

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

・ 2024年 月/新潟市に新店をオープンしました。

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

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

・

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 みちの 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



世界料理学会in VISON

- ・ 2023年9月/第9回受賞者の黒森洋司さん(宮城県 楽・食・健・美KUROMORI)の案内で、宮城県の生産者の方を訪問、交流しました。
- ・ 2024年1月/能登半島地震の応援チャリティーで「つむじ風食堂」として当店でマグロ丼を提供し、売上は全額寄付としました。
- ・ 2024年4月/三重県で開催された第2回世界料理学会 in VISONで第12回受賞者の依田英敏さん(兵庫県 ルセット)と共に登壇し、生産者の方々と対談しました。
- ・ 2024年7月/天神祭(大阪天満宮)のメインイベントの一つである船渡御の天満天神研究会の奉拝船に食事を提供しました。

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



クラブ・レリターージュとのイベント

- ・ 2024年4月/三重県で開催された第2回世界料理学会in VISONで、第12回受賞者の道野正さん(大阪府ミチノ・ル・トゥールビヨン)、第6回受賞者の徳山浩明さん(滋賀県 徳山鮓)、第8回受賞者の樋口宏江さん(三重県 志摩観光ホテル)、第6回受賞者の高木慎一郎さん(石川県 銭屋)と参加し、登壇しました。
- ・ 2024年6月/第12回料理マスターズブランド認定コンテストに審査委員として参加しました。
- ・ 2024年6月/会長を務める一日会大阪と、第7回受賞者の手島純也さん(東京都 シェ・イノ)率いるクラブ・レリターージュとコラボダイナーを開催しました。

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

- ・ 2024年3月/新潟で活躍しているシェフチームIl Laboratorio Di Cucina Niigata(イルラボ トーリガ イチニガタ)の一員として山形へ行き、お客さまに新潟食材を使用した料理を味わっていただきました。
- ・ 2024年8月/東京で開催されたFood As Medicineというイベントの料理を担当し、医療を通じたディスカッションを踏まえて美味しさのメカニズムを介し新潟食材の魅力をPRしました。
- ・ 2024年8月~継続中/料理マスターズとして京都府宮津市の魅力を上げる事業に参加。宮津市の食材を使用したレシピの構築を図っています。

ナベノイズム エグゼクティブシェフCEO 第12回(2021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

- ・ 2023年11月/サスティナブルカリナリー・カレッジ福井にて、福井県のブランド地鶏である福地鶏を使用したデモンストレーションを実施し、福井県食材プロモーションを行いました。
- ・ 2024年1月・2月/福岡県で糸島カキ、博多地鶏、福岡あまおう、つぼみな、博多春菊などを視察し、福岡の食材を使った料理を開発、提供。また、2月には糸島カキ、糸島サワラ、会馬たけのこ、つぼみな等の福岡の食材を使った料理のデモンストレーションを行いました。
- ・ 2024年4月/日本航空国内線4航路のファーストクラスの機内食を、国産食材を使ったメニューで監修しました。