

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

移転準備中

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

ELEZO ESPRIT 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 ESPRIT  
北海道中川郡豊頃町大津127  
TEL:070-1580-1010

- ・ 2023年9月/新ビジネスの創造、地方の活性化等に多大な貢献をしたレストランやシェフ、生産者、地域に根差した経営者などを対象に選考する「Super DX Cuisine AWARD」(日本経済新聞社)にて「Sustainable Game Award 持続可能な狩猟肉賞」を受賞しました。
- ・ 2024年4月/オーストラリアクィーンズランド州のワイナリーで2日間に渡り、コラボディナーを開催。両社の生産哲学やモノ作りへの姿勢などをPRしました。
- ・ 2024年5月/2024年5月/The Japan Timesが主催する『Destination Restaurant Award2024』にて、10店の中から、審査員全員一致で「Restaurant of the Year 2024」に選出されました。

プライベートリザーブニセコ 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

プライベートリザーブニセコ  
北海道虻田郡倶知安町富士見455

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

キュージーヌ 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

キュージーヌ 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

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  
移転準備中



長崎県産食材事業

- ・ 2023年10月/長崎の農水産物を掘り起こし、メニュー開発から流通を含め出口を作る長崎県の事業を、第9回受賞者の黒森洋司さん、第6回受賞者の杉本敬三さん、第2回受賞者の宮本けんしんさんを招致し、運営しました。
- ・ 2023年10月/熊本県玉名市にて、環境に優しい生産者、九州の循環型料理人、環境保全のアーティスト、長崎の在来種を守る野菜屋タネトラとライブイベントを開催し、活動を発信しました。
- ・ 2024年7月/長崎県西海市の完全放牧経産牛の生産者からの依頼で、肉うどんを商品化しました。その後、長崎、大村湾の再生活動を協働で行っています。

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