

レストラン・ドーム プロデューサー シェフ

第8回(2017年)受賞者



上柿元勝 かみかきもとまさる

レストラン・ドーム
鹿児島県鹿児島市金町3-1
山形屋1号館7階
TEL:099-227-6166



広島県産カキのPR

- ・ 2020年11月/第3回受賞者の中国料理の総料理長、脇屋友詞氏と福岡市の蓮双庭にて「美食の饗宴」を開催しました。
- ・ 2020年11月/長崎県佐世保市の博物館、島瀬美術センターにて開催された「ロートレックと136人の画像展」にあわせて企画された「ムッシュ上柿元のトーク&ランチ」に出演。鹿児島、長崎、オーストラリア産の食材を使った料理教室と講和を行いました。
- ・ 2021年3月広島市のレストラン、ル・トリスケルにて地元シェフとのコラボで広島県産カキの試食会を実施。地元新聞やテレビの取材を受け、広島カキのPRに貢献しました。

たん熊北店 主人

第8回(2017年)受賞者



栗栖正博 くりすまさひろ

たん熊北店
京都府京都市中京区西木屋町通西条上ル
紙屋町355番地
TEL:075-221-6990

- ・ 2021年1月/ノートルダム学院小学校の食礼(食育)授業を実施。はコロナ禍のため実習はなく、たん熊北店のお料理と汁物学校で炊いたご飯の説明と食礼の話をしました。児童は正座をして真剣な面持ちで授業を受けておりました。
- ・ 2021年6月/全日本食学会の「食と食文化における新たな活動・技術・人材」の発掘・支援を目的とした顕彰制度beam47に、大豆農家の北尾吉三郎商店を推薦。生産者賞を受賞されました。
- ・ 2021年8月/朝日放送の料理番組「朝だ！生です旅サラダ」に出演。タレント峰岸みなみさんの京都特集にて、料理屋の食べ方作法の教授をしました。

てんぷら成生 主人

第8回(2017年)受賞者



志村剛生 しむらたけお

てんぷら成生
静岡県静岡市葵区丸山町12-2
TEL:054-295-7791

- ・ 2021年3月/地元企業と連携をとり、静岡県産の素材を使った店舗を建築し、新店舗に移転しました。太田道灌の庭園を望む場所で、県内の生産者と共に静岡をPRしています。
- ・ 2021年3月/静岡放送の番組「静岡発そこ知り」の「世界へ発信！しずおかの天ぷら」として、移転までの歩み、地元食材の生産者との交流などが紹介され、静岡の食材の発信を行いました。
- ・ 2021年5月/地元お茶農家さんに立札のお茶のサービスをデモンストレーションしていただき、静岡のお茶の魅力を伝え、PRしました。

エディション コウジシモムラ オーナーシェフ

第8回(2017年)受賞者



下村浩司 しもむらこうじ

エディション コウジシモムラ
東京都港区六本木3-1-1
TEL:03-5549-4562



高知関連のイベント第1弾&第2弾

- ・ 2020年9月/2018年から応援大使を務める熊本県山江村は20年7月に豪雨で甚大な被害を受けました。その復興支援のために、山江村特産品であるやまえ栗を使用した商品を企画し、支援に寄与しました。
- ・ 2021年5月/高知県の生産者らの協力で、高知県の食材を集結したオリジナルコースを高知県土佐湾のオーベルジュ ヴィラ・サントリーニにて提供。地元だけでなく東京からも集客を行い、高知の素晴らしさをアピールしました。
- ・ 2021年7月/日本各地の地方創生&地方再生を進める中、高知県とのコラボレーションイベントの第2弾「高知はええぞ!!」を開催。高知県の隠れた特産品を用いたコースを提供し、首都圏の顧客に高知の素晴らしさをアピールしました。

志摩観光ホテル 総料理長

第8回(2017年)受賞者



樋口宏江 ひぐちひろえ

志摩観光ホテル
三重県志摩市阿児町神明731
TEL:0599-43-1211



『志摩時間』

- ・ 2020年11月/三重県雇用経済部のGI三重ブランド化推進事業として「御食つ国」で生まれたサステイナブル精神にスポットを当て、三重県で生まれた思考が、日本人の心でもあることを表現する海外向けコンテンツへ出演しました。
- ・ 通年/ホテル発行季刊誌『志摩時間』で地域の食材の生産現場へ足を運び思いやこだわりを取材。取材した食材を使った料理を紹介し食材の魅力と共に伝えています。
- ・ 2021年3月/ホテル開業70周年記念アフタヌーンティとして、三重県の食材をふんだんに盛り込みリニューアル。三重の木材を使用したオリジナルのアフタヌーンティースタンドを製作し、「三重県 木づかい宣言」へ認定を受けました。

弧柳 主人

第8回(2017年)受賞者



松尾慎太郎 まつおしんたろう

(2021年11月後半に下記へ移転予定)
弧柳
大阪府大阪市中央区内淡路町3丁目3-3



医療機関へお弁当支援

- ・ 2021年2月/株式会社イオ・マーケティングのおおさかうまいもん通販サイト「コネクト大阪」にて、大阪の昔ながらの家庭の味である鯛味噌と泉州ごより大豆を販売し、大阪の魅力を伝えています。
- ・ 2021年2月・5月/全日本食学会の大阪の医療機関へ支援のお弁当を届けようプロジェクトで、2月と5月に1日ずつ、60個のお弁当を大阪の医療機関へ届けました。
- ・ 2021年/MIGホールディングスの動画サイト「食通」にて、家庭で作れるプロのレシピの料理3品の動画を公開しました。
- ・ 2021年6月/料理マスターズブランド認定コンテストの審査委員を務め、6次産業化を進める生産者の支援に貢献しました。

日本料理 龍吟 代表取締役

第8回(2017年)受賞者



山本征治 やまもとせいじ

日本料理 龍吟
東京都千代田区有楽町1-1-2
東京ミッドタウン7F
TEL:03-6630-0007

- ・ 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。

HAJIME オーナーシェフ

第8回(2017年)受賞者



米田肇 よねだはじめ

HAJIME
大阪府大阪市西区江戸堀1-9-11
アイプラス江戸堀 1F
TEL:06-6447-6688

- ・ 2021年2月/廃校になった小学校を利活用して大人の学び舎とする取り組み、熱中小学校にて、高知県で地域からの発信の大切さ、食文化の生かし方、人材の育成などについて講演しました。
- ・ 2021年6月/食創造都市大阪推進機構シンポジウムに登壇し、大阪の地域性、食文化のさらなる発展への提案をしました。
- ・ 通年/コロナ禍で窮地に立たされている飲食業、生産者、中間業者という日本の食文化を守るべく、政府と政治交渉を繰り返しました。