

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:03-5770-4236



徳島食材イベント

- ・ 2022年10月/株式会社FOOD LOSS BANKの依頼により、ロス食材を使ったレシピを考案。キッザニアの特設ブース「レスキューフードセンター」において、小学生が調理実習しフードロスについて学ぶ体験教室を開催しました。
- ・ 2022年11月/日本とフランスを、また第一線で活躍し続けるシェフと次世代のシェフをつなぐクラブ・デュ・タスキ・ドールのイベントで、ブロンズ賞受賞の上柿元勝氏、渡辺雄一郎氏と共に、徳島県食材を使った饗宴を開催しました。2023年5月・9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年続いているイベントで、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。

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

- ・ 通年/地域の食材生産者と協働して、日本の第一次作業の下支えに力を尽くしました。

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 こうとうけん

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



『Kappo仙台闊歩』連載

- ・ 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、食材の魅力を伝える企画です。
- ・ 2023年1月/兵庫県芦屋市で、宮城食材を使った料理教室を開催。宮城からの食材お取り寄せにつなげ、地元食材の普及に寄与しました。
- ・ 2023年4月/自店で第1回受賞者の奥田政行氏と、東北の食材の力を伝えるコラボイベントを開催しました。今年で4年目になります。
- ・ 2023年8月/第12回受賞者の小林宏輔氏と東京でコラボイベントを行い、新潟食材×宮城食材、寿司×中華で新しい料理を提案しました。

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



日本料理にあう赤ワイン「香紫」

- ・ 2023年1月～8月/科学的な技術を導入して、より日本料理にあう赤ワイン、軽やかな和食全般に通用するスパークリングワインの開発をしました。
- ・ 2023年1月～8月/日本料理の根幹である昆布と鰹節が消失しても、食文化が継続できるよう、不二製油のMIRACORE技術を使い、昆布と鰹節を使わない上質な合わせだしの開発に取り組み、大阪万博に向けて完成度を高めています。
- ・ 2023年1月～8月/クアラルンプールでオープンするMatcha Eight(抹茶アイス)の2号店のデザートレシピや和食器の監修をしました。京都和束町産の抹茶アイスに加え、葛餅や栗きんとんなど和菓子の食文化を海外の人たちに伝える拠点とします。

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

- ・ 2022年10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6月～/奥出雲サーモンや出雲山女をインターネットで販売するため、芦谷峡やまめの里(島根県雲南市吉田村)と共同で商品開発をしています。
- ・ 通年/奥出雲はたたら製鉄で栄えた地です。たたら製鉄が盛んだった江戸時代、松江藩には「鉄師御三家」と呼ばれる製鉄業の中心的存在があり、その中の櫻井家に各種行事の献立が残されています。奥出雲町地域づくり推進課とともに当時の奥出雲鉄師料理を研究し、再現しています。

Scene Kazutoshi Narita シェフパティシェ

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/サティネ
東京都港区虎ノ門5-8-1
麻生杏ヒルズガーデンプラザA
TEL:

京遊膳花みやこ 主人

第9回(2018年)受賞者



西野正巳 にし の まさみ

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



- ・ 2022年8月/茨城県内の一次産業、三次産業、六次産業、文化芸術の同志が集まった組織「常陸国ガストロノミー」を創設しました。
- ・ 2022年9月/辻調理師専門学校エコール辻で講師を務め、料理マスターズの活動がローカルガストロノミーの活動の足掛かりになったことを伝えました。
- ・ 2023年6月/テレビ朝日の「ザワつく!金曜日」に出演し、江戸の名工が推薦する料理人として紹介されました。
- ・ 2023年6月/常陸国ガストロノミーの活動で、茨城県の新しい食材のブランド化商品のPRを行い、新聞とTVで紹介され、地域の食材のPRと料理マスターズ制度の認知度向上に寄与しました。