にアウトドア形式の夕食を楽しんでもらい、いすみ市の食材の豊かさを発信しました。
- ・ 2021年3月/第11回受賞者の山根大助氏と、山根氏のお店、ポンテベッキオでコラボレーションディナーを開催しました。千葉県いすみ市より協賛を受けた食材を使って、いすみ市の食材のPRに貢献しました。

日本料理 銭屋 主人

第6回(2015年)受賞者



高木慎一郎 たかぎしんいちろう

日本料理 銭屋
石川県金沢市片町2丁目29-7
TEL:076-233-3331



全日本高校生WASHOKUグランプリ

- ・ 2020年9月/農林水産省が制作した日本の食材への理解を深めてもらうための海外向け番組「EVERY LAST BITE-Discovering Japan's Culinary Secrets- EP1 Kanazawa」に出演しました。外国人シェフに日本料理を披露し、日本産食材や日本料理の文化について対談を行いました。
- ・ 2021年8月/金沢市が主催する「全日本高校生WASHOKUグランプリ」の実行委員会委員長及び審査委員長をつとめました。高校生が目標とする大会にしているため、現在も継続して取り組んでいます。
- ・ 2021年8月/函館市経済部が主催する函館料理アカデミーで、「訪日観光客をもてなす料理人の役割」についての講演と、実技解説を行いました。

徳山鮓 オーナーシェフ

第6回(2015年)受賞者



徳山浩明 とくやまひろあき

徳山鮓
滋賀県長浜市余呉町川並1408
TEL:0749-86-4045

- ・ 2020年10月/NPO法人発酵文化推進機構の第8回秋の記念講演会にて、発酵学者の小泉武夫先生と対談し、発酵食品などについて説明し、滋賀県の発酵食品の認知向上に努めました。
- ・ 2020年12月/滋賀県木之本で開催された地域活性化活動にて、滋賀県商工観光労働部長の森中高史氏と対談し、滋賀県の食材活用や発酵産業について話し、滋賀県のさらなる活性化を目指しました。
- ・ 2021年8月/山形県鶴岡で開催の食文化創造アカデミーで講師を務めました。発酵食品や地域食材の活用方法などについて講義し、発酵食品や地域食品の認知向上と料理人のさらなる活性化を目指しました。

GINZA TOTOKI オーナーシェフ

第6回(2015年)受賞者



十時亨 とときとおる

GINZA TOTOKI(ギンザ トトキ)
東京都中央区銀座5-5-13
坂口ビル7F
TEL:03-5568-3511

- ・ 通年/渡辺竜吾佐渡市長肝入りの下、佐渡の幻の牛や佐渡アワビ、世界農業遺産佐渡米と北雪YK35などを中心とした特別メニューを企画し、佐渡特産食材を全国に紹介し、佐渡市の認知向上に貢献しました。
- ・ 通年/料理マスターズとして福島農産物応援に携わり評価、改良、普及に努めています。福島県伊達産フルーツ（イチゴ、モモ、ナシ等）と野菜、郡山ブランド采女牛と福島牛、会津地鶏、川俣シャモなど福島県産食材全国への普及活動に寄与しました。
- ・ 通年/岩手観光大使として、岩手県（二戸、山形村、岩清水町、洋野町）の特産品の普及活動を継続しています。

L'Effervescence 料理人

第6回(2015年)受賞者



生江史伸 なまえしのぶ

L'Effervescence(レフェルヴェソンス)
東京都港区西麻布2-26-4
TEL:03-5766-9500

- ・ 通年/コロナ禍のためイベント等は制限されていますが、食材生産者と協働して、日本の第一次産業の下支えに力を尽くしました。

神戸北野ホテル 総支配人 総料理長

第6回(2015年)受賞者



山口浩 やまぐちひろし

神戸北野ホテル
兵庫県神戸市中央区山本通3-3-20
TEL:078-271-3711(代)



未利用魚のメニュー取材

- ・ 2020年12月/関西の食雑誌で、日本ならではの魚食文化を次世代に受け継ぐため、水産資源の持続性に配慮した漁法や、持続可能な水産物”サステナブルシーフード”について分かりやすく伝えることができました。
- ・ 2021年1月/コロナ禍で販売促進活動ができなくなった青森りんごを、我々が開発した「自宅で簡単にプロの味を再現できる料理」を活用し、販売促進活動の一役を担いました。ホテルでも青森りんごを料理などに使用しています。
- ・ 2021年5月/SDGs14「海の豊かさを守ろう」を実践する手法の一つとして、知名度や漁獲量の少なさ故に値段が付きにくい未利用魚を、ホテルのレストランメニューに組み込み、SDGsメニューとして様々な媒体で発信しています。

日本料理 きたうら善漁。 店主

第6回(2015年)受賞者



吉田善兵衛 よしだぜんべい

日本料理 きたうら善漁。(ぜんりょうまる)
宮崎県延岡市本町1丁目3-14
TEL:0982-31-0051



香月ワイナリーでのワイン造り

- ・ 2021年6月/ジョルジュ・ゲシュ・デ・ジェンリョウと題して、農家の方々と共に、夏至に着物で地元の食材とお酒と音楽を愉しむイベントを開催しました。
- ・ 2021年8月/郷土料理の学校給食について、県内の栄養士や農家の方々、大学教授とオンラインでディスカッションをし、調理実習行いました。
- ・ 2021年9月/地元宮崎県のワイナリー、香月ワインズでブドウの収穫や醸造などを手伝い、ワイン造りについて理解を深め、地元ワイナリーの魅力を発信しました。