

ル・ゴロワ フラノ オーナーシェフ

第1回(2010年)受賞者



大塚健一 おおつか けんいち

ル・ゴロワ フラノ
北海道富良野市中御料
新富良野プリンスホテル内
TEL:0167-22-1123

アル・ケッチャーノ オーナーシェフ

第1回(2010年)受賞者



奥田政行 おくだ まさゆき

アル・ケッチャーノ
山形県鶴岡市遠賀原字稻荷43
TEL:0235-26-0609



ゴ・エ・ミヨ授賞式

- ・ 2022年10月/復興水産物の消費拡大に向けた経済産業省の取組として実施されている、三陸常磐エリアの美味しい食材のブランド化や、認知拡大を図るためのキャンペーンに参加。常磐産品の認知向上に協力しました。
- ・ 2023年3月/日系企業との共同企画により、シンガポールのアマラホテルを会場に料理フェアを開催。山形県庄内の食材を空輸して日本の食材をPRし、海外への販路拡大の足掛かりになりました。
- ・ 2023年3月/風土・食材・文化を尊重し、料理法を探究する料理人として美食ガイド「ゴ・エ・ミヨ」のテロワール賞を受賞。対象地域に新たに加わった東北の授賞式と大会が鶴岡市で開催され、その陣頭指揮を執りました。

オトワレストラン オーナーシェフ

第1回(2010年)受賞者



音羽和紀 おとわ かずのり

オトワレストラン
栃木県宇都宮市西原町3554-7
TEL:028-611-3188



チーズ工房視察

- ・ 2022年10月～11月/NHK 国際サービスの番組「Dining with the Chef」で、日本の郷土食文化にスポットライトを当て、各都道府県の魅力ある食やシェフを紹介する「Cook Around Japan」に出演。宇都宮の食と観光を海外へ発信しました。
- ・ 2023年4月/レストランでテイクアウトを販売する事例が増えていることを受けて、自店オーベルジュデリカショップを40年来運営しているノウハウを活かし『野菜がおいしいデリのアイデア191』（柴田書店）を出版しました。
- ・ 通年/日本の工房製のチーズの認証制度の検討、衛生基準等の整備等を目指すプロジェクトに参画し、フランスのシャンパーニュ地方やラベルルージュ協会、十勝のチーズ工房を視察。日本の工房製チーズの制度作成の参考としました。

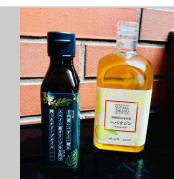
かさね オーナー料理人

第1回(2010年)受賞者



柏田幸二郎 かしわだ こうじろう

かさね
東京都港区赤坂6-16-11
浜ビルB1
TEL:03-3589-0505



へべすジン&オリーブオイル

- ・ 通年/へべす大使として、料理に使用するだけでなく、へべすを使った焼肉のタレ・ドレッシング・ポン酢等の瓶詰め商品の開発、改良に取り組み、ご家庭でもへべすを召し上がってもらえる機会を提供。また、へべすのジンやオリーブオイルといったこれまでなかったジャンルのへべす製品の知名度向上に貢献しました。
- ・ 通年/(株)浜乙女より依頼を受け、味付海苔の新商品の共同開発、監修、共同でのPR活動などの取組みを進めています。
- ・ 通年/(株)ひむか農園より依頼を受け、へべすを使用したドレッシングとポン酢の開発、監修を進めています。

職人館 館主

第1回(2010年)受賞者



北沢正和 きたざわ まさかず

職人館
長野県佐久市春日3250-3
TEL:0267-52-2010



ドンペリニヨンを楽しめる日本の風土で楽しむ

- ・ 2022年11月/フードナビゲーター柴田香織さんによる、料理人と医師が協力して、新たな美食で健康に暮らす食というテーマの食事会で、第4回受賞者の小林寛司氏と、長野県の山林での食材採取から始め、東京で料理を提供しました。
- ・ 2023年6月/京都の山中の特設会場で開かれたモエ・エ・シャンドン社の催しで、同社のシャンパン「ドン・ペリニヨン」と日本料理の原点である縄文料理を主体とする料理とのマリアージュを提案。招かれた世界各国のシェフに好評をいただきました。
- ・ 通年/長野県のアンテナショップ 銀座NAGANOで、毎月、長野県の農畜水産物を料理し、信州食材の魅力を発信しています。

ペンギン食堂 オーナー料理人

第1回(2010年)受賞者



辺銀暁峰 べんぎん ぎょうほう

ペンギン食堂
沖縄県石垣市大川288-5
TEL:0980-88-7030

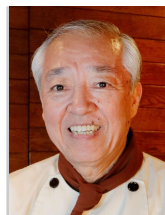


「匠の蔵」取材

- ・ 2022年11月・23年1月/九州・沖縄にいながらにして世界に誇れるようなものづくりを極めた人、優れた技術を持つ九州各地の匠たちを紹介する番組「匠の蔵」(テレビ西日本)に、2017年から5年を経て2回目の出演をしました。石垣島で23年間変わらないものづくりの姿勢や、コロナ禍を経て新たに取り組んでいる地元の食材や人材を活かした商品の開発、島の環境を考えた取り組み、未来の飲食サービスの理想の形など全4回に渡って紹介していただきました。
- ・ 2023年2月/島産品の魅力を発見することを目的に開催された食材見本市に出展し、地元の食材が持つ可能性を地域の人達に向けて紹介しました。

レストランカハラ オーナーシェフ

第1回(2010年)受賞者



森義文 もり よしふみ

レストランカハラ
大阪市北区曽根崎新地1-9-2
岸本ビル2階
TEL:06-6345-6778

- ・ 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。