料理屋植むら　オーナー シェフ　第11回(2020年)受賞者

植村良輔うえむら りょうすけ

料理屋植むら
兵庫県神戸市中央区中山手通1-24-14
ペンシルビル4階
TEL:050-3184-1015

御影ジュエンヌ　オーナーシェフ　第11回(2020年)受賞者

大川尚宏おおかわ たかひろ

御影ジュエンヌ
兵庫県神戸市東灘区御影3-1-4
Mパレ御影１F
TEL:078-854-4993

- 通年/丹波篠山の吉良農園の野菜をサラダなどでお客様に提供することや、当店で開発した吉良農園のフレッシュハーブを使ったオリジナルドリンクも常にフレッシュな状態で提供することができ、一年を通して客様へ情報発信をすることができました。

祇園佐ゝ木　主人　第11回(2020年)受賞者

佐々木浩ささき ひろし

祇園佐ゝ木
京都府京都市東山区八坂通り東大路西入ル
TEL:075-551-5000

- 2022年7月～/出身地の滋賀県日野町で、米を主に、地場野菜、牛肉、酒類などの特産品を広め、農家と消費者を直接つなぐことを目的としたイベント「HINODE MARKET」の計画を進めてきました。長期に渡る準備でしたが、2023年11月5日に開催の運びとなりました。来場目標人数は一万人です。
-

美山荘　主人　第11回(2020年)受賞者

中東久人なかひがし ひさと

美山荘
京都府京都市左京区花脊原地町375
TEL:075-746-0231

CROSSOM MORITA　オーナーシェフ　第11回(2020年)受賞者

森田隼人もりた はやと

CROSSOM MORITA
非公開

ポンテベッキオ　オーナーシェフ　第11回(2020年)受賞者

山根大助やまね だいすけ

ポンテベッキオ
大阪府大阪市中央区北浜1-8-6
大阪証券取引所ビル1F
TEL:06-6229-7770

福岡視察

- 2023年2月/22年10月に福岡県の生産者を現地視察し、その後大阪で食材のアピールイベントを実施。その締めくくりとして自店で福岡の食フェアを開催し、現地で出会った食材を使った期間限定コースを提供しました。
- 2023年9月/母校である辻調理師専門学校で授業を担当。若いシェフの卵たちとのふれあいや調理師学校の先生方との仕事で、充実した時間を過ごすことができました。
- 通年/自身の料理動画を年間100本以上を動画サイトYouTubeチャンネル「山根大助の全力イタリアン」にアップしている。食材とコラボする回では、国産食材の認知度向上と普及に努めています。

SHÓKUDŌ YArn　オーナーシェフ　第11回(2020年)受賞者

米田裕二よねだ ゆうじ

SHÓKUDŌ YArn
石川県小松市吉竹町1-37-1
TEL:076-58-1058

照寿司　代表取締役にほんけ　第11回(2020年)受賞者

渡邉貴義わたなべ たかよし

照寿司
福岡県北九州市戸畑区菅原3-1-7
TEL:093-881-2202

- 2022年12月/サウジアラビアでポップアップレストランを開催。日本の食材とリアルな寿司文化をPRしました。また23年5月には、サウジアラビアのリアドに照寿司リアド店をオープンしました。
- 2023年1月/世界料理学会マドリード・フュージョン2023に招待されて登壇しました。
- 2023年9月/廃棄される食材や低価値な食材の高付加価値化と、それを用いた美食の創造やデジタル媒体を用いた宣伝戦略によって地域活性化に貢献した活動に対する賞「Super DX Cuisine AWARD 」(日本経済新聞社主催)を受賞しました。