

レストラン リューズ オーナーシェフ

第9回(2018年)受賞者



飯塚隆太 いいづかりゅうた

レストラン リューズ
東京都港区六本木4-2-35
アーバンスタイル六本木B1F
TEL:03-5770-4236



福井県産品美食の宴

- ・ 2020年11月/新潟県産業政策課の依頼で、ニューヨークのバイヤー、料理人に向けて新潟県産食材・加工品のプロモーションに協力し、ZOOMでデモンストレーションを行いました。
- ・ 2021年3月/福井県産品を使った美食の宴を福井サランジェフにて開催し、福井県食材の普及に寄与しました。
- ・ 2021年5月・9月/NPO法人FUUDOの活動の一環として新潟魚沼での田植え稲刈りに参加。10年以上続いているイベントで、農業従事者の苦勞、食材の尊さを体感し、スタッフや仲間と共に食の未来に関心を寄せています。

ル・ミュゼ オーナーシェフ

第9回(2018年)受賞者



石井誠 いしいまこと

ル・ミュゼ
北海道札幌市中央区宮の森1条14-3-20
TEL:011-640-6955

- ・ 2021年3月/パリの佐藤伸一シェフを招き、北海道食材を使ったフェアを実施。札幌のイタリアン“TAKAO”の高尾僚将シェフもゲストで参加。アイヌ文化に根差した発酵食材なども使用し、お客さまに喜んでいただきました。
- ・ 2021年5月/北海道十勝の大樹町にあるメモアースホテルの取り組みで、第6回受賞者の楠田裕彦氏とエゾ鹿や山菜、豚などを見たり、今後のメモの活動に対してのディスカッションを行いました。
- ・ 2021年8月/5年前より作陶を始め、今年に入り陶芸家とコラボし、レストランで出る薪の灰を使った作品を制作。山を切り拓いた際に出た薪で調理し、その灰で器の釉薬を作り、その土地の土で作った器で料理を提供しています。

メゾン ラフィット オーナーシェフ

第9回(2018年)受賞者



工藤健 くどうけん

メゾン ラフィット
福岡県那珂川市大字西畑941
TEL:092-953-2161

- ・ 通年/那珂川の生産者の坂井農園のアスパラガスや大分酪食肉公社の新プロジェクトの安藤ラム(国内では珍しい仔羊の完全国内飼育)、大分宇佐上野水産の鰻などをコースメニューに組み込み、店舗から発信。第一次産業の下支えに尽力しました。

楽・食・健・美KUROMORI オーナーシェフ

第9回(2018年)受賞者



黒森洋司 くろもりようじ

楽・食・健・美KUROMORI
宮城県仙台市太白区向山2-2-24
TEL:022-211-0306



『Kappo仙台闊歩』連載

- ・ 2021年1月/宮城県タイアップ事業として『料理王国』(JFLAホールディングス)、『家庭画報』(世界文化社)で宮城県食材を紹介し、食材の普及に寄与しました。
- ・ 2021年6月~/雑誌『Kappo 仙台闊歩』(プレスアート)で『KUROMORI』シェフとめぐる宮城の生産者と題して連載を開始。宮城県内の生産者を巡りながら、紙面で食材の魅力を伝える企画になっています。
- ・ 2021年7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、宮城県で中華料理を実践する意義について講話しました。

木乃婦 代表

第9回(2018年)受賞者



高橋拓児 たかはしたくじ

木乃婦
京都府京都市下京区新町通仏光寺下ル
岩戸山町416
TEL:075-352-0001



茶葉生産者との共同事業

- ・ 2020年9月～/京都府和束町の茶葉生産者との共同事業で、マレーシアのクアラルンプールで、和束町抹茶やほうじ茶のアイスクリーム販売を始めました。生産者直売の茶葉販売によって、多角販売化事業を推進する一助を担っています。
- ・ 2021年1月/農林水産省の日本食・食文化の海外発信および日本産品の魅力発信事業で、タイとフランスのトップシェフとオンラインセッションを実施。日本産食材の輸出拡大、日本食文化の普及拡大へ寄与しました。
- ・ 2021年1月/『The Science of Food』(Routledge)で「日本料理とワインのペアリングに関する研究」論文を発表。科学的な根拠に基づいた日本料理に合うワインを創造し、市場に流通させ、国産ワインの良さを新しい形で提案しました。

和彩空間たち花 主人

第9回(2018年)受賞者



立花秀明 たちばなひであき

和彩空間たち花
島根県仁多郡奥出雲町横田1035-1
TEL0854-52-1077

- ・ 2021年4月/情報誌『さんいんキラリ2021春号』(富士山マガジンサービス)に紹介記事が掲載され。料理マスターズ制度の認知向上に寄与しました。
- ・ 2021年9月/島根県立横田高校の稲穂祭で地元食材を使った料理を提供し、奥出雲の食材の良さを発信。料理マスターズ制度を知っていただくよい機会にもなりました。
- ・ 通年/コロナ禍の中、奥出雲の食材生産者を少しでも助けるため、県内・県外に向けて奥出雲の食材の良さ、生産者の思いをPRしました。また、奥出雲町と連携し、奥出雲の食材を生かすため生産者と共に活動しています。

Scene Kazutoshi Narita シェフパティシェ

第9回(2018年)受賞者



成田一世 なりたかずとし

Scene Kazutoshi Narita(シーンカズトシナリタ)
東京都港区麻布十番2-3-12
ベルフォーレ麻布1F
TEL:03-6435-4180

- ・ 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。

京遊膳花みやこ 主人

第9回(2018年)受賞者



西野正巳 にしのみさみ

京遊膳花みやこ
茨城県ひたちなか市笹野町3丁目14-26
TEL:029-276-7703



ごはんジャパン出演

- ・ 2021年～/「いばらき食のアンバサダー」の任命が延長されました。県知事から県内料理人としては初任命を受け活動を継続中です。
- ・ 2021年1月/テレビ朝日の番組「ごはんジャパン」に出演。あんこう鍋発祥地の平潟漁港で女優の水沢エレナさんと共に茨城食材を交え鮫鯉の新しい料理を紹介しました。
- ・ 2021年4月～/かすみがうら未来づくりカンパニーで茨城県かすみがうら市の観光事業メニューを監修しています。