

ル・ゴロワ フラノ オーナーシェフ

第1回(2010年)受賞者



大塚健一 おおつか けんいち

ル・ゴロワ フラノ  
北海道富良野市中御料  
新富良野プリンスホテル内  
TEL:0167-22-1123

アル・ケッチャーノ オーナーシェフ

第1回(2010年)受賞者



奥田政行 おくだ まさゆき

アル・ケッチャーノ  
山形県鶴岡市遠賀原字稲荷43  
TEL:0235-26-0609

オトワレストラン オーナーシェフ

第1回(2010年)受賞者



音羽和紀 おとわ かずのり

オトワレストラン  
栃木県宇都宮市西原町3554-7  
TEL:028-611-3188



「TRAIN SUITE 四季島」車内にて

- ・ 2023年12月～24年3月/「TRAIN SUITE 四季島」冬の二泊三日コースのランチで、地元の生産者を選びすぐりの食材を用意してもらい栃木の冬の味覚を提供。この旅の後に当店に来店する事例もあり、栃木旅行への誘客にもつながっています。
- ・ 2024年3月/日本ロケット協会の総会で登壇。日本のロケットビジネスが世界市場に挑戦している過程と地方都市宇都宮における美食文化普及の歩みを重ね、新たな土壌を開拓してきた視点で講演を行いました。
- ・ 通年/日本ワインを用いた国産ワインビネガー「芳醇リッシュフェルメンテワインビネガー」監修。初年度は栃木県、2年目は長野県、3年目の今回は山梨県のワイナリーと連携。地域の産物と企業をつなぐサポートを行っています。

かさね オーナー料理人

第1回(2010年)受賞者



柏田幸二郎 かしわだ こうじろう

かさね  
東京都港区赤坂6-16-11  
浜ビルB1  
TEL:03-3589-0505



宮崎を愛する7人の侍シェフ

- ・ 2023年10月～11月/「富富富」新米フェア2023に参加し、富富富と紅ずわいガニの蒸し寿司を店で提供しました。兵庫県香住町産の紅ずわいガニに合わせて、日本酒も香住鶴を出し、香住町の名産のPRに尽力しました。
- ・ 2024年8月/宮崎観光ホテル創立70周年記念イベント「宮崎を愛する7人の侍シェフ」に出演し、一夜限りのスペシャルコースのうちの一皿を担当。《夏の宮崎の想いでと平兵衛酢添え》と銘打った八寸を提供し、お客さまに楽しんでいただきました。
- ・ 2024年8月/バラエテ番組「キントレ」(日本テレビ)に出演。宮崎の郷土料理「冷や汁」を調理する過程を事前撮りし、クイズコーナーにて紹介していただきました。

## 職人館 館主

## 第1回(2010年)受賞者



北沢正和 きたざわ まさかず

職人館  
長野県佐久市春日3250-3  
TEL:0267-52-2010



京都大学公開講座

- ・ 2023年9月/NHKの番組「知るしん～信州“食のカルスマ”を訪ねる」に出演。30年以上地場産食材を使って料理を作り続けてきた、仕事と調和のとれた暮らし方を取材してもらい、信州食材と料理マスターズ制度の認知向上につなげた。
- ・ 2024年7月/京都大学公開講座「サステイナブル・ガストロノミー2024～複雑な社会課題を視覚化する」で、参加者が職人館を訪れ、地域内の手仕事や、オーガニック食材とその生産者を紹介して料理を作り、信州農水産物の魅力を伝えた。
- ・ 通年/長野県のアンテナショップ 銀座NAGANOで、毎月「信州の暮らしを彩る山里の健康ランチ」の講師を務めています。開設以来10年間、長野県の農畜水産物を紹介し、信州食材の魅力を発信しています。

## ペンギン食堂 オーナー料理人

## 第1回(2010年)受賞者



辺銀暁峰 べんぎん ぎょうほう

ペンギン食堂  
沖縄県石垣市大川288-5  
TEL:0980-88-7030

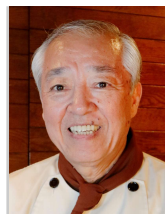


ランチカウンター

- ・ 2023年12月～24年4月/毎月末の金・土曜日に、予約制の特別なランチ営業を行いました。毎回異なるメニューで季節の食材を取り入れ、地元でもあまり市場に流通しない貴重な食材を、生産者の方々や漁師さんから直接仕入れて、食に関心の高いお客さまに提供しました。人数限定でゆっくりと食事をしていただきながら、地域の食材や料理について紹介しました。
- ・ 2023年12月～24年4月/毎月末の金曜・土曜日の夜、泡盛の古酒 Bar を開店しました。地元の酒蔵にも残っていない希少性の高い海底熟成やヴィンテージの泡盛なども提供し、地元のお酒「泡盛」の歴史や魅力を発信しました。  
※営業は不定期です。ホームページでご確認ください

## レストランカハラ オーナーシェフ

## 第1回(2010年)受賞者



森義文 もり よしふみ

レストランカハラ  
大阪市北区曽根崎新地1-9-2  
岸本ビル2階  
TEL:06-6345-6778

- ・ 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。