

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

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

- ・ 2022年11月/京都府福知山市の給食センターと一緒に9000食の京都府北部学校給食で、駆除対象となる鹿肉を子供たちに食べてもらいました。鹿肉がおいしいこと、命の大切さ、食べ物の大切さを伝えました。
- ・ 2023年3月/第9回受賞者の黒森洋司氏が推薦する東北の食材をメインに、黒森氏とコラボレーションディナーを開催しました。中華とフレンチの融合、そして、東北の食材をPRしました
- ・ 2023年9月/千葉県いすみ市出身の池袋 Cheval de Hyotanの川副藍氏といすみ市の生産者を巡る見学イベントで、いすみ市の食材を使った料理を現地で提供しました。

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



G7富山・金沢教育大臣会合

- ・ 2023年5月/富山市と金沢市で開催された政府主催の国際会議「G7富山・金沢教育大臣会合」にて、金沢城を会場にした晩餐会の料理を担当しました。
- ・ 2023年8月/ウクライナから日本に避難しているブラッド君(13歳)の研修を受け入れ、料理の他に市場見学も含めた2日間の研修を行いました。ブラッド君は「将来、母国で日本料理店を開きたい」という夢を持っており、是非協力したく受け入れました。
- ・ 2023年8月/金沢市が主催する「全日本WASHOKUグランプリ」実行委員長及び審査委員長を嘱託されました。高校生達が目標とする大会にしていいため、現在も継続して取り組んでいます。

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

- ・ 2022年10月/秋田県横手市で開催された全国発酵食品サミットにて、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。
- ・ 2022年10月・23年2月・8月/高知県で生産者の方々と交流を深め、高知県の食材の魅力について理解を深めました。また、高知県の生産者の方々に滋賀県へ来ていただき、滋賀県の地域食材の魅力も感じていただくことで、滋賀県と高知県の相互地域活性に貢献できるよう努めました。
- ・ 2023年6月/イタリアでオーベルジュの経営者へ向けて、日本食の実食や講習、意見交換を行い、日本食の魅力発信に努めました。また、イタリア現地での食文化や現場での取り組みについて知見を深めました。

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



浜松生産者視察

- ・ 2023年3月/浜松JAの浜松市食材を探るイベントに参加。現地視察をし、現在の浜松市の生産者が抱える課題を確認した上で現地の食材を使用したメニューを考案。試食会でのディスカッションを行い、今後の方向、可能性を探りました。
- ・ 2023年7月/全国から30名程の参加者のある銀座ベルビュー会食会において、料理マスターズ倶楽部、料理マスターズ協会の意義と存在の価値を紹介。制度の知名向上に努めました。
- ・ 2023年8月/北海道各地の生産者と日本食農連携機構の関係者、料理マスターズの連携を図る交流会を当店で開催。交流を深め、更に発展を目指す北海道生産者の底上げに、マスターズの料理人から見たアドバイスをを行いました。

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 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)

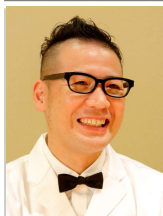


甲南大学特別講義

- ・ 2022年10月/甲南大学(神戸市)にて大学生を対象に、「サステナビリティと日本の社会・経済、国際観光を考える～SDGs、サステナビリティの祭典大阪関西万博に向けて～」をテーマに、阪田徹博士と登壇する特別講義を行いました。
- ・ 2023年3月/フランスのディジョンにある世界最大の食文化とワインの博物館であるシテ・ド・ラ・ガストロノミーにて、ベルナル・ロワゾーの没後20年の国際フェアが開催され、国際講演で発表をしました。
- ・ 2023年4月/2025年に開催される大阪・関西万博において、ひょうごフィールドパビリオンをはじめとした兵庫全体の取り組みをプロモーションするために、取り組みに精通したストーリーテラーのアンバサダーとして任命されました。

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 ぜんぺい

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



古小路さん慰労会

- ・ 2022年10月/行事食、地域の郷土料理などの和食文化を、給食を通じて子供たちへ伝える取組をする団体として農林水産省に認定されている「和食給食応援団」の活動で、一般家庭向けにオンラインで和食の素晴らしさを伝えました。
- ・ 2023年6月/地元のJAZZミュージシャン、地元のワインと食材のイベント「JAZZとワインとシュビドゥバ善漁。」を開催しました。地元民が力を合わると楽しい活動ができます。
- ・ 2023年8月/これまで善漁。の米を作っていた古小路さん夫妻が、92歳で引退れました。これまでの感謝を込めて、地元生産者さんと慰労会を開催しました。