ロレオール田野畑　オーナーシェフ　第２回(2011年)受賞者

伊藤勝康いとう かつやす

ロレオール田野畑
岩手県下閉伊郡田野畑村明戸309-5
TEL:080-9014-9000

- 2022年9月/岩手県立久慈東高等学校にて地元食材を活用しての料理講習会の講師を務めました。３年生対象なので卒業後のことなどへのアドバイスも含めた講話をしました。
- 2022年10月/いわてガストロノミー会議実行委員会副会長として、いわてガストロノミー会議2022を開催。生産地キャラバン、ガストロノミー会議、交流会などを行い、地域振興に寄与しました。
- 2023年2月/漆の生産と漆加工の現場を学ぶツアーを企画。1年間で4回のシリーズで、料理も担当しました。

比良山荘　主人　第２回(2011年)受賞者

伊藤剛治いとう たけじ

比良山荘
滋賀県大津市葛川坊村町94
TEL:077-599-2058

八雲茶寮　総料理長　第２回(2011年)受賞者

梅原陣之輔うめはら じんのすけ

八雲茶寮
東京都目黒区八雲3-4-7
TEL:03-5731-1620

- 2022年9月～12月/アフターコロナに備え宿泊施設や飲食店の方を対象としたワークショップ「おいしい別府。見る聞く食べる」(別府商工会議所)に講師として参加。第１回の対談に登壇し、試食会も行いました。
- 2022年9月～/第3回受賞者の薮崎友宏氏とコラボで「薬膳に学ぶ食養生」を開催。薬膳の暮らしは日本の風土に溶け込み、郷土料理へと昇華したものもあり、先人の智慧に学び現代の食へ再解釈し体験していただくイベントです。
- 2022年11月～/日本の食文化の中では重要な位置を占めるわさびを取り巻く現状や問題を提起し、解決を探るプロジェクト(万城食品主催)に参加しました。メーカーの力も借り、わさびの魅力・可能性・普及を探りました。

アコルドゥ　オーナーシェフ　第２回(2011年)受賞者

川島宙かわしま ひろし

アコルドゥ
奈良県奈良市水門町70-1-3-1
TEL:0742-77-2525

GINZA kansei　オーナーシェフ　第２回(2011年)受賞者

坂田幹靖さかた みきやす

GINZA kansei(ギンザ カンセイ)
東京都中央区銀座7-12-1
藤高ビル2F3F
TEL:03-6264-3319

レストラン・モリエール　オーナーシェフ　第２回(2011年)受賞者

中道博なかみち ひろし

レストラン・モリエール
北海道札幌市中央区宮ヶ丘2-1-1
TEL:011-631-3155

- 2023年4月/札幌市で開催されたG7気候・エネルギー・環境大臣会合の料理監修をしました。北海道産の食材とワイン、日本酒をメインにしたメニューで、道産食材等のPRと普及に努めました。

antica locanda MIYAMOTO　オーナーシェフ　第２回(2011年)受賞者

宮本けんしんみやもと けんしん

antica locanda MIYAMOTO
熊本県熊本市中央区新屋敷1-9-15
濫觴ビル1F
TEL:096-342-4469

- 2022年10月/第2回受賞者の梅原陣之輔氏の呼びかけで、別府商工会議所主催の大分県内の料理人を対象にした大分県食材活用の促進を目的とした講習会が開催され、講師を務めました。
- 2023年4月～/JA熊本中央会が発行する一般向け季刊誌「hug」(発行部数35,000)に、熊本食材を活用したレシピを掲載し、あわせて料理マスターズの活動も広く紹介しています。
- 2023年5月･9月/生産者、東海大学と一緒に取組んでいる放牧肥育あか牛を食べる会を開催。サカエヤの新保社長、洋食おがたの緒方シェフにご協力頂き、阿蘇の草原を活用したあか牛を多くのお客様に喜んでもらいました。

パティスリー・サダハル・アオキ・パリ　オーナーシェフ　第２回(2011年)受賞者

青木定治あおき さだはる

パティスリー・サダハル･アオキ･パリ
東京都千代田区丸の内3-4-1
新国際ビル1階
TEL:03-5293-2800