

レストラン リューズ オーナーシェフ

第9回(2018年)受賞者



飯塚隆太 いいづか りゅうた

レストラン リューズ
東京都港区六本木4-2-35
VORT六本木Dual's B1F
TEL:03-5770-4235



魚沼での田植えイベント

- ・ 2023年9月・24年5月/NPO法人FUUDOの活動の一環として、新潟魚沼での田植え、稲刈りに参加しました。15年目のイベントで、農業従事者の苦勞、食材の尊さを体感し、スタッフや仲間と共に食の未来に関心を寄せています。
- ・ 2024年1月/福井県が主催し、都市圏で活躍するトップシェフを講師に迎え福井県内の料理人などを対象に講習会を行う食文化魅力創造スクールで福井県食材を使った料理講習の講師を務める予定でしたが、能登半島地震のため中止になりました。

ル・ミュゼ オーナーシェフ

第9回(2018年)受賞者



石井誠 いしいまこと

ル・ミュゼ
北海道札幌市中央区宮の森1条14-3-20
TEL:011-640-6955

- ・ 2024年2月/北海道開発協会からの依頼で、この10年の北海道のガストロノミーを振り返る座談会に参加。札幌の代表的な料理人4名によるトークセッションを行いました。この内容は、まとめられて年史に収められます。
- ・ 2024年3月/世界的に有名となった余市<ドメヌ・タカヒコ>のタカヒコさんを招き、余市町のホテルYoichi LOOPにてスペシャル・ディナーを開催。地元食材と地元ワインを使ったイベントで大いに盛り上がりました。
- ・ 2024年4月/三重県伊勢で開催された第2回世界料理学会 in VISONにパネラーとして招待され、壇上でル・ミュゼの世界観をプレゼンしました。地元料理人、学生などと交流し、地域の食文化向上に携わる機会となりました。

メゾン ラフィット オーナーシェフ

第9回(2018年)受賞者



工藤健 くどうけん

メゾン ラフィット
福岡県那珂川市大字西畑941
TEL:092-953-2161

- ・

楽・食・健・美KUROMORI オーナーシェフ

第9回(2018年)受賞者



黒森洋司 くろもり ようじ

楽・食・健・美KUROMORI
宮城県仙台市太白区向山2-2-24
TEL:022-211-0306

- ・ 2023年10月・11月/食材マッチング会(グルメシティ長崎協議会主催)の現地視察で長崎を訪問。第10回受賞者の深田伸治さん(長崎県 プルミエ クリュ)、第6回受賞者の杉本敬三さん(東京都 ラフィネス)とトークイベントに参加しました。
- ・ 通年/雑誌『Kappo 仙台闊歩』(株式会社プレスアート)で「KUROMORIシェフとめぐる宮城の生産者」と題して2021年より連載をしています。宮城県内の生産者を巡りながら、食材の普及に寄与しました。
- ・ 通年/J R東日本の豪華列車、TRAIN SUITE 四季島で、旅の最終日の食事に宮城県食材を使った料理を提供し、お客さまをもてなしました。宮城県食材の美味しさを伝え、PRをしました。

木乃婦 代表

第9回(2018年)受賞者



高橋拓児 たかはし たくじ

木乃婦
京都府京都市下京区新町通仏光寺下ル
岩戸山町416
TEL:075-352-0001

和彩空間たち花 主人

第9回(2018年)受賞者



立花秀明 たちばな ひであき

和彩空間たち花
島根県仁多郡奥出雲町横田1035-1
TEL0854-52-1077

- ・ 2023年9月~/JR西日本の豪華列車、トワイライトエクスプレス瑞風で提供される料理の監修をしています。奥出雲の食材を使い、乗客の方に奥出雲の食文化や風情や、料理マスターズ制度の紹介をして認知向上に努めました。
- ・ 2023年10月/奥出雲の公共施設「鉄の彫刻美術館レストラン」を借り、2日間にわたって「奥出雲に誘う和食と日本酒のマリアージュ」を開催。奥出雲の食と島根の地酒を楽しんでいただき、料理マスターズ制度の認知向上に努めました。
- ・ 通年/松江藩の製鉄業の中心的存在「鉄師御三家」のうちの一つ櫻井家に残る各種行事の献立を基に、奥出雲たたらブランド活用委員会と当時の献立・料理を研究し再現し、『鉄氏のおもてなし』という小冊子を発刊しました。

ル・サロン・プリベ/ル・サティネ オーナーパティシエ

第9回(2018年)受賞者



成田一世 なりた かずとし

ル・サロン・プリベ/ル・サティネ
東京都港区虎ノ門5-8-1
麻布台ヒルズガーデンプラザA2階
TEL:03-5422-1270



NOTO高農園さんと

- ・ 2023年6月/北海道芽室町のふるさと納税返礼品「芽室町特産品コース」を開始するにあたって、スタッフを現地生産者との交流に派遣しました。10月にはふるさと納税の受付を開始し、地域食材の振興に寄与しています。
- ・ 2023年12月/麻布台ヒルズにパン・ショコラ・ケーキ・焼菓子のブティック、ル・サティネ/フレンチレストラン ル・サロンプリベを開店。オープン以来、NOTO高農園の野菜をふんだんに使った料理を提供し、能登の復興に寄与しています。
- ・ 2023年12月~24年5月/埼玉品種のイチゴとして、近年品評会で高評価が続く五十嵐苺園さんの「あまりん」を使用したショートケーキを販売し、生産者の評価を高めることに寄与しました。

京遊膳花みやこ 主人

第9回(2018年)受賞者



西野正巳 にしのみさみ

京遊膳花みやこ
茨城県ひたちなか市笹野町3丁目14-26
TEL:029-276-7703



常陸国ガストロノミーlab

- ・ 2023年9月/シンガポールで毎年開催しているミシュラン星付きレストランでのコラボレーションイベントを実施。日本には農林水産省料理人顕彰制度料理マスターズという素晴らしい制度が有ることを海外にも伝えることができた。
- ・ 2024年6月/生産者から出されたテーマ食材に向き合い、料理人がオリジナル料理を制作し意見交換を行う活動「常陸国ガストロノミーlab」で、キャビアを生産する過程で発生するチョウザメの魚肉などを取り扱い、取材を受けた。
- ・ 2024年7月/茨城県常陸太田市の武龍ワイナリーのメイカーズディナーを行いました。茨城県内のワイナリーも増えていることもあり、ソムリエである女将と共に、日本ワインを多くの方に知ってもらいたいと活動しています。