

TOMOSHIRO INOUE シェフ	第 4 回(2013年)受賞者
-----------------------	-----------------

	井上知城いのうえ ともしろ TOMOSHIRO INOUE(トモシロ イノウエ) 移転準備中
--	---

日本料理かんだ 代表 料理人	第 4 回(2013年)受賞者
------------------	-----------------

	神田裕行かんだ ひろゆき 日本料理かんだ 東京都港区愛宕1-1-1 虎ノ門ヒルズレジデンシャルタワー1階 TEL:03-6459-0176
---	--

- ・ 2023年3月/鹿児島県で和牛の飼育、肥育にまつわる様々な問題点を将来的になくすため、生産者と学び、改善する取り組みを始めました。
- ・ 2023年5月・9月/代表理事を務めるNPO法人FUUDOの米作りイベントを、例通り南魚沼市で開催しました。米作り体験の後は、東京のシェフと新潟のシェフと交流会を行い、地方の良さを都会にどう反映させるかについて意見交換をしました。
- ・ 故郷である徳島県と協力し、料理人の育成、教育を通じて、町の活性化、消費拡大、観光産業の充実を図る事業に、ボランティアで参加しました。

ヴィラ・アイダ オーナーシェフ	第 4 回(2013年)受賞者
-------------------	-----------------

	小林寛司こばやし かんじ ヴィラ・アイダ 和歌山県岩出市川尻71-5
---	---

レストラン・マッカリーナ シェフ	第 4 回(2013年)受賞者
--------------------	-----------------

	菅谷伸一すがや しんいち レストラン・マッカリーナ 北海道虻田郡真狩村緑岡172-3 TEL:0136-48-2100
--	--

柏屋 大阪千里山 代表 料理人

第4回(2013年)受賞者



松尾英明 まつお ひであき

柏屋 大阪千里山
大阪府吹田市千里山西2-5-18
TEL:03-6264-3319



アイゴの養殖実験

- ・ 2022年11月/シンガポールで開催された農林水産省主催、和食ワールドチャレンジアジア予選の審査員を務めました。また、参加選手向けに「日本料理と季節の表現について」をテーマに日本の食文化の大切さを発信しました。
- ・ 2022年11月/大阪大阪こんぶミュージアムで開催された、真昆布生産地の函館市南茅部高等学校の生徒との交流会に参加。和食文化における真昆布の重要性を料理人の視点からお話しました。
- ・ 2022年9月～23年8月/サステナブルシーフードについて取り組む料理人グループ「いただきますを考える会」の活動で、草食魚アイゴの養殖実験を近畿大学水産研究所との共同研究として始め、実用化に向けて継続しています。

Tetsuya's オーナーシェフ

第4回(2013年)受賞者



和久田哲也 わくだ てつや

Tetsuya's
529 Kent St., Sydney NSW 2000
TEL:+61 2-9267-2900