

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、一年を通してお客様へ情報発信をすることができました。

祇園佐々木 主人

第11回(2020年)受賞者



佐々木浩 ささき ひろし

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

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

- 2023年9月~/料理人としてできることを真剣に考え、24年、水上スラムにレストランを作る構想を立て、ナイジェリアを訪問。スラムで生きる人たちに、料理人という夢を抱いてスラムから世界に羽ばたける未来を作るべく、料理人を育成し、スラム解放を目指す活動を続けています。2024年9月にはナイジェリアスラム・マコモに、水上スラム史上初のレストラン「Hayato Restaurant」をオープンしました。
- 2024年5月/「銃の代わりにナイフとフォークを」をコンセプトに、ウクライナ現地のレストランにて、ウクライナ初のチャリティコミュニケーションを開催。イベントの収益金を全額寄付しました。

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



第39回関西食文化研究会

- 2023年10月/関西食文化研究会第37回定期イベント「冷凍技術の可能性 ~食と調理の冷凍について考える~」で、氷結濃縮現象を利用してワインや日本酒の濃縮、トマトを濃縮したパスタソースを発表、披露しました。
- 2024年7月/シェフズキッチンin東京vol.57で第14回受賞者の菰田欣也さん(東京都 4000 Chinese Restaurant)とコラボレーションディナーを開催。多くの来場者に食材のPRをしました。
- 2024年7月/関西食文化研究会第39回定期イベント「氷温~フードビジネスとの新しい視点~」で、氷温のジェル氷を使って鰯の一週間熟成による旨味の増加と鮮度維持を行い、その鰯を使用して料理を表現、発表しました。

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

- 通年/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。

照寿司 代表取締役 第11回(2020年)受賞者



渡邊貴義 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

- 2023年11月/中央アジアのウズベキスタンの大統領府からの招聘で、大統領とご家族に寿司を提供。全ての食材を日本から空輸し、北九州を中心とした日本の食材で寿司を楽しんでいただきました。日本の豊かな自然が美味しい食材を育むことと併せ、北九州の食材の素晴らしさを紹介しました。
- 2024年8月/北九州市のすし文化の地名度向上と交流人口の拡大に向け、北九州市や地元すし店、観光業者などで「すしの都 北九州協議会」を設立しました。協議会の役員として、北九州市が目指す「すしの都」の実現に尽力することで、地元生産者の食材を国内外から北九州を訪れる人に紹介し、消費拡大に努めてまいります。