

五氣里

第14回(2023年)受賞者



木村 藍 きむら あい

五氣里
千葉県いすみ市下布施2891
TEL:0470-60-6090



山梨ツーリズムイベント

- ・ 2023年11月/スペインの一つ星シェフ、ロシアフレイタスをいすみ市に招き、市内生産者を回り案内しました。翌週のイベントではいすみ市の食材を使用して料理を提供しました。
- ・ 2024年2月/第14回受賞者の豊島雅也さん(山梨県 TOYOSHIMA)に招かれ、山梨でのインバウンドツーリズムのイベントに参加し、現地の食材を活かしたコース料理を提供しました。
- ・ 2024年4月/生産者さん総勢60名を店に招待する会を開催。育てたもの、取ったものがどのような施設で提供されるかを知ってもらい、親睦を図りました。
- ・ 2024年5月/テレビ朝日「食彩の王国」に出演し、地元産の蜂蜜を紹介しました。

よし町

第14回(2023年)受賞者



木村英明 きむら ひであき

よし町
茨城県土浦市中央2-9-28
TEL:029-821-5267

- ・ 2023年12月~24年5月/常陸国天然マガモフェアを実施し、真鴨による鳥獣被害の削減と、茨城県の天然真鴨の魅力発信を行いました。
- ・ 2024年5月~/土浦商工会議所青年部の事業であるご当地グルメ作成で、蓮根を用いたご当地名物グルメを作りました。
- ・ 2024年7月~/常陸牛「煌き」フェアを実施。常陸牛の特級階級である「煌き」の広報活動を行い、地元食材の認知向上を図りました。

4000 Chinese Restaurant

第14回(2023年)受賞者



菰田欣也 こもだ きんや

4000 Chinese Restaurant
東京都港区南青山7-10-10
パークアクシス南青山7丁目
TEL:03-6427-9594

- ・ 2023年12月/料理マスタース受賞祝賀会を開きました。70名ほどの方を招き、制度の認知向上を図りました。
- ・ 2024年7月/料理マスタースシェフズキッチンin東京にて、第11回受賞者の山根大助さん(大阪府 ポンテベッキオ)とコラボレーションディナーを開催しました。
- ・ 2024年10月/茨城県の依頼により茨城県食材である、笠間のくり・常陸の輝き(豚肉)を使用し、旭屋出版さんの本に掲載しました。また、レストランでもそれらを使った料理提供しました。

La Biographie・・・

第14回(2023年)受賞者



滝本将博 たきもと まさひろ

La Biographie・・・
京都府京都市上京区田中町422-1
セントガーデン1F
TEL:075-823-6005



(株)TASAKIパーティィ

- ・ 2023年12月/(株)TASAKI(神戸市)のVIP向けパーティーの料理を担当。真珠養殖に使用するあこや貝の身が無駄になる点に注目し、それを使用してコンソメスープを作り、真珠養殖だけでなく食材として大切に作る意義も発信しました。
- ・ 2024年6月/自身が副会長を務める京都フランス料理研究会と、京都イタリア研究会との共同で能登半島地震のチャリティービューッフェパーティィを実施。リモートで現地の被災者をつなぎ、能登の現状を来場者に報告、発信しました。
- ・ 2024年8月/製鉄で出る屑鉄を活用した海洋環境の改善を、北海道をはじめ国内数か所で実証されていると知り、若狭おばまの御食国大使という立場から小浜市産業部に提案。前進的な案件として検討されています。

ヒカリヤニシ

第14回(2023年)受賞者



田邊真宏 たなべまさひろ

ヒカリヤニシ
長野県松本市大手4-7-14
TEL: 0263-38-0186



松尾英明氏とディナーイベント

- ・ 2023年11月～12月/次世代を担う子どもたちへ味わう楽しみと食文化を伝える食育活動「味覚の一週間」®に参加。松本市内の小学校9校752名の児童に「味覚の授業」®を行い、食育と地域食材の振興に寄与しました。
- ・ 2024年6月/料理マスターズ受賞とゴ・エ・ミヨ掲載を記念して、ヒカリヤニシで第4回受賞者の松尾英明さん(大阪府 柏屋)を招待シェフに迎えスペシャルディナーを開催。料理マスターズ制度の認知向上に寄与しました。
- ・ 2024年9月/JR東日本長野支社からの依頼で、信州食材を中心とした1日限りのお弁当を開発し、食にフォーカスした特別臨時列車「ぐるっと信州号」に乗り込み提供。地元食材の振興に寄与しました。

RESTAURANT SAI

第14回(2023年)受賞者



豊島雅也 とよしままさや

RESTAURANT SAI
山梨県南都留郡富士河口湖町西湖208-1
TEL:050-1721-3110



山とお肉の大地フェス

- ・ 2023年12月/中央調理製菓専門学校静岡校にてジビエの取り扱い、料理の考え方についての講話、デモンストレーションを行い、後進の育成に努めました。
- ・ 2024年2月/山梨県主催のガストロノミーモニターツアーを2日間開催。山梨県内の特産食材を使用し、県内外のシェフに料理提供。県外シェフと県産食材を使用したコラボレーションディナーを開催。山梨県のアピールをしました。
- ・ 2024年8月/仙台市で開催された山とお肉の大地フェス(ジビエ鹿肉市場開発コンソーシアム)に参加。ハンターとして全国にて活躍するシェフたちとのトークセッションで登壇しました。ジビエを軸に宮城県の食材を使ったコラボディナーで料理提供し、メディアに掲載され、ジビエの普及に貢献しました。

NAKADO

第14回(2023年)受賞者



中土征爾 なかどせいじ

NAKADO
広島県広島市中区堀川町4-18
胡子グリッド5F
TEL:非掲載

レストラン パ・マル

第14回(2023年)受賞者



村山優輔 むらやま ゆうすけ

レストラン パ・マル
山形県山形市七日町2-3-16
TEL:023-687-1099



コラボイベント

- ・ 通年/当店では、地元の契約農家、あるいはそこから紹介してもらった生産者の方から仕入れた季節の地元食材を中心に使用しています。規格外品や廃棄されてしまう食材も購入し、生産者に還元される取り組みを行っています。
- ・ 通年/県外の飲食店関係者を、地元の契約農家、ワイナリー、畜産農家などへ案内し、見学して食材について直接話を聞いてもらう取り組みを行っています。生産者の方の環境を知ってもらい、理解を深めてもらうことを目指しています。
- ・ 通年/地元で新規開業した飲食店で、当店で使っている食材を使用してコラボレーションイベントを開催。食材を他店の料理人や参加されたお客さまに食べていただく機会を設け、食材の紹介、普及に努めました。