レストラン ル･ドーム　プロデューサー シェフ　第８回(2017年)受賞者

上柿元勝 かみかきもと まさる

レストラン ル･ドーム
鹿児島県鹿児島市金町3-1
山形屋１号館7階
TEL:099-227-6166

- 2022年10月/クルーズ船「飛鳥」にて、ゲストシェフとして鹿児島県食材を使ったディナーを提供。460名のお客さまに楽しんでいただきました。
- 2022年12月/クラブ・デュ・タスキドール主催で、オテル･ドウ･ミクニ最後の晩餐会を開催。三國清三シェフ、第12回受賞者の渡邉雄一郎シェフ他、数名のシェフで、70名のお客さまに料理を提供しました。
- 2022年12月/霧島市のレストラン「リトルプラハ」で食のイベントを開催。鹿児島県知事、霧島市長にも参加していただき、霧島市の発展と観光客誘致に向け、100年以上の麹菌研究の歴史を持つ鹿児島県老舗麹蔵、河内菌本舗とのコラボで新メニューを発表しました。

たん熊北店　主人　第８回(2017年)受賞者

栗栖正博 くりす まさひろ

たん熊北店
京都府京都市中京区西木屋町通西条上ル
紙屋町355番地
TEL:075-221-6990

てんぷら成生　主人　第８回(2017年)受賞者

志村剛生 しむら たけお

てんぷら成生
静岡県静岡市葵区丸山町12-2
TEL:054-295-7791

- 2023年2月/東京･中目黒のモダンネパール料理のレストランADIのオーナーシェフ、アディカリ･カンチャン氏と「スパイスと天婦羅とアート」というコラボイベントを行いました。ネパール料理とのコラボレーションで天婦羅とスパイスをあわせた新しいスタイルを提案し、お客さまに大変好評でした。
- 2023年6月/中国、韓国のシェフと静岡・焼津の魚をメインにしたイベントを開催。ステージで天婦羅を揚げ、交流を図りました。

エディション コウジシモムラ　オーナーシェフ　第８回(2017年)受賞者

下村浩司 しもむら こうじ

エディション コウジシモムラ
東京都港区六本木3-1-1
TEL:03-5549-4562

志摩観光ホテル　総料理長　第８回(2017年)受賞者

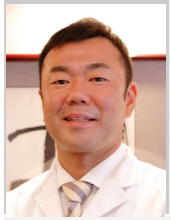
樋口宏江ひぐち ひろえ

志摩観光ホテル
三重県志摩市阿児町神明731
TEL:0599-43-1211

シェフズキッチンin志摩

- 2022年11月/三重県の料理人が、地元の食文化を広めるために三重県多気町で開催された世界料理学会in VISONで、ホテルで長年地元食材に光を当て料理を作り続けてきた取り組みについて講演しました。
- 2022年12月/志摩の食材を活用した「志摩給食」の一環として、市内の小・中学生に、志摩市の食材を使用したメニューを考案。給食提供日に開催される「生産者交流会」に参加し、生徒児童からの質問に答える取り組みを行いました。
- 2023年3月/第7回受賞者の高橋義弘氏を迎え、シェフズキッチン特別編を開催。104名のお客さまに楽しんでもらいました。地元生産者も参加しマスターズの取り組みを広く紹介し、制度の認知向上に寄与しました。

弧柳　主人　第８回(2017年)受賞者



松尾慎太郎まつおしんたろう

弧柳
大阪府大阪市中央区内淡路町3丁目3-3
TEL:050-3172-3474

FOODEX JAPAN in 関西

- 2023年6月/料理マスターズブランド認定コンテストで審査委員を務め、6次産業化を目指す生産者の支援をしました。
- 2023年7月/インテックス大阪で開催されたFOODEX JAPAN in 関西2023（一般社団法人日本能率協会）のセミナーに出演。「訪日外国人客を取り込む飲食店に求められること」というテーマで、あまから手帖の門上武司氏、(株)マイコンシェルジュジャパンの藤原雄輔氏とトークショーをしました。

日本料理 龍吟　代表取締役　第８回(2017年)受賞者

山本征治やまもと せいじ

日本料理 龍吟
東京都千代田区有楽町1-1-2
東京ミッドタウン7F
TEL:03-6630-0007

- 2023年3月/日比谷から日本料理の「面白い」「楽しい」「奥ゆかしい」をテーマとした独自のコミカルな発信を行う拠点、日比谷クラスを立ち上げました。
- 2023年3月/讃岐うどんに次ぐ讃岐の名物である骨付鶏の知名度を更に上げ、ブランディングするべく「吟の鶏」を開発し、長年務めているKAGAWAアンバサダーとして、鶏料理の安価で美味い絶対的満足度をつくりあげました。
- 2023年8/オンライン経済メディアNews Picks(株式会社ユーザベース)のコンテンツで、Weekly Ochiaiに料理人として初めて出演し、日本料理の技術発信や料理における我が国のブランディングの価値を、多くの視聴者に配信しました。

HAJIME　オーナーシェフ　第８回(2017年)受賞者

米田肇よねだ はじめ

HAJIME
大阪府大阪市西区江戸堀1-9-11
アイプラス江戸堀１F
TEL:06-6447-6688

- 2023年1月/世界最大の料理コンクール「ボキューズドール国際料理コンクール」の2023年大会で、最終ファイナルに残った24カ国の代表審査員として参加しました。
- 2023年2月・6月・9月/一般社団法人食文化ルネサンス主催の「次世代食文化フォーラム」に理事及びフォーラム執行部として参加。食文化の未来や改善項目、地域の可能性について議論をしました。
- 2023年3月/次世代を担うリーダー層が集い、学び、議論し、日本再生のヴィジョンを描く場、Ｇ１サミットの「世界に貢献する日本の食－日本の食の価値を世界に広める次なる戦略」にパネリストとして登壇しました。