

METZGEREI KUSUDA オーナーシェフ

第6回(2015年)受賞者



楠田裕彦 くすだ や す ひ こ

METZGEREI KUSUDA(メツゲライ クスダ)
兵庫県芦屋市宮塚町12-19
TEL:0797-35-8001

- ・ 2023年9月/マタギの暮らしから学ぶ大和関わり方というテーマで、古くから、様々な地域で暮らすマタギの山との自然との共生のあり方を学び、自然から得た食料を保存食を作りました。
- ・ 2024年3月/東京・麻布台ヒルズに、可能な限り日本の生産物を使用した食肉加工品販売店をオープンしました。
- ・ 2024年8月/仙台市で開催された、山のお肉と大地のフェス(ジビエ鹿肉市場開発コンソーシアム主催)のシンポジウム、プロハンターとシャルキュティエ-ハンティングライフ-に登壇。食や自然狩猟などをテーマに、私たちが生きていく上での大切さ、そして自然とともに生きる未来について学んだ。

Restaurant La Fins オーナーシェフ

第6回(2015年)受賞者



杉本敬三 すぎもと けいぞう

Restaurant La Fins
(レストラン ラフィネス)
東京都港区新橋4-9-1 新橋プラザB1
TEL:03-6721-5484



諫早市食材視察

- ・ 2023年11月/第10回受賞者の深田伸治さん(長崎県 プルミエ クリュ)、第9回受賞者の黒森洋司さん(宮城県 楽・食・健・美KUROMORI)と長崎県諫早市の食材の勉強会を現地で実施しました。多くの生産者や料理人が参加して、新たな食材へのアプローチに尽力してきました。
- ・ 2024年3月/いすみ市の温泉ガストロノミーというイベントで、いすみの食材を使って1000人に料理を提供し、いすみの食材の素晴らしさをPRしました。
- ・ 2023年9月/北海道別海町のふるさと納税食事券の料理に使用する食材を探すツアーに参加。別海町の多くの生産者、漁師などと交流し、親睦を深めました。

日本料理 銭屋 主人

第6回(2015年)受賞者



高木慎一朗 たかぎ しんいちろう

日本料理 銭屋
石川県金沢市片町2丁目29-7
TEL:076-233-3331



ジャカルタでのディナーイベント

- ・ 2023年10月/金沢21世紀美術館にて行われた「未来を彩る食文化都市・金沢を語る」フォーラムにて登壇し、金沢の食文化を広げ国内外に発信・ブランディングするための現在の課題について話をしました。
- ・ 2024年7月/インドネシア・ジャカルタにあるHotel Indonesia Kempinski Jakarta よりゲストシェフとして招聘され、日本料理のディナーを行い日本食文化の伝搬に努めました。
- ・ 2024年8月/金沢市が主催する「全日本高校生WASHOKUグランプリ」実行委員長及び審査委員長を2019年から囑託されています。日本料理の後継者育成と、高校生たちが目標とする大会にしていくため、今後も継続して取り組みます。

徳山鮓 オーナーシェフ

第6回(2015年)受賞者



徳山浩明 とくやま ひろあき

徳山鮓
滋賀県長浜市余呉町川並1408
TEL:0749-86-4045

- ・ 2023年11月/岐阜県恵那市で開催された「第13回 全国発酵食品サミット in えな」のパネルディスカッション「発酵による未来の私たち～SDGsのまち・えな～」にて登壇し、ふな鮓など滋賀県の伝統的な発酵食文化の発信に努めました。
- ・ 2024年1月/料理マスタースェフズキッチン in 東京 vol.54 にて、第13回受賞者の佐々木要太郎さん(岩手県 とおの屋 要)とのコラボレーションディナーに出演。奥琵琶湖の食材のアピールに努めました。
- ・ 2024年4月/第2回世界料理学会 in VISONにて第8回受賞者の樋口宏江さん(三重県 志摩観光ホテル)、レストランバスクの深谷宏治さんと共に座談会に出席。地域食材を活かした料理や自身の料理哲学を伝えました。

GINZA TOTOKI オーナーシェフ

第6回(2015年)受賞者



十時亨 とときとおる

GINZA TOTOKI(ギンザ トトキ)
東京都中央区銀座5-5-13
坂口ビル7F
TEL:03-5568-3511



北海道視察

- ・ 2024年8月/北海道視察を行いました。共働学舎新得農場代表 宮崎望氏の自然界との向き合い方について質問とディスカッションを行い、宮崎氏の自然の道理に合った考え方について理解を深めました。また、北海道のマスターズ獲得の各レストランを訪問・視察し、考え方や目的などについてディスカッションを行い、各シェフの考え方を反映した料理を試食しました。
- ・ 2023年11月~24年8月/一次産業に従事する日本各地の生産者の方の現在の現状と課題等を確認。年ごとに変わる自然と生産者様の付き合い方考え方を検証しました。

L'Effervescence 料理人

第6回(2015年)受賞者



生江史伸 なまえしのぶ

L'Effervescence(レフェルヴェソンス)
東京都港区西麻布2-26-4
TEL:03-5766-9500

神戸北野ホテル オーナー/総支配人総料理長

第6回(2015年)受賞者



山口浩 やまぐちひろし

神戸北野ホテル
兵庫県神戸市中央区山本通3-3-20
TEL:078-271-3711(代)



国連大学にて発表

- ・ 2023年12月/国際連合大学にて、サステイナブル・シーフードに注目し「フランスや欧州の「サステイナビリティ」に対する強力な社会運動と日本との大きな違い」などについて発表を行い、世界に発信する基礎を築きました。
- ・ 2024年7月/フランス政府より日本の食材の多様性とフランス料理の技術の融合による日本における食文化の向上に貢献したことが認められ、2019年受章のシュバリエからの昇叙として農事功労賞オフィシエ勲章叙勲。
- ・ 2024年9月/脳科学や心理学などの多様な知見に基づき、西洋と東洋の東西文化差を超えて異文化理解を促進することを目的にした「現代日本に特化したグランド・ツアー」の第3回京都編を開催しました。

ただの料理屋 きたうら善漁。 店主

第6回(2015年)受賞者



吉田善兵衛 よしだぜんべい

ただの料理屋 きたうら善漁。(ぜんりょうまる)
宮崎県延岡市本町1丁目3-14
TEL:0982-31-0051



児童クラブ魚イベント

- ・ 2024年2月/延岡市と連携し地元食材を観光客に気軽に食べられるイベントを開催しました。
- ・ 2024年3月/児童クラブにて地元の魚を使用した食育を行ないました。
- ・ 2024年4月/地元の生産者の方の有志と、地元のお肉、野菜を使い能登地震へのチャリティーを行ないました。
- ・ 2024年5月/佐伯市にて、地元食材と地元の人々で主客一体になるイベントを行ないました。