

本湖月 代表 料理人	第3回(2012年)受賞者
------------	---------------



穴見秀生 あなみ ひでお

本湖月
大阪府大阪市中央区道頓堀1-7-11
TEL:06-6211-0201

- ・ 2023年6月/大阪市で開催された、第11回料理マスタースブランド認定コンテストの審査委員を務め、6次産業化を目指す生産者の支援と、料理マスタース制度の認知向上に努めました。

神楽坂 石かわ 代表 料理人	第3回(2012年)受賞者
----------------	---------------



石川秀樹 いしかわ ひでき

神楽坂石かわ
東京都新宿区神楽坂5-37
高村ビル1F
TEL:03-5225-0173

- ・ 2022年10月・23年5月/10数年続いているNPO法人FUUDOの田植え、稲刈り体験会。料理人を中心に100名近くで収穫の喜びや大変さなどを体験し、知り得たことをお客さまにも伝え、共有しています。
- ・ 2023年4月/京都府の筍生産者の方を訪ね、筍栽培の難しさ、筍の歴史や考え方などについて話を聞きました。学んだことはお客さまに伝えています。
- ・ 2023年8月/故郷である新潟県の料理屋の方の紹介で、新潟県の野菜を使ってお客さまに料理を提供。地域野菜のPRと地域振興に努めました。

オーベルジュ オー・ミラドー オーナーシェフ	第3回(2012年)受賞者
------------------------	---------------



勝又登 かつまた のぼる

オーベルジュ オー・ミラドー
神奈川県足柄下郡箱根町元箱根159-15
TEL:0460-84-7229



シェフズキッチンin東京

- ・ 2022年11月/服部栄養専門学校調理調理師本科にて、生徒を対象とする調理実習の講師を務めました。若い世代に地産地消の魅力や料理マスタース制度についてアピールを行いました。
- ・ 2023年4月/自身が理事長を務めるオーベルジュ協会主催で、長野県白馬村のオーベルジュラ・ネージュにて3年ぶりに「オーベルジュの日」のパーティーを開催。長野県の生産者を中心に、地方生産者や料理人の交流の場となりました。
- ・ 2023年7月/料理マスタース倶楽部主催のシェフズキッチンin東京vol.51に小田原出身である第12回受賞者の本多哲也氏とコラボで出演。両店が使用する天城黒豚の生産者を招き紹介し、地元食材の認知向上に努めました。

草喰なかひがし 代表 料理人	第3回(2012年)受賞者
----------------	---------------



中東久雄 なかひがし ひさお

草喰なかひがし
京都府京都市左京区浄土寺石橋町32-3
TEL:075-752-3500

- ・ 2023年6月/6次産業化を目指す生産者を、料理マスタースの知見を生かして支援する料理マスタースブランド認定コンテストの審査委員長を務めました。生産者支援と、料理マスタース制度の認知向上に寄与しました。

コンフィズリーエスパスキンゾー オーナーパティシェ 第3回(2012年)受賞者



西原金蔵 にしはら きんぞう

コンフィズリー エスパス キンゾー
京都府京都市中京区菊屋町519-2
TEL:075-212-8022

南青山ESSENCE オーナーシェフ 第3回(2012年)受賞者



薮崎友宏 やぶさき ともひろ

南青山ESSENCE
東京都港区南青山3-8-2
サンブリッジ青山1F
TEL:03-6805-3905

すし処めくみ 代表 すし職人 第3回(2012年)受賞者



山口尚亨 やまぐち たかよし

すし処めくみ
石川県野々市市下林4-48
TEL:076-246-7781



冷凍食材の開発

- ・ 2022年～通年/地元の漁師の方たちと協働して、細胞レベルまで落としこんだ冷凍食材の開発を進めています。

Wakiya一笑美茶樓 オーナーシェフ 第3回(2012年)受賞者



脇屋友詞 わきや ゆうじ

Wakiya一笑美茶樓
東京都港区赤坂6-11-10
TEL:03-5574-8861



北海道産ワインイベント

- ・ 2022年10月/北海道浦臼町の鶴沼ワイナリーにて開催された北海道ワインと食材をテーマにしたNHK「みんなのきょうの料理」オンラインイベントに出演。道産食材を使い、ワインで楽しむ中国料理のメニューを提案しました。
- ・ 2022年11月・23年4月/有明海、玄海産の魚介、佐賀牛や野菜など佐賀県の生産者を視察し、4月に佐賀フェアを開催。佐賀県食材を使ったメニューを提供する他、料理教室、マルシェを展開し、地域食材の認知向上に務めました。
- ・ 2023年2月/北海道庁主催の道産ワインの魅力を発信するイベント「北海道産ワインの未来を拓く会」に参加。飲食、流通、自治体関係者に北海道産食材を用いた10品余りの料理提供を行い、地域振興に協力しました。