

鮨 登喜和 店主	第12回(2021年)受賞者
----------	----------------



小林宏輔 こばやし こうすけ

鮨 登喜和
新潟県新発田市中央町3丁目7-8
TEL:0254-22-3358

- ・ 2022年11月/フードメッセinにいがた2022(日本食糧新聞社)にて、「新潟県産水産物の魅力：新潟県に來なければ味わえない魚たち」というテーマで、第12回受賞者の渡辺大生氏と共にセミナーの講師を務めました。
- ・ 2023年2月/実業家の本田直之氏を招き、新潟の生産者やレストランを巡り、食の豊さや歴史の深さ、先進的な取り組みを行なっている様子を紹介し、広く発信してもらいました。
- ・ 2023年10月/新発田市の松塚漁港にて新発田の魚だけを使った登喜和セットを販売し、松塚漁港の魅力発掘に参加しました。地場のベテラン漁師等と交流を深め今後の新発田の漁業について理解を深めることができました。

オーベルジュ・ド・ぷれざんす 桜井 料理長	第12回(2021年)受賞者
-----------------------	----------------



小林達也 こばやし たつや

オーベルジュ・ド・ぷれざんす 桜井
奈良県桜井市高家2217
TEL:0744-49-0880



ブランド認定コンテスト

- ・ 2022年8月/オーベルジュドぷれざんす桜井の料理長を務める傍ら、風の森ブランドで人気の酒蔵、油長酒造の敷地内でカウンター8席の日本酒とペアリングできるフランス料理店A+a plus (アプリュス)を開業しました。地元奈良県五條市の地域活性の一環と、風の森に使われている地元の飯米、秋津穂米など地域食材に特化した料理を提供しています。
- ・ 2023年6月/第11回料理マスターズ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、料理マスターズ制度の認知向上に努めました。

レストラン ラフナージュ オーナーシェフ	第12回(2021年)受賞者
----------------------	----------------



高良康之 たから やすゆき

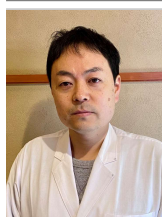
レストラン ラフナージュ
東京都中央区銀座5-9-16
GINZA A-5 2階
TEL:03-6274-6541



いわてガストロノミー会議

- ・ 2022年10月/岩手県からの依頼により、いわてガストロノミー会議2022のみんなで考える！食のみらいセッションに登壇。「未利用資源の活用が拓く未来」というテーマで講義を行いました。
- ・ 2022年11月/いわてガストロノミー会議の一環で、三陸の食材を使い、岩手県山田町の日本料理店で賞味会を行い、地域食材の普及に協力しました。
- ・ 2023年1月/栃木県宇都宮市にて講習会を行い、地域専門学校による栃木県食材を使用したコンクールの審査員を務めました。また同時に、地域食材のセミナーも開催し、地域食材の普及に努めました。
- ・ 2023年5月/北海道函館市の水産現場と市場、アスパラガス農園を視察しました。

日本料理 柚木元 店主	第12回(2021年)受賞者
-------------	----------------



萩原貴幸 はぎわら たかゆき

日本料理 柚木元
長野県飯田市東和町2丁目43
TEL:0265-23-5210

ミチノ・ル・トゥールビヨン オーナーシェフ 第12回(2021年)受賞者



道野正 みのの ただし

ミチノ・ル・トゥールビヨン
大阪府大阪市福島区福島6-9-11
神林堂ビル1階
TEL:06-6451-6566

- ・ 2022年11月/ボン・ヴィヴァンの河瀬毅氏、第13回受賞者ル・マンジュ・トゥーの谷昇氏と第1回世界料理学会 in. VISONにて登壇し、まとめの鼎談を行いました。
- ・ 2023年7月/日本三大祭りの一つ大阪天神祭にて、大阪天満宮直轄の奉拝船「天満天神研究会」の弁当作成を担当しました。
- ・ 2023年8月/長州酒造 天美×ル・シュクレール×ミチノ・ル・トゥールビヨンのトリプルコラボを自店で開催。日本酒の新しい展開を実験的に披露しました。
- ・ 2023年8月/自著「つむじ風の向かう場所、料理人という生き方2」が10月に発売されるのに先立ち、予約販売開始しました。レストランと日々の生活をつづっています。

ルセット オーナーシェフ 第12回(2021年)受賞者



依田英敏 よだ ひでとし

ルセット
兵庫県神戸市中央区山本通2-2-13
TEL:078-221-0211



「ジビエ料理の探求」出版

- ・ 2022年4月/農林水産省、環境省が後援する第41回全国豊かな海づくり大会兵庫大会に参加し、出店しました。
- ・ 2023年5月/得意とするジビエ料理のレシピ本「ジビエ料理の探求」(旭屋出版)を出版しました。料理マスターズについても言及し、制度の認知向上を図りました。
- ・ 2023年6月/第11回料理マスターズブランド認定コンテストの審査委員を務めました。
- ・ 2023年8月/会長を務める「一日会大阪」の講習会を開催し、第13回受賞者の谷昇氏に講師として参加していただきました。

割烹 渡辺 代表 第12回(2021年)受賞者



渡辺大生 わたなべ ひろお

割烹 渡辺
新潟県新潟市西蒲区巻2443
TEL:0256-72-2859

- ・ 2022年11月/フードメッセinにいがた2022(日本食糧新聞社)にて、「新潟県産水産物の魅力：新潟県に來なければ味わえない魚たち」というテーマで、第12回受賞者の小林宏輔氏と共にセミナーの講師を務めました。
- ・ 2023年2月/新潟で活動しているシェフチーム「ラボクチ新潟」のイベントで、新潟市北方文化博物館にて、日本在住の外国人向けに新潟食材を使用したコースを提供しました。
- ・ 2023年6月/県信用組合保証協会のセミナーで講師を務め、新潟における飲食シーンの現状、未来について講演しました。
- ・ 2023年7月/新潟・佐渡の食材をより広めるための活動を始めました。

ナベノイズム エグゼクティブシェフCEO 第11回(2020年)受賞者



渡辺雄一郎 わたなべ ゆういちろう

ナベノイズム
東京都台東区駒形2-1-17
TEL:03-5246-4056



シェフズキッチンin東京

- ・ 2023年3月/金沢国際調理専門学校にて金沢の地元食材である甘エビ、能登がき、能登野菜(NOTO高農園)、いしり、加賀蓮根などを使いデモンストレーションを行い、後進の育成と地域食材の普及に努めました。
- ・ 2023年3月/日本ミシュラン(株)が日本国内で初めてに行った若手シェフに向けたワークショップ「マスタートラス Chefs to Chefs」で講師を務め、ナベノイズムのコンセプト、地元食材との融合、テーマなどについて講演とデモンストレーションを行いました。
- ・ 2023年5月/シェフズキッチンin東京vol.50で第7回受賞者の高橋義弘氏とコラボし、お互いの持ち味を生かした料理でお客さまに楽しんでいただいた。