

レ・クゥ オーナーシェフ 第10回(2020年)受賞者



阪下幸二 さかしたこうじ

レ・クゥ
福井県福井市高柳1-712
TEL:0776-53-4858

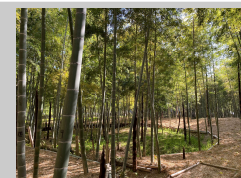
- ・ 通年/食材生産者と協働して、日本の第一次産業の下支えに尽力しました。

チェンチ オーナーシェフ 第10回(2019年)受賞者



坂本健 さかもとけん

チェンチ
京都府京都市左京区聖護院円頓美町44-7
TEL:075-708-5307



塚原町の放棄竹林

- ・ 2021年4月/京都市塚原町にある、筍農家・田原農園を訪ね、放棄竹林問題についてディスカッションしました。来年以降、放棄竹林を再利用できるイベントなどを考え、一般の方が利用出来るような場所に変えていく予定です。
- ・ 2021年9月/5年前に東京で発足した、シェフと共に豊かな海と食文化の守りかたを学び、考え、伝えるChefs for the Blueを 京都で立ち上げました。水産資源のサステイナブルについて、1年半で8回ほどの勉強会を開催予定です。
- ・ 通年/京丹後を舞台に、食とアートを自然に近いところで学べる環境作りについて話し合うNPO法人あしたの畑の理事を務めています。まずは、丹後町間人(た いざ)にスタジオを作り、そこから発信していきます。

ELEZO HOUSE オーナーシェフ 第10回(2019年)受賞者



佐々木章太 ささきしょうた

ELEZO HOUSE
移転準備中



グラニットベルトワインとコラボ

- ・ 2021年6月/オーストラリアのワイン産地グラニットベルトとオンラインを繋ぎ、当社シャルキュトリとグラニットベルトワインのマリアージュコラボ企画を開催。製品に加え、両社の生産哲学やモノづくりへの姿勢などをPRしました。
- ・ 2021年7月/本社のある北海道の小学校開校140周年記念式典にて、町長や教育委員長、学校職員、地域住民を対象とした会食イベントで料理を担当。食文化や料理の重要性を周知する機会になりました。
- ・ 通年/当社で狩猟する年間800~1000頭のエゾ鹿の血液サンプルを畜産大学伝染病学科へ提供し、食の安全性に繋げるため、共同研究を行っています。

TAKAZAWA オーナーシェフ 第10回(2019年)受賞者



高澤義明 たかざわよしあき

TAKAZAWA
東京都港区赤坂3-5-2
サンヨー赤坂ビル 2F
TEL:03-3505-5052



ルミゼ石井シェフとコラボディナー

- ・ 2020年9月/TAKAZAWAのオープン15周年にちなみ、毎月15日に親交の深いシェフとコラボディナーを開催しました。20年9月は第9回受賞者の石井誠氏とコラボしました。
- ・ 2020年10月/兵庫県洲本市のふるさと納税返礼品として、淡路島の食材を使ったディナーメニューを開発しました。洲本市を中心とする淡路島の食材を巡り、食材への理解を深めました。
- ・ 2021年5月~/石川県白山市にある山荘の料理監修をはじめました。料理で地域振興に貢献したいと思っています。

たか田八祥 代表取締役	第10回(2019年)受賞者
-------------	----------------



高田晴之 たかだ はるゆき

たか田八祥
岐阜県岐阜市杉山町17-2
TEL: 058-262-1750

- ・ 2020年10月/岐阜県飛騨市山之江村のわらび粉生産者である前川融さんと、読売テレビの番組「グッと!地球便」に出演。わらび粉ができるまでの過程と、わらび粉を使った料理を紹介しました。

キュージーン レジヨナル レヴォ オーナーシェフ	第10回(2019年)受賞者
--------------------------	----------------



谷口英司 たにぐち えいじ

キュージーン レジヨナル レヴォ
富山県南砺市利賀村大勘場田島100番地
TEL: 0763-68-2115

- ・ 2020年12月/富山県利賀村に前衛的地方料理のオーベルジュ、Levoを移転オープンしました。

ブルミエ・クリュ オーナーシェフ	第10回(2019年)受賞者
------------------	----------------



深田伸治 ふかだ しんじ

ブルミエ・クリュ
長崎県長崎市鍛冶屋町6-28 1F
TEL: 095-829-1061

- ・ 2020年12月・21年9月/予め選ばれた全国の八百屋、飲食店、料理家がリモートで在来種の野菜等を紹介するイベント「種と旅と」に参加しました。在来野菜や種取り農家の野菜を全国に紹介しました。
- ・ 2021年4月~/昔ながらの長崎の鯨文化を衰退させないように、メーカーと協働して鯨の商品開発をしています。開発後は新しくなったJR長崎駅や全国のデパートで販売される予定です。
- ・ 2021年8月~/五島の最後の地鶏農家の地鶏や平戸市の野生猪を使い、国見町の種取り農家の野菜を合わせてコンソメスープを開発中。栄養価が高く、ゼリー飲料のように片手で飲める容器で簡単に食べられるものを目指しています。

かに吉 主人	第10回(2019年)受賞者
--------	----------------



山田達也 やまだ たつや

かに吉
鳥取県鳥取市末広温泉町271
TEL: 0857-22-7738

- ・ 2021年9月~10月/山口県の長州酒造の藤岡美樹杜氏と蟹にあわせる日本酒を作っています。
- ・ 2021年9月~10月/「かに吉シーズン」に向けて、広島県三原市にある梶谷農園の梶谷さんとハーブを作りました。
- ・ 通年/兵庫県浜坂漁港にて、漁師の方々と、日々、蟹の漁獲量や今後について話し合っています。